

AL

Udhëzime për përdorim, instalim dhe aderim



Furra elektrike

I nderuar blerës!



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

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

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

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

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

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

Udhëzime për aderim

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

Pllaka e shënimeve

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

E rëndësishme- Lexoni para përdorimit të aparatit.....	3
Përshkrimi i aparatit.....	5
Komandimi i furrës.....	7
Përgatitja e ushqimit	23
Pastrimi dhe mirëmbajtja.....	35
Vërejtje të posaçme dhe lajmërimi i gabimeve.....	43
Udhëzime për instalim dhe aderim	44
Të dhënat teknike	47

E rëndësishme- Lexoni para përdorimit të aparatit

Vërejtje për sigurinë

- Fëmijët e moshës tetë vjeçare e më shumë dhe personat me kapacitet të dobët fizik, sensorik dhe mental ose me njohuri dhe eksperiencë të mangësishme, mund të përdorin aparatit në fjalë nën mbikqyrje adekuate ose në qoftë se kanë marrë udhëzime të përshtatshme sa i takon përdorimit të aparatit dhe në qoftë se i kuptojnë rreziqet lidhur me përdorimin e aparatit. Nuk lejohet që fëmijët të pastrojnë aparatit dhe të ndërmarrin veprime për mirëmbajtje në të, pa mbikqyrje adekuate.
- KUJDES: Aparati dhe disa pjesë qasëse të aparatit gjatë përdorimit të tij tejejnë. Kujdeseni që të mos prekni elementet për nxehje. Fëmijët në moshën nën 8 vjet le të jenë tërë kohën nën mbikqyrje.
- Përdorni vetëm sondën temperaturiale, e cila është e preferuar për përdorim në këtë furrë.
- KUJDES: Para ndërrimit të llambës bindeni që aparati është i shkyçur nga rrjeta elektrike, që kështu të parandaloni goditjen elektrike.
- Për pastrimin e furrës mos përdorni lëndë të vrazhdëta për pastrim ose rende të metalit të mprehta , sepse me ta mund të dëmtoni sipërfaqen. Për shkak të dëmtimeve të tilla mund të plas qelqi.
- Për pastrimin e aparatit mos përdorni mbaresë me avull të nxehtë ose pastrues me presion të lartë, sepse kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Aparati nuk është i dedikuar për komandim me orët programuse të jashtme ose me sistem të posaçëm për mbikqyrje.

Vërejtje

- Aparatin ka të drejtë ta aderojë vetëm servisi ose profesionisti i autorizuar.
- Te ndërrhyrjet joprofesionale dhe ndreqjet e aparatit ekziston rreziku i madh i lëndimeve trupore dhe dëmtimeve të aparatit. Ndreqjet mund t'i zbatojë vetëm servisi ose profesionisti i autorizuar.
- Kabllotë kyçëse të aparatit që gjenden afër aparatit në fjalë, nëqoftëse i ngjiten në mes të mbylljes së derës, mund të dëmtohen dhe mund të shkaktojnë goditje të shkurtër. Prandaj, kabllotë kyçëse elektrike të aparatëve tjerë le të jenë në largësi adekuate.
- Aparati është i dedikuar vetëm për gatim. Mos e përdorni aparatit për asnjë dedikim tjetër, p.sh. për ngrohjen e ambientit.

- Te pjekja e ushqimit në furrë jeni posaçërisht të kujdesshëm. Për shkak temperatuave të larta, tepsitë, shoshat dhe brendësia e furrës janë tejet të nxehta, prandaj përdorni dorëza mbrojtëse.
- Mos shtrini furrën me foli nga alumina dhe mos vëndoni tepsitë dhe enët tjera në fundin e furrës, për shkak se folia nga alumina parandalon qarkullimin e ajrit në furrë, vështirëson pjekjen dhe asgjëson emajlin.
- Gjatë funksionimit të furrës, dera e furrës nxehtet shumë. Për mbrojtje shtesë është instaluar xhami i tretë, i cili ul temperaturë sipërfaqore të xhamit të derës së furrës (vetëm te disa modele).
- Te ngarkesa, menteshetë e derës së furrës mund të dëmtohen. Në derën e hapur të furrës mos vëndoni enë të rënda për gatim, respektivisht mos mbahuni për ta gjatë pastrimit të brendësisë së furrës. Para pastrimit të furrës, nxjerrni derën (shiqo kapitullin Nxjerrja dhe instalimi i derës së furrës). Nuk lejohet ngjitja mbi derën e furrës ose ulja në të (fëmijët!).
- Funksionimi i pajisjes është i sigurt me ose pa udhëzuesit e platformave.
- Patjetër përforconi furrën me vidhat e bashkangjitura.
- Pesha e furrës është 12,5kg, prandaj, derën le ta nxjerr dhe instalojë personi që mund të çojë këtë peshë.
- Mospërputhjet eventuale në nuancat e ngjyrave mes pajisjeve ose komponentëve të ndryshëm brenda një linje të vetme të dizajnit mund të ndodhin për shkak të faktorëve të ndryshëm, siç p.sh. kënde të ndryshme nën të cilat vërehen pajisjet, sfonde të ndryshme ngjyrash, materialet dhe ndriçimi i dhomës.

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

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

Përdorimi i dedikuar

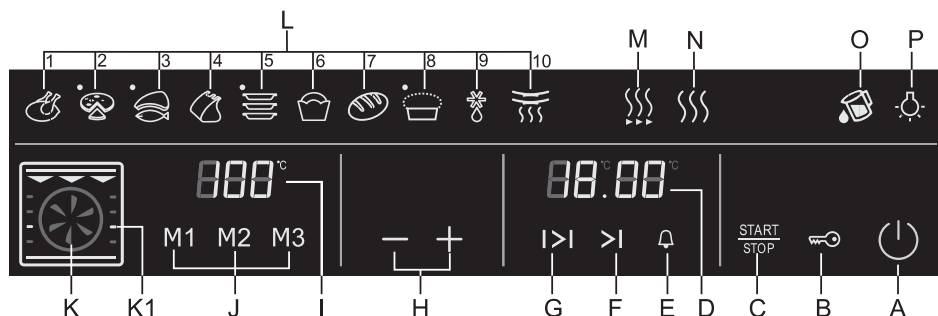
Aparati është i dedikuar për gatitjen e ushqimit në amvisëri dhe se nuk lejohet përdorimi i tij për qëllime tjera!
Mundësitë e veçanta të përdorimit janë të përshkruara në vijim të udhëzimeve në fjalë.

Përshkrimi i aparatit

Në fotos është i përshkruar njëri nga modelet e aparatit instalues. Për shkak se aparatet për të cilët janë të dedikuara udhëzimet mund të kenë pajisje të ndryshme, ndoshta janë të përshkuara edhe funksionet dhe pajisja të cilat aparati i juaj nuk i përban.



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



SENZORSKE TIPKE ZA NASTAVITVE

- | | |
|---|--|
| A Kycja/shkycja e aparatit | 1 zogu i pulës |
| B Mbyllja e funksionimit (mbrojtja e fëmijëve) | 2 pica |
| C Kycja/shkycja e pjekjes | 3 kotoletët, peshku |
| D Ora | 4 brinjët në copë |
| E Minutniku vërejtës | 5 paroritë |
| F Rregullimi i përfundimit të funksionimit të furrës | 6 sharkelji nga brumi i tharë |
| G Rregullimi i zgjatjes së funksionimit të furrës | 7 buka |
| H Rregullimi i vlerave | 8 ardhja e brumit të tharë |
| I Temperatura | 9 shkrirja |
| J Vendet memoruese | 10 ngrohja e servisit |
| K Zgjedhja e sitemit të ngrohjes | M Prangrohja e shpejtë e furrës |
| K1 Niveli i pjekjes | N Ruajtja e ngrohjes |
| L Zgjedhja e ushqimit | O Aqua Clean (pastrimi i lagshtë) |
| | P Llambëza e furrës |



Të gjithë urdhërat dhe zgjedhjet e furrës elektrike i zbatoni me prekjen e tasteve sensorike (në vijim të emëruara taste).

Që të reagojnë tastet më mirë, ata nevojitet t'i prekni me sipërfaqen më të madhe të gishtit. Lagështia në qelq të njësisë komanduese mund të ul ndjeshmërinë e tasteve sensorike.

(vetëm te disa modele)

Tasti i derës së furrës

Tasti e shkyç ngrohjen e furrës dhe ventilatorin kur gjatë funksionimit hapet dera e furrës dhe, ngrohja kyçet sërish kur mbyllet dera.

Ventilatori për ftohje

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

Funksionimi i zgjatur i ventilatorit për ftohje

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

Komandimi i furrës

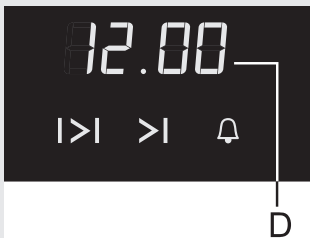
Para përdorimit të parë

- Nxjerrni të gjithë pjesët e pajimeve nga furra dhe pastroni me ujë të ngrohtë dhe me lëndë pastruese të zakonshme. Mos përdorni lëndë pastruese të vrazhdëta.
- Te ngrohja e parë e furrës shkaktohet duhmë “si e re”, prandaj, në ndërkohë të ngrohjes të ajrosni mirë hapësirën.

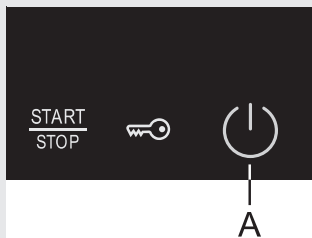
Vërejtje të rëndësishme

- Përdorni tepsitë të errëta, të shtresuara me silikon të zi ose të zmaluara sepse ata posaçërisht mirë e përçojnë ngrohtësinë.
- Furrën e parangrohni vetëm nëqoftëse kjo është e cekur në recetë ose në tabelat e udhëzimeve në fjalë.
- Te ngrohja e furrës së zbrazët harxhohet shumë energji, Prandaj, me pjekjen rendore të më shumë lloj të parorive ose të Picave, kursejmë shumë energji sepse furra është e nxehtë.
- Kah përfundimi i pjekjes furrën mund të shkyçni për afërsisht 10 minuta para përfundimit të pjekjes dhe me këtë kurseni energjinë dhe shfrytëzoni ngrohjen e akumuluar.

Kyçja e aparatit

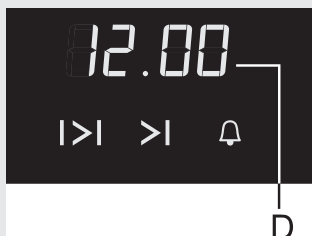


- Pas çdo kyçëjeje në rrejetën elektrike, në indikatorin (D) rreh »12.00«.



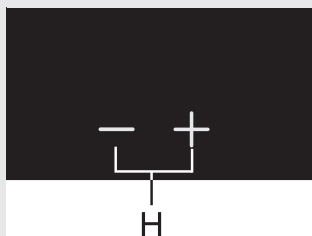
- Aparatin e kyçni me trusjen në tastin për kyçje/shkyçje të aparatit (A).

Rregullimi i orës



Rregullimi i kohës ditore

- Me tastin (A) kyçni aparatin.
- Me trusjen e tastit (D) e aktivizoni orën e cila rreh.



- Me tastin (H) »+, -« e rregulloni kohën e saktë ditore.
- Rregullimin e vërtetoni me trusjen e sërishme të tastit (D), respektivisht pas ca sekondash rregullimi kryhet automatikisht.
- Pas dy minutash të mosaktivitetit, aparati kalon në gjendjen e pushimit - Standby.

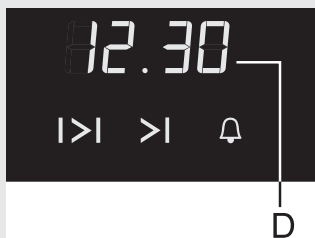


Ndryshimi i kohës ditore

Kohën ditore mund të ndryshoni kur nuk është aktiv asnjë funksion kohor (G,F,E).

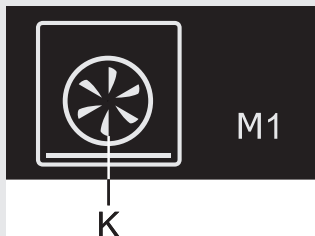


- Aparatin e kyçni me tastin (A).



- Me preken e tastit (D) aktivizoni orën e cila rreh.
- Me tastin (H) »+, -« ndryshoni kohën ditore në të dëshiruarën.
- Rregullimin e vërtetoni me preken e sërishme të tastit (D), respektivisht pas ca sekondash, rregullimi kryhet automatikisht.

Komandimi i furrës



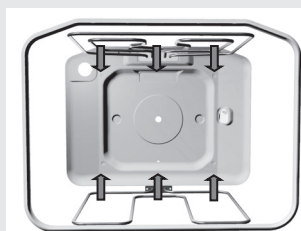
Furrën mund të drejtoni në dy mënyra:

A Pjekja nëpërmjet të zgjedhjes së mënyrës së funksionimit (K)

Këtë mënyrë e përdorni kur dëshironi të përgatitni llojin dhe sasinë e dëshiruar të gjellës. Këtu e zgjedhni vetë sistemin e ngrohjes, temperaturën e furrës dhe zgjatjen e funksionimit të furrës.

Mënyrën e funksionimit të furrës mund të rregulloni në dy mënyra:

- me trusjet veçase të tastit (K).
- Por, mund të prekni dy herë tastin (K) që të fillojë të rreh dhe pastaj e transferoni mënyrën e funksionimit me tastin (H) »+, -« . Te kjo mënyrë është i mundëshëm edhe transferimi prapazi, e kjo tek e para nuk është e mundëshme.



☐ Nxehtësi i sipërm/poshtëm

Nxehtësit në anën e sipërme dhe të poshtme njëtrajtshëm rrezatojnë nxehtjen në brendësi të furrës. Pjekja e parorive ose e mishit është e mundëshme vetëm në një nivel. Temperatura e pararregulluar 200°C.



☐ Skara e madhe

Te kjo mënyrë e funksionimit funksionon nxehtësi i sipërm dhe infra nxehtësi. Nxehtjen e rrezaton në mënyrë direkte infra nxehtësi i cili është i instaluar në tavan të furrës. Për rritjen e efikasitetit të nxehtjes, respektivisht shfrytëzimit optimal të tërë sipërfaqes së shoshës së furrës, njëkohësisht është kyçur edhe nxehtësi i sipërm. Mënyra e funksionimit është e përshtatshme për pjekjen e copave të vogla të mishit, siç janë p.sh. steak, salsicja, thelat, brinjë etj. Temperatura e pararregulluar 240°C.



Skara

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

Temperatura e pararegulluar 240°C.

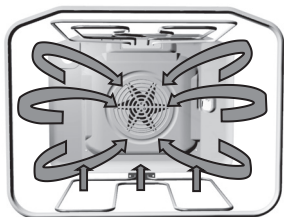


Skara me ventilator

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

Është e përshtatshme edhe për gratinimin dhe rreshkjen e bukës.

Temperatura e pararegulluar 170°C.



Ajri i nxehtë dhe nxehtësi i poshtëm

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

Temperatura e pararegulluar 200°C.



Ajri i nxehtë

Te kjo mënyrë e funksionimit, funksionojnë nxehtësi sferik dhe ventilatori. Ventilatori në murin e fundit të furrës kujdeset për qarkullim permanent të ajrit të nxehtë rreth mishit ose parorive. Mënyra është e përshtatshme për pjekjen e mishit dhe parorive në shumë nivele.

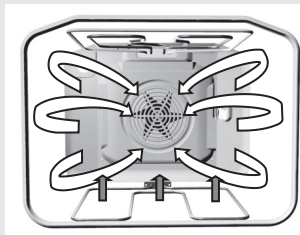
Temperaturat e pjekjes janë më të ulëta se te sistemi klasik.

Temperatura e pararegulluar 160°C.



Shkriirja

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

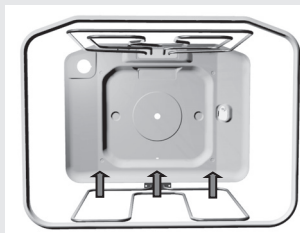


Nxehësi i poshtëm dhe ventilatori

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

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

Temperatura e pararegulluar 160°C.



Nxehësi i poshtëm/Aqua Clean

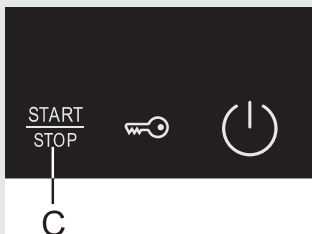
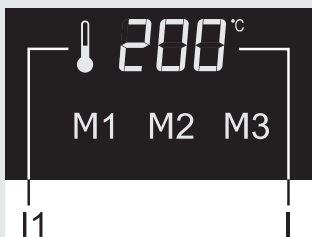
Nxehjen e jep vetëm nxehësi i instaluar në anën e poshtme të furrës. Këtë mënyrë të funksionimit e zgjedhni atëherë kur dëshironi të rreshkni anën e poshtme të ëmbëlsirave (për shembull pjekja e ëmbëlsirave të lagështa me mbushjen e frutave). Pullën e rregullimit të temperaturës rregulloni në temperaturën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



Ngrohja me nxehësin e sipërm

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

Temperatura e pararegulluar 150°C.



Zgjedhja dhe rregullimi i temperaturës së furrës

- Te zgjedhja e ushqimit dhe mënyra e funksionimit të furrës mund të ndryshoni temperaturën e pararegulluar.
 - Prekni tastin (I) i cili fillon të rreh.
 - Me trusjen e tastit (H) »+, -« rregulloni sipas dëshirës temperaturën e furrës në zonën prej 30 – 275°C (varësisht nga mënyra e funksionimit të furrës) në hapa nga 5°C.
 - rregullimin mund të vërtetoni me prekjen e sërsihme të tastit (I), respektivisht pas ca sekondash kryhet automatikisht.
- Mund të rregulloni edhe zgjatjen e funksionimit të furrës, përfundimin e funksionimit të furrës ose kyçjen e furrës me vonesë (shiqo kapitullin Funksionet kohore).
- Pasiqë rregulloni të gjithë parametrat e dëshiruara, trusni tastin (C) »start/stop« dhe furra fillon të funksionojë.
- Indikatori i temperaturës (I) tregon rritjen e temperaturës në furrë. Kur arrihet temperatura e rregulluar, paraqitet sinjali akustik dhe shuhet simboli (I1).
- Nëqoftëse nuk keni rregulluar asnjë funksionon kohor, në indikator (D) shihet koha e pjekjes duke u rritur.

- ⚠ Në ndërkohë të funksionimit të furrës mund të ndryshoni temperaturën (shiqoni kaptinën Zgjedhja dhe rregullimi i temperaturës së furrës), funksionet kohore (shiqoni kaptinën Funksionet kohore).
- ⚠ Pas përfundimit të pjekjes, në indikator të temperaturës të furra e shkyçur shihet zbritja e temperaturës deri në 50°C.

B Pjekja nëpërmjet të zgjedhjes së ushqimit (L) (vetëm te njësia komanduese 2)

Kjo mënyrë është e përshtatshme për gatitjen e ushqimit të zgjedhur me rregullimin automatik të ngrohjes, temperaturës dhe zgjatjes së funksionimit.

- Me preken e tastit për zgjedhjen e ushqimit (L) zgjedhni llojin e ushqimit (ndriçon simboli përkatës i ushqimit të zgjedhur, sistemi përkatës i ngrohjes, niveli i pjekjes, temperatura dhe zgjatja e funksionimit).
- Mund të përdorni edhe mundësinë e rregullimit të përfundimit të funksionimit të furrës, respektivisht kyçjen e vonuar të furrës (shiqo kaptinën Funksionet kohore).
- Me tastin (C) »start/stop« kurdismi fillimin e funksionimit dhe kyçni furrën.
- Indikator i temperaturës (I) tregon rritjen e temperaturës në furrë. Kur arrihet temperatura e rregulluar, lajmërohet sinjali akustik dhe simboli I1 shuhet.
- Koha e rregulluar e funksionimit llogaritet me zbritje dhe pas kalimit të tij, furra shkyçet automatikisht.

Rregullimet e pararregulluara të temperaturës dhe zgjatjet e furrës mund të ndryshoni sipas dëshirës:

- Nëqoftëse temperatura e pararregulluar nuk është e përshtatshme, atë e ndryshoni ashtu, që të prekeni tastin (I) dhe pastaj me tastet (H) »+«, »-«, ndryshoni temperaturën në të dëshiruarën (në hapa nga 5 shkallë). Rregullimin e vërtetoni me preken e sërishme të tastit (I), respektivisht pas ca sekondash kryhet automatikisht.

- Në rast se dëshironi të ndryshoni kohën e pararregulluar të pjekjes, trusni tastin (G), me tastet (H) »+«, »-« kohën e ndryshoni në atë të dëshiruarën dhe me preken e sërishme të tastit (G) rregullimin e vërtetoni, respektivisht pas ca sekondash kryhet automatikisht.

- ⚠ Edhe në ndërkohë të funksionit të furrës mund të ndryshoni temperaturën (shiqoni kapitullin Zgjedhja dhe rregullimi i temperaturës së furrës) dhe funksionet kohore (shiqoni kapitullin Funksionet kohore).

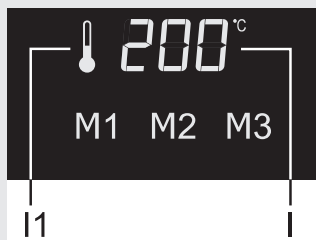
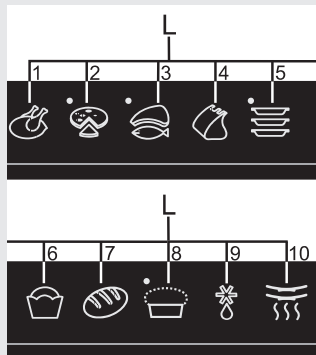


Tabela e pjekjes për ushqimin e zgjedhur

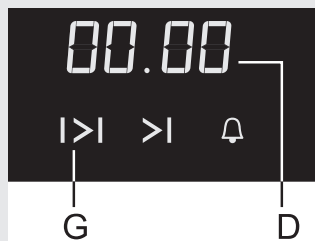
Simboli	Ushqimi/ Funkzioni	Temperatura e pararegulluar (°C)	Temperatura max. e mundësime e rregullimit (°C)	Koha e pararegulluar (h/min)	Sasia (kg)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Vërejtje	Mënyra e pararegulluar e funksionimit
	Brinjë në copë	190	275	1:50	1,2	1	Pjekja në tepsinë e vogël në shoshë.	
	Kotoletët, peshku *	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Pjekja në shoshë (nën te në udhëzuesin e 2 e venduar tepsia për yndyrën që pikon) te dera e mbyllur. Pas kalimit të glysëm kohës, mishi nevojitet të kthehet.	
	Zogu i pulës	170	275	1:05	1	2	Pjekja e zogut të pulës në shoshë në udhëzuesin e 2, tepsia për tubimin e yndyrës së mbetur është venduar në udhëzuesin e poshtëm.	
	Pica	200	275	0:19	1x0,5	2	piekja në tepsinë e cekët.	
	Paroritë, keksat	160	275	0:26	2x0,3	2,3	piekja në tepsitë e ulëta në 2 nivele njëkohësisht.	
	Ardhja e brumit të tharhtë	40	40	-	-	1	Brumi vjen në enën e venduar në shoshë.	
	Sharkelji nga brumi i tharhtë	160	275	1:05	1	1	Pjekja në modelin e errët për sharkelji, i venduar në shoshë.	
	Buka	190	275	1:00	1	2	Pjekja në tepsinë e cekët.	
	Shkririje	-	-	-	-	2	Artikullin ushqimor vendojeni mbi shoshë, tepsia për tubimin e yndyrës pikuese është venduar në udhëzuesin e poshtëm.	
	Ngrohja e servisit	60	80	-	-	2	Pajimet-pjatat vendoni mbi shoshë	
	Pastrimi	70	90	0:30	-	2	Në tepsinë futni 0,5 l ujë dhe vendojeni në udhëzuesin e poshtëm. Pas 30 min. mbeturinat e ushqimit të zmaltën e furrës zbuten dhe mund t'i fshini me leckë të butë.	
	Ruajtja e ngrohjes	70	95	3:00	-	1	Te ngrohja jeni të kujdesshëm që të mos ngrohni gjellat që prishen shpejtë.	
	Parangrohja e shpejtë	160	275	-	-	-	Nuk është e përshtatshme për pjekjen e gjellave.	

Kur e zgjidhni ushqimin i cili kërkon furrën e parangrohur, tasti fillon të rreh. Nëqoftëse dëshironi që të realizoni parangrohjen, trusni tastin dhe pastaj start/stop. Kështu furra fillon me parangrohjen.

Pasi që përfundon parangrohja, paraqitet sinjali akustik, simboli shuhet dhe atëherë e futni ushqimin në furrë dhe sërish trusni start/stop dhe filloni me pjekjen.

Nëqoftëse nuk dëshironi të zgjedhni parangrohjen, nuk i zgjedhni tastet rrehëse por menjëherë trusni start/stop, por atëherë nuk garantojmë që ushqimi do të piqet në kohën e pararegulluar.

Funksionet kohore

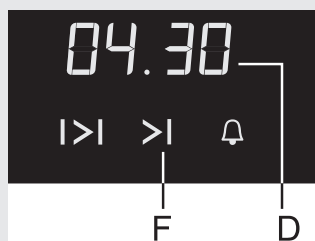


Rregullimi i zgjatjes të funksionimit të furrës

Tek kjo mënyrë e programimit caktoni kohën se sa gjatë të funksionojë furra (zgjatja e funksionimit). Rregullimi më i lartë i mundëshëm është 10 orë.

- Me preken e tastit (G) aktivizoni rregullimin e zgjatjes së funksionimit të furrës. Në indikator (D) rreh »00.00«.
- Me tastin (H) »+, -«, rregulloni kohën e dëshiruar të funksionimit.
- Rregullimin e vërtetoni me preken e sërishme të tastit (G), respektivisht pas ca sekondash, rregullimi kryhet automatikisht.
- Pastaj me tastin (C) »start/stop« kyçni furrën.
- Koha e rregulluar e funksionimit fillon të llogaritet me zbritje dhe pas kalimit të saj, automatikisht fillon të funksionojë (përfundimi i pjekjes).
Paraqitet sinjali akustik ndërprerës, të cilin mund të shkyçni me trusjen e cilitdo tast, respektivisht pas 1 minute shkyçet vetë.
- Nëqoftëse dëshironi të vazhdoni pjekjen, trusni tastin rrehës start/stop, respektivisht ndryshoni rregullimet e pjekjes sipas dëshirës.

 **Kohën e zgjatjes së funksionimit të furrës mund të ndryshoni ose të rregulloni në ndërkohë të funksionimit të furrës.**



Rregullimi i përfundimit të funksionimit të furrës

Te kjo mënyrë e rregulloni kohën se kur të ndërprejë furra funksionimin. Mundësia më e madhe e rregullimit është 10 orë prej kohës aktuale të ditës.

- Kontrolloni se a është ora saktësisht e rregulluar në kohën ditore.
- Me preken e tastit (F) aktivizoni rregullimin e përfundimit të funksionimit të furrës. Në indikator (D) shënohet koha e saktë aktuale, e cila rreh disa sekonda. Pastaj me tastin (H) »+, -«, rregulloni kohën e dëshiruar të përfundimit të funksionimit.
- Rregullimin e vërtetoni me preken e sërishme të tastit (F), respektivisht pas ca sekondash kryhet vetë.
- Me tastin (C) »start/stop« kyçni furrën, kjo fillon menjëherë të funksionojë dhe ndërpre funksionimin në kohën e zgjedhur. Paraqitet sinjali akustik ndërprerës, e këtë mund të ndërpreni me trusjen e cilitdo tast, respektivisht pas 1 minute shkyçet vetë.
- Nëqoftëse dëshironi të vazhdoni pjekjen, trusni tastin rrehës start/stop, respektivisht ndryshoni rregullimet e pjekjes sipas dëshirës.



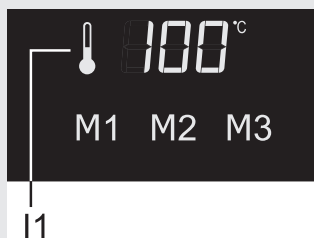
Rregullimin e përfundimit të funksionimit të furrës mund të ndryshoni ose të rregulloni edhe në ndërkohë të funksionimit të furrës.

Rregullimi i kycjes së furrës me vonesë – kombinimi i zgjatjes së funksionimit dhe përfundimit të funksionimit të furrës

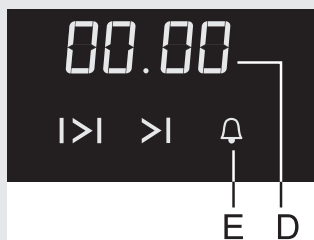
Te mënyra e tillë e programimit e caktoni kohën, se sa gjatë të funksionojë furra (zgjatja e funksionimit) dhe në cilën orë të ndalon funksionimin (përfundimi i funksionimit).

Përfundimin e pjekjes mund të vononi për më së shumti 24 orë duke shiquar kohën aktuale ditore.

- Kontrolloni se a është ora e rregulluar në kohën e saktë ditore.
- Rregullojeni zgjatjen e funksionimit (shiqoni kapitullin Rregullimi i zgjatjes së funksionimit të furrës).
- Trusni tastin për rregullimin e përfundimit të funksionimit (F). (Në indikator (D) automatikisht shihet koha e kohës ditore dhe koha e zgjatjes së funksionimit të furrës). Me tastin (H) »+, -«, rregulloni kohën se kur do të përfundojë pjekja.
- Furra pret fillimin e pjekjes – rreh simboli (I1).
- Pjekjen e kyçni me tastin (C) »start/stop«.
- Furra fillon automatikisht të funksionojë në kohën e rregulluar (atëherë simboli (I1) ndriçon) te koha e zgjedhur ndalon funksionimin. Paraqitet sinjali akustik ndërprerës, atëherë mund të shkyçni me trusjen e cilitdo tast respektivisht pas 1 minute shkyçet vetë.
- Nëqoftëse dëshironi të vazhdoni pjekjen, trusni tastin rrehës start/stop, respektivisht rregullimet e pjekjes i ndryshoni sipas dëshirës.



Minutniku vërejtës



Funksionin mund të përdorni pavarësisht nga funksionimi i furrës, kur dëshironi të ju tërhiqet vërejtja në kohën e rregulluar.

- Me prekjen e tastit (E) e aktivizoni rregullimin e minutnikut vërejtës. Në indikatorin (D) rreh »00.00«. Me tastet (H) »+, -«, e rregulloni kohën e dëshiruar dhe e vërtetoni me prekjen e sërishme të tastit (E). Rregullimi më i lartë i mundëshëm është 10 orë.
- Rregullimi i minutnikut vërejtës në ndërkohë të funksionimit nuk shihet. Nëqoftëse dëshironi që të kontrolloni ose ndryshoni rregullimin, trusni tastin (E).
- Kur kalon koha e rregulluar, lajmërohet sinjali akustik ndërprerës, të cilin mund të shkyçni me trusjen e cilitdo tast, respektivisht pas 1 minute shkyçet vetë.



Për shkak të sigurisë, pas një kohe të caktuar të pjekjes furra shkyçet automatikisht:

- pas 10 orësh, nëqoftëse temperatura e rregulluar e pjekjes është më e lartë se 120°C
- pas 24 orësh, nëqoftëse temperatura e rregulluar e pjekjes është më e ulët se 120°C

Funksionet shtesë

P



Ndriçimi i furrës

Ndriçimi i furrës kyçet automatikisht kur e hapni derën (tasti i derës) ose kur e kyçni furrën.

Te disa modele janë të instaluar dy llambëza për ndriçim të furrës: njëra në anën e fundit të furrës naltas, kurse tjetra, llambëza shtesë anësore në mes të anës së djathtë të murisë anëshe.

Ndriçimin e furrës sipas nevojës mund të shkyçni ose sërish të kyçni me trusjen e tastit (P) (vetëm te njësia komanduese 2).



Shkriirja

Te kjo mënyrë ajri qarkullon pa kyçjen e nxehtësive. Funksionon vetëm ventilatori. Përdoret për shkriirjen e ngadalshme të ushqimit të ngrirë.



Aqua Clean – pastrimi i lagshtë

Pastrimin e lagshtë e aktivizoni me tastin sensorik (O).

Temperatura e pararregulluar është 70°C. Në tepsit futni 0,5 l ujë dhe vendoseni në udhëzuesin e poshtëm. Pas 30 min. mbeturinat e ushqimit në zmatë të furrës zbuten dhe mund t'i fshini me leckë të lagshtë. Temp. e pararregulluar 70°C, temperatura max. e rregullimit është 90°C. Sipas nevojës, temperaturën e pararregulluar dhe kohën mund të ndryshoni.

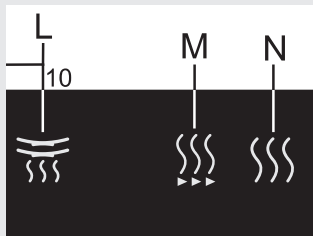
O



Ruajtja e ngrohjes

Ruajtjen e ngrohjes mund të përdorni si funksion të pavarur për ngrohjen e gjellave paraprkishtë të përgatitura.

Ate mund të aktivizoni edhe në ndërkohë të pjekjes, atëherë furra pas programit të përfunduar të pjekjes do të ruaj temperaturën në 70°C edhe 3 orët e vijueshme.

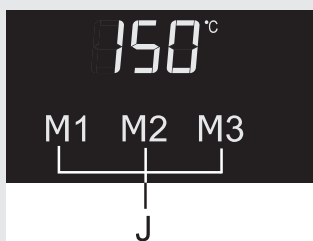


Parangrohja e shpejtë e furrës

- Këte funksion e përdorni nëqoftëse dëshironi që të nxehi furrën. Në temperaturën e dëshiruar. Funksioni në fjalë nuk është i përshtatshëm për pjekjen e gjellave.
- Kur nxehet furra në temperaturën e rregulluar, nxehtëja përfundon, paraqitet sinjali akustik ndërprerës, të cilin mund të ndërpreni me trusjen e cilit do tast, respektivisht pas 1 minute shkyçet vetë.
- Furra është tash e përgatitur për pjekje të vazhdueshme në sistemin e zgjedhur.
- Temperatura e pararegulluar 160°C, temperatura max. e rregullimit është 275°C.

Ngrohja e servisit

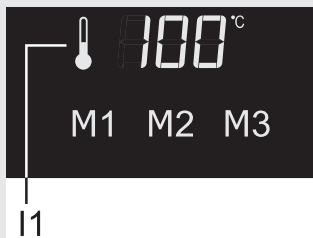
Funksioni i tillë është i përshtatshëm nëqoftëse dëshironi që servisin (pjatat, filxhanat) paraprkishtë të ngrohni, që pastaj ushqimi të mbetet gjat kohë i ngrohët. Ate e aktivizoni me prekjen e tastit L10. Temp. e pararegulluar 60°C, temperatura max. e rregullimit është 80°C.



Vendet e memoruara (J)

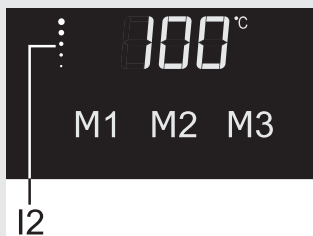
Furra mundëson që të ruani tre mënyra personale të pjekjes. Nën vendet memoruese (M1, M2, M3) janë të ruajtura rregullimet fabrikore të cilat mund të ndryshoni sipas dëshirës në këte mënyrë:

- me prekjen e parë të vendit memorues të zgjedhur ju paraqiten rregullimet fabrikore (i sistemit të ngrohjes, temperaturës dhe zgjatjes së funksionimit të furrës).
- nëqoftëse dëshironi të ndryshoni këto rregullime, sërsish e prekni vendin e zgjedhur memorues (J), që ai fillon të rreh dhe rregullimet i ndryshoni në ata të dëshiruarat.
- Rregullimin e vërtetoni me prekjen e sërishme të vendit të zgjedhur memorues.
- Kur dëshironi të piqni sipas rregullimeve në fjalë, vetëm trusni tastin e vendit të zgjedhur memorues dhe me tastin (C) «start/stop» kyçni pjekjen.
- Vendin memorues mund të ndërroni gjithmonë me rregullimet e rishta me trusjen e dytë të vendit të zgjedhur memorues.

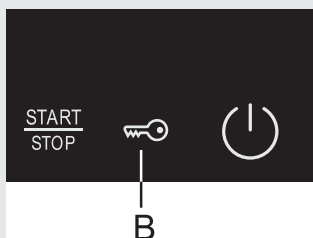


Llambëza kontrolluese e termostatit të furrës (I1)

- Llambëza kontrolluese ndriçon; temperatura në furrë është më e ulët se e rregulluara, furra ngroh.
- Kur arrihet temperatura e rregulluar, llambëza kontrolluese shuhet dhe paraqitet sinjali i shkurtër akustik.
- Gjatë pjekjes nxehësit kyçen dhe shkyçen, prandaj edhe llambëza kontrolluese dhizet dhe shuhet.



Kur ndriçon simboli I2, dmth. që furra akoma ngrohet, kur arrin temperaturën e rregulluar, simboli shuhet dhe gjatë pjekjes nuk dhizet.



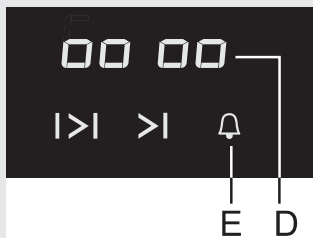
Mbyllja mbrojtëse e funksionimit të sensorëve

Këte funksion e përdorni, nëqoftëse dëshironi të parandaloni drejtimin e padëshirueshëm të furrës (siguria e fëmijëve).

- Ate e aktivizoni me preken tresekondëshe të tastit (B).
- Mbyllen të gjithë sensorët, përveç të sensorit për kyçje/shkyçje të aparatit (A) dhe sensorit për mbylljen e funksionimit (B).
- Nëqoftëse trusim ndonjë sensor tjetër, paraqitet pisku, në ndërkohë, çelësi (B) rreh.
- E çelni gjithashtu me preken tresekondëshe të tastit (B).

Sinjali akustik (zanor)

Te prekja e rregullt e sensorëve aktiv gjithmonë dëgjohet pisku i shkurtër. Sinjali akustik për përfundim zgjat 1 minutë. Ate mund të ndërpreni paraqohe edhe ate me preken në cilindo tast.



Rregullimi i lartësisë së sinjalit akustik (zanor)

Lartësinë e sinjalit akustik mund të rregulloni në mënyrën vijuese:

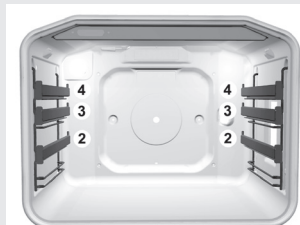
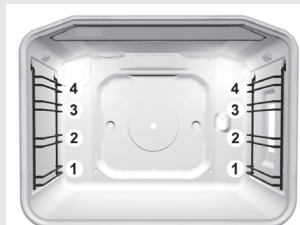
- Prekni tastin sensorik (E) për afërsisht 3 sekonda, që në indikator (D) të paraqitet indikacioni i lartësisë së zërit.
- Me tastet (H) »+, -« e rregulloni lartësinë e dëshiruar.
 - »oooo« për lartësinë maksimale
 - »o« për lartësinë minimale.
- Rregullimi i fundit i zgjedhur automatikisht ruhet.

Ndryshimi i shpejtësisë së ndryshimit të vlerave

Shpejtësia e ndryshimit të vlerave pas 3 sekondash të prekes permanente të (H) »+, -« shpejtësohet.

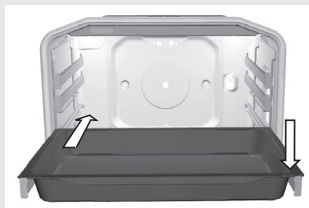
 **Te rrënia eventuale e energjisë elektrike për më pak se 1 minutë, të gjithë rregullimet mbesin të pandryshuara dhe furra fillon me funksionim (nëqoftëse është e kyçur).**

Nivelet e pjekjes (varësisht nga modeli)

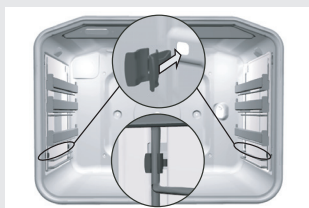
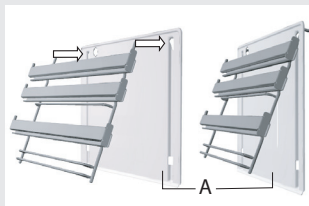


- Pajisjen (shosha, tepsia e cekët dhe e thellë) mund të vendoni në furrë në 4 nivele.
- Merrni në përfillje që nivelet e pjekjes gjithmonë llogariten prej poshtë naltas! (Në tabelat e pjekjes në vijim janë ët përshkruara nivelet veç e veç).
- Udhëzuesit janë tërheqës, prej teli ose tërheqës teleskopik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

Udhëzuesit tërheqës teleskopik (varësisht nga modeli)



Mbaresat lehtë pastruese (varësisht nga modeli)



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

Majtas dhe djathtas në furrë gjenden udhëzuesit me udhëzuesit teleskopik në 3 nivele.

Nivelet tërheqëse janë të realizuar (varësisht nga modeli):

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



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

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

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

Montimi:

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

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

Mbaresat janë të dedikuara për përforcimin më të mirë të udhëzuesve.

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



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



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



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



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



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

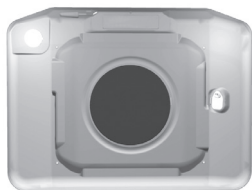


Në ndërkohë të pjekjes, tepsinë e thellë nuk lejohet të vendoni në udhëzuesin e 1., përveç kur piqni në skarë ose përdorni hellën ku tepsia e thellë shërben si tubues i yndyrës pikuese.



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

Filteri i yndyrës (varësisht nga modeli)



Te pjekja e mishit, rekomandohet përdorimi i filtrit për yndyrë. Filtri i instaluar për yndyrë në murinë e fundit të furrës mbron ventilatorin, nxehësin sferik dhe furrën nga ndotja e padëshirueshme me yndyrë.

Nëqoftëse piqui ëmbëlsira, gjithmonë evitoheni! Filtri i instaluar për yndyrë te pjekja e poticave mund të shkaktojë rezultate të dobëta.

Pjekja e parorive

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

Udhëzime

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

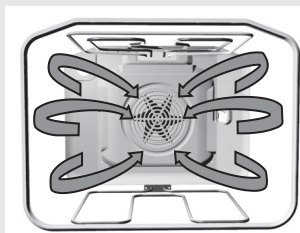
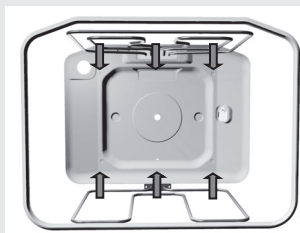
Pjekja e ëmbëlsirave me nxehtësin e sipërm/poshtëm

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

Pjekja e parorive me ajrin e nxehtë

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

- Temperatura është zakonisht më e ulët se te pjekja e parorive me nxehtësin e sipërm/poshtëm (shiqo edhe tabelën e pjekjes së parorive).
- Paroritë e ndryshme mund të piqni gjithmonë bashkarisht, nëqoftëse temperatura e nevojshme është përafërsisht e njejtë.
- Koha e pjekjes edhe te tepsitë e njehta mund të jetë e ndryshme. Kur piqni në më shumë tepsi menjëherë – pjekja dy ose trenivelëshe, koha e pjekjes për tepsitë e veçanta është e ndryshme. Ndoshta do të jeni të detyruar që ndonjë nga tepsitë të nxjerrni para të tjetrës (tepsia në udhëzuesin e sipërm).
- Paroritë e imëta, siç p.sh. kulaçet e imta mundësisht i përgatitni me trashësi dhe lartësi të njejtë. Paroritë jo të njëtrajtshme do të skuqen jo njëtrajtshëm!



- Nëqoftëse piqni më shumë parori menjëherë, në furrë do të shkaktohet sasi e madhe e avullit, e cila në derën e furrës mund të shkaktojë kondens.

Këshilla për pjekjen e parorive

A janë paroritë krejtësisht të pjekura?

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

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

Furrën mund të shkyçni e të përdorni nxehjen e mbetur.

Ëmbëlsira është ultësue

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

Merrni në përfillje kohën e përzierjes, para se të gjithash të përdorimi i makinave të amvisërisë.

Ëmbëlsira është përfundi e zbardhtë

Në të ardhmen, për pjekje përdorni model të errët, ëmbëlsirën vendojeni një nivel më poshtë ose kah përfundimi i pjekjes kyçni nxehësin e poshtëm.

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

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

Vërejtje te tabela e pjekjes së ëmbëlsirave:

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

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

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

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

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

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

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

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

Këshilla në lidhje me enët

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

Vërejtje për pjekjen e mishit

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

Tabela për pjken e mishit me nxehtësin e poshtëm/sipërm ose ajrin e nxehtë

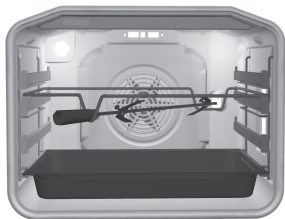
Lloji i mishit	Pesha në (v g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C) 	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C) 	Koha e pjekjes (në min.)
Mishi i lopës						
Fërliku i lopës	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Fërliku i lopës	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, i pjekur mesatarisht	1000	2	210-220	2	180-200	30-50
Roastbeef, i pjekur mirë	1000	2	210-220	2	180-200	40-70
Mishi i derrit						
Fërliku i derrit me lëkurë	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Barku i derrit	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Barku i derrit	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Krahërori i derrit	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rullada e derrit	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Brinjë kaselit	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Fërliku nga mishi i grirë	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Mishi i viçit						
Rullada e viçit	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kofsha e viçit	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Mishi i qengjit						
Shpina e qengjit	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Kofsha e dashit	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Egërsira						
Shpina e lepurit	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Kofsha e drerit	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Kodsha e derrit të egër	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Shpendia						
Zogu i pulës, i tërë	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Pula e yshqyer	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Rosa	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Pata	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Gjeldeti, pulë deti	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Peshku						
Peshku i tërë	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Sufle i peshkut	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Paralajmërim: Udhëzuesi vendohet në tepsinë e thellë, kurse tepsitë e vogla i vendoni mbi shoshë, të cilën e vendoni në udhëzuesin e ; 1. -2.  Tepsinë e thellë nuk guxon ta vendoni në udhëzuesin e 1.

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

Këshilla në lidhje me pjekjen në skarë

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



Pjekja në hellë

(vetëm te disa modele)

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

Tabela e pjekjes në skarë – skara e madhe

Lloji i artikujve ushqimor	Pesha (në g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C)	Temperatura (në °C)	Koha e pjekjes (në min.)
Mishi dhe suxhuku					
4 thela nga fileja e lopës, i freskët	180g/copë	4	240	-	14-16
4 thela nga fileja e lopës, rozë	"	4	240	-	16-20
4 thela nga fileja e lopës, i tejpkukur	"	4	240	-	18-21
4 thela nga qafa e derrit	"	4	240	-	19-23
4 bërçolla	"	4	240	-	20-24
4 thela viçi	"	4	240	-	19-22
6 bërçolla qengji	100g/copë	4	240	-	15-19
8 salsiçe për skarë	100g/copë	4	240	-	11-14
3 copa mishi-djath	200g/copë	4	240	-	9-15
1/2 e zogut të pulës	600g	2	-	180-190	25 (1. faqja) 20 (2. faqja)
Peshku					
Feta salmon	600	3	240	-	19-22
4 Trofta	200g/copë	2	-	170-180	45-50
Buka e rreshkur					
6 feta të bukës së bardhë	/	4	240	-	1,5-3
4 feta të bukës nga mielli i përzier	/	4	240	-	2-3
Bukëzat e mveshur	/	4	240	-	3,5-7
Mishi/shpendia					
Rosa	2000	2	210	150-170	80-100
Zogu i pulës	1500	2	210-220	160-170	60-85
Rosto derri	1500	2	-	150-160	90-120
Krahërori i derrit	1500	2	-	150-160	120-160
Kofsha e derrit	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/ fileja e lopës	1500	2	-	170-180	40-80
Perimet e gratinuara **					
Lulelakër. lakra jeshile	750	2	-	210-230	15-25
Shparg	750	2	-	210-230	15-25

Vërejtje: Udhëzuesi vendohet mbi shoshën bartëse mbi të cilën e vendoni mishin; në kapitullin mishi/shpendia, udhëzuesi vendohet mbi tepsinë e thellë, kurse te zogu i pulës në shoshë.

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

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

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

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

Tabela e pjekjes në skarë - skara

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

Pjekja e programuar me sondën për mish (varësisht nga modeli)

Te kjo mënyrë e programimit e rregulloni temperaturën e dëshiruar të brendësisë së gjellës; rregullimi është i mundshëm ndërmjet të 30 dhe 99°C. Fura funksionon aq gjatë derisa brendësia e gjellës të arrij temperaturën e rregulluar. Temperaturën e brendësisë së gjellës e mat sonda temperaturiale.

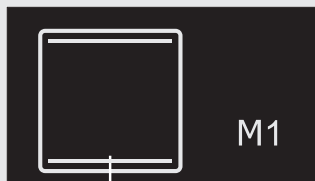
Për pjekje me sondën për mish jan të përshtatshme copat e mëdha të mishit, Sipas mundësisë pa kocka. Zogu i pulës dhe lepujt nuk jan të përshtatshëm për këte lloj të pjekjes.

Temperaturat e rekomanduara të brendësisë së mishit janë:

Fërliku i derrit	85°C
Fërliku i lopës	80°C
Fërliku i viçit	75°C
Fërliku i shpatullës	40-50°C

Procesi i pjekjes me sondë për mish:

- Spinën e sondës e futni në prizë dhe sondën e ngulni në ushqim. Priza gjendet në skajin e parë të epërm të anës së majtë të murisë së furrës. Në te gjendet tapoja metalike, të cilin para kësaj nevojitet t'a nxjerrni dhe pas pjekjes sërish ta futni në vend të vet.
- Menjëherë sa e kyçni sondën, në vend të indikacionit të orës shihet indikacioni temperaturial i sondës.
- Me tastin për kyçje/shkyçje të furrës e kyçni furrën.
- Zgjedhni sistemin e dëshiruar të ngrohjes (K) dhe temperaturën përkatëse të pjekjes. Rekomandojmë përdorimin e sistemit me nxehësin e sipërm dhe të poshtëm.



K



- Pastaj rregulloni temperaturën e dëshiruar ashtu që të prekni tastin (D1) dhe me tastet (H) »+, -« e rregulloni temperaturën në zonën 30 - 99°C në hapa nga 1°C.
- Rregullimin e vërtetoni me prekjen e sërishme të tastit (D1), respektivisht pas ca sekondash kryhet automatikisht.
- Me tastin (C) »start/stop« vërtetoni të gjithë rregullimet dhe furra fillon të funksionojë.
- Gjatë pjekjes, në indikacion (D2) tërë kohën shihet temperatura e brendësisë së ushqimit në rritje. Derisa temperatura e brendësisë së ushqimit është më e ulët se 30°C, shihet (--).
- Gjatë funksionimit kurdo mund të ndryshoni këtë temperaturë të pjekjes si dhe temperaturën e sondës për mish, ashtu që të trusni indikatorin përkatës dhe pastaj me tastin sensorik (H) e ndryshoni vlerën.
- Kur arrihet temperatura e rregulluar e brendësisë së ushqimit, furra ndërpre funksionimin. Indikator i temperaturës së sondës rreh, paraqitet sinjali ndërprerës akustik, të cilin mund të ndërpreni me trusjen e cilitdo tast, respektivisht pas 1 minute shkyçet vetë.
- Shkyçni furrën, nxjerrni sondën nga ushqimi dhe priza. Taponë mbrojtëse metalike e futni sërish në prizë.



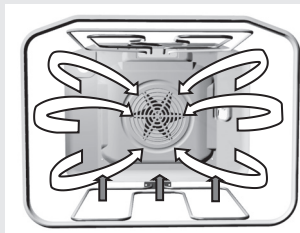
Jeni të kujdesshëm që gjatë pjekjes sonda të mos preket me nxehësin! Mund të përdorni sondën temperaturiale vetëm për këtë furrë.

Përdorimi i sondës në kombinim me funksionet kohore (për përdorësit me përvojë)

Kur përdorni sondën mund të rregulloni edhe zgjatjen ose përfundimin e funksionimit siç është përshkruar në kapitujt paraprak. Por mbani mend:

- Nëqoftëse përdorni funksionin e zgjatjes së funksionimit (G) dhe rregulloni kohën e dëshiruar, furra do të shkyçet pas kalimit të kësaj kohe, pa marrë parasysh se temperatura e ushqimit a ka arrij temperaturën e rregulluar. Për shkak të kësaj, kjo kohë nevojitet të jetë më e gjatë se koha e nevojshme, që të arrihet temperatura e dëshiruar.
- Procesi i njëjtë vlen edhe për funksionin e përfundimit të funksionimit (F).
- Këte kombinim mund të përdorni me sukses, pasi që keni përfituar përvojë të konsiderueshme për kohët të cilat janë të nevojshme për pjekjen e llojit dhe sasisë së caktuar të gjellës te temperatura e rregulluar e ushqimit.
- Pas këtyre informatave të përfituara me përvojë, mund të rregulloni kohën e zgjatjes së funksionimit të furrës (G) pak më të lartë se ajo faktikisht e nevojshme dhe këtu mund të përdorni me sukses përdorni edhe funksionin e përfundimit të funksionimit të furrës (F).

Konservimi



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

Ushqimin për konservim dhe shisheet i përgatitni siç zakonisht.

Përdorni shisheet e zakonshme me unazën nga goma dhe kapakun prej qelqi. Nuk lejohet përdorimi i shisheve me kapakët vidhues ose konservat metalike. Mundësisht, shisheet le të jenë me madhësi të njëjtë, të mbushura me përbërje të njëjtë dhe mirë të mbyllura. Në tepsit mund të vendoni njëkohësisht deri në 6 shishe njëlitërshe.

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

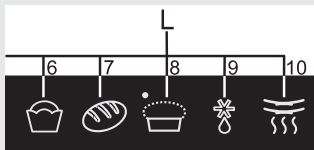
Tabela e zierjeve

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

Vërejtje: Kohët në tabelën udhëzuese janë vetëm orientuese. Në ta ndikon temperatura e dhomës, numri i shisheve, sasia dhe temperatura e ngrohës dhe pemëve dhe perimeve të konservuara. Paraprkishtë se të shkyçni furrën – te pemët, respektivisht te lloji i caktuar i perimeve ndalini temperaturën. Binduni që a shihen në shishe fluskat.

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

Shkrija



- Me qarkullimin e ajrit në furrë mund të përshpejtësoni shkrijën e ushqimit të ngrirë. Shkrijën e kyçni me trusjen e tastit L9. Për këtë qëllim, furrën rregullojeni në "Shkrija".
- Për shkrija janë të përshtatshme tortat me ajkë dhe kremë nga tëlyni, ëmbëlsirat dhe paroritë, buka dhe simitat si dhe pemët e ngrira thellë.

- Mishin dhe shpendinë mos e shkrini në furrë për shkak të shkaqeve higjienike.
- Nëqoftëse është e mundëshme, artikujt ushqimor i ktheni shpesh herë ose i përzieni që të shkrihen njëllëj.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Nuk lejohet pastrimi i aparatit me pastruesin me avull të nxehtë ose me pastrues me shtypje të lartë avullore.

Para pastrimit, aparatit shkyçni nga rrjeta dhe lejeni të ftohet.

Sipërfaqja e aluminizuar e aparatit

Pjesët e aluminizuara të aparatit mund t'i pastroni me të gjithë pastruesit e lëngshtë joabraziv, të cilët përdoren në amvisëri për pastrimin e sipërfaqeve të lëmushta në kuzhinë. Nuk guxoni të përdorni pastrues për sipërfaqe jo koroduese ose pastrues për pastrim të banjove. Pastruesin e përshtatshëm hudhni në leckë të lagshtë dhe pastroni sipërfaqen, pastaj leckën lajeni me ujë dhe përsëri fshijeni sipërfaqen. Mos i hudhni pastruesit drejtpërsëdrejti në sipërfaqen e aluminizuar, por përmes leckës së lagshtë. Pastruesit e cekur (bëhet fjalë për pastrues të lejuar) të mos veprojnë në sipërfaqe për kohë më të gjata, por menjëherë pas pastrimit të njollave tërësisht largoni me leckë të lëngshtë. Mos përdorni pastrues agresiv dhe të vrazhdtë, sende të mprehta dhe sfungjerë, të cilat shkaktojnë gërvishje. Sipërfaqja nuk guxon të vijë në kontakt me sprucuesit për furrë.

Shiriti ndriçues

Sipërfaqet pastroni me lëndë pastruese të lëngshta joabrazive, të cilat janë të dedikuara për pastrim të sipërfaqeve të lëmushta dhe me leckë të butë. Pastruesin vendosni në leckë të lagsthe dhe fshijeni ndyrësinë. Leckën lajeni mirë nën ujë, shtrydhni mirë dhe përsëri fshijeni sipërfaqen nga xhami. Lecka nuk guxon të jetë e tejmbushur me ujë! Pastruesit mos i hudhni drejtpërsëdrejti në sipërfaqe. Mos përdorni pastrues të vrazhdtë dhe agresiv, sende të mprehta dhe sfungjerë, të cilët shkaktojnë gërvishje.

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

Furra

- Furrën mund të pastroni në mënyrë klasike (me lëndë pastruese, me sprucues për furrë), por vetëm te ndyrësitat kokëforte, këtu nevojitet të pastroni me përpikshmëri të gjithë mbeturinat e lëndëve pastruese.
- Për pastrimn e rregullt të furrës (pas çdo përdorimi) rekomandohet procesi në vijim: Hidhni 0.6 l ujë në një gotë ose enë të cekët për pjekje dhe vendoseni në rregullatorin e poshtëm. Trusni tastin O. Temperatura e pararregulluar 70°C, kurse koha e pararregulluar është 30 minuta. Pastaj trusni tastin start/stop të kyçni funksionimin. Pas tridhjetë minutash, mbeturinat e ushqimit në zmalltë të furrës zbuten dhe mund t'i fshini me leckë të lagshhtë.

Te ndyrësitat kokëforte merrni në përfillje:

Para çdo pastrimi, furra le të jetë e ftohur.

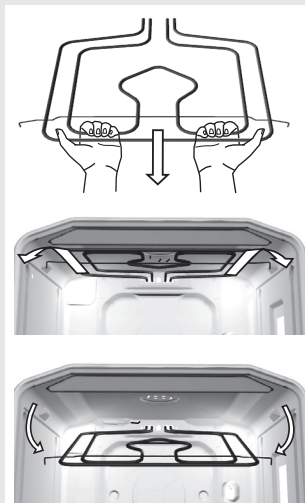
- Furrën dhe pjesët e pajisjeve pastroni pas çdo përdorimi, që ndyrësia të mos digjet.
- Më së lehti, yndyrën e evitoni me shkurë sapuni të ngrohtë, derisa furra akoma është e ngrohtë.
- Te ndyrësitat kokëforte ose shumë të fuqishme, përdorni lëndë të zakonshme pastruese për furra. Pastrojeni furrën mirë me ujë të pastër, që të evitoni të gjithë mbeturinat e lëndëve pastruese.
- Kurrë mos përdorni lëndë pastruese agresive, siç p.sh. lëndët e vrazhdëta për pastrim, spuzhvat e vrazhdëta për enë, evituesit e dryshkut dhe njollave dhe të ngjajshme.
- Sipërfaqet e zmaltuara, jo koroduese ose të zinkuara dhe pjesët nga alumina nuk lejohet të vijnë në kontakt me sprucuesit për pastrimin e furrave sepse mund të vijë deri te dëmtimet dhe ndryshimi i ngjyrave.
E njehta vlen edhe për sensorin e termostetit (nëqoftëse shporeti përban orën me sondë) dhe nxehës qasës naltas.
- Te blerja dhe shpërndarja e lëndëve pastruese jeni të kujdesshëm ndaj ambientit dhe merrni në përfillje udhëzimet e prodhuesit, në veçanti të lëndëve pastruese.

Mveshja katalitike e furrës (vetëm te disa modele)

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

Këshillë e dobishme

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



Pastrimi i tavanit të furrës (vetëm te disa modele)

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

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

Pajimet

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

Filtri i yndyrës (vetëm te disa modele)

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

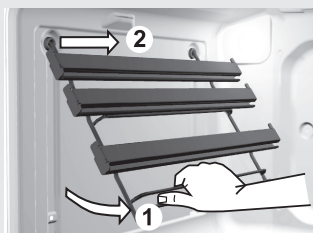
Mbaresat lehtëpastruese (vetëm te disa modele)

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

Zmalta speciale

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

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



Evitimi i udhëzuesve teleskopik tërheqës

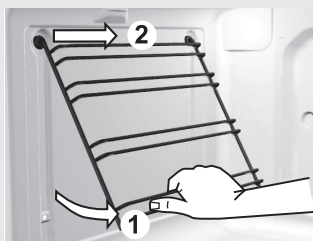
Për shkak të pastrimit të lehtë të anëve të furrës mund të evitoni udhëzuesit teleskopik tërheqës.

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



Udhëzuesit teleskopik tërheqës nuk lejohet të lyhen.

Pastaj, udhëzuesit përsëri i instaloni në rradhitjen e kundërt.



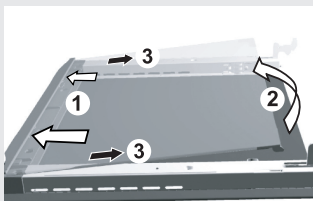
Evitimi i udhëzuesve prej teli

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

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

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

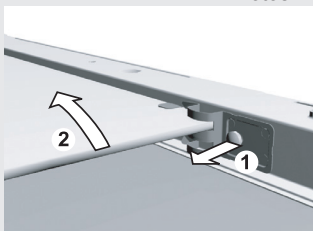
Qelqin e derës mund të pastroni edhe nga ana e brendëshme, por nevojitet të hiqet (shiqo kapit. Nxjerrja dhe instalimi i derës së furrës).



fotosi 1

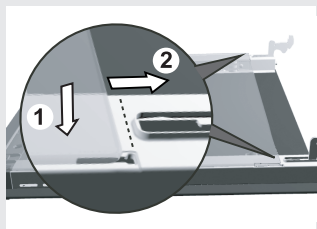
a)

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



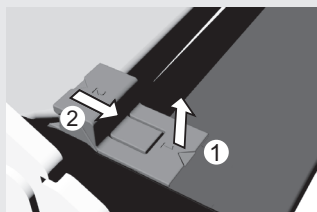
fotosi 2

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



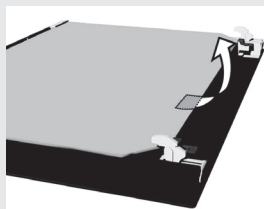
fotosi 3

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



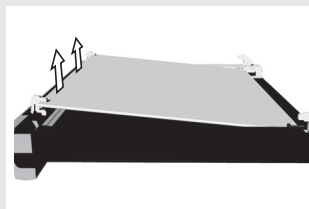
fotosi 1

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



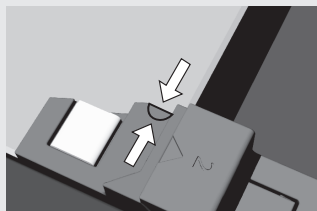
fotosi 2

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



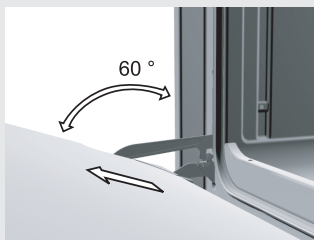
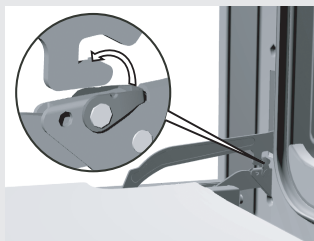
fotosi 3

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



fotosi 4

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



NXJERRJA DHE VENDOSJA E DERËS SË FURRËS ME MENTESHENË LËVIZËSE

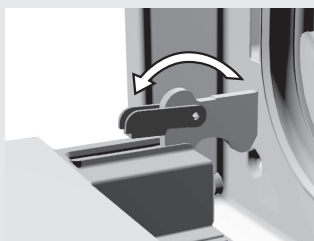
- Krejtësisht hapni derën e furrës. Mbërthyeset e bartësve të poshtëm të mentesheve në të dy anët i ngritni në pozicion vertikal dhe i varni në majet e bartësve të sipërm të mentesheve.
- Derën e furrës e gjysëm hapni dhe e nxjerrni lehtë. Derën e vendosni në rradhitjen e kundërt.
- Ate e vendoni në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

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

- Mbyllja klasike
- Sistem i ngadaltë mbylljeje (GentleClose)** – sistemi amortizon fuqinë e mbylljes së derës. Mundëson mbyllje të thjeshtë, të qetë dhe të kujdesshme. Shtyrja e lehtë (deri në këndin 15° - duke shiquar qëndrimin e mbyllt të derës) mjafton që dera të mbyllet automatikisht dhe me butësi.

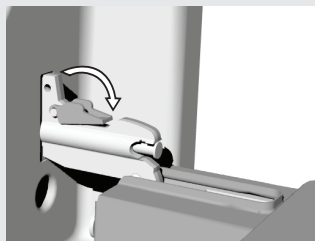


Nëqoftëse fuqia e mbylljes së derës është tejte e madhe, efekti i sistemit Gentleclose zvogëlohet, respektivisht ulet fuqia e siguresës.



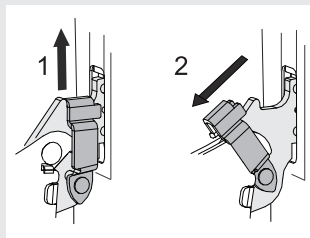
fotosi 1

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



fotosi 2

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



fotosi 3

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

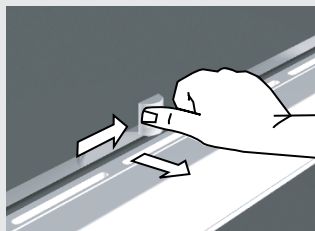


- Mbyllni derën ngadalë derisa shuli (shulat) të jetë në një vijë me kapaxhat. Ngrini ngadalë derën dhe tërhiqeni nga të dyja kapaxhat me mentesha në pajisje.
- Pastaj derën krejtësisht e hapni dhe bllokueset për nxjerrje i rrotulloni deri në fund në vendshtirjen fillestare. Pastaj, derën e mbyllni ngadalë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

Kujdes:

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

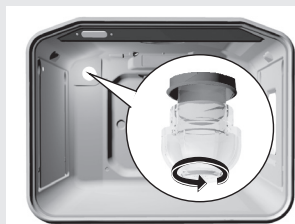
Bllokimi i derës (vetëm te disa modle)



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

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

Ndërimi i pjesëve të aparatit



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

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

Llambëza e furrës

(e kanë vetëm disa modele)

Llambëza është material harxhues dhe garancioni për te nuk vlen!

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

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

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

Vërejtje të posaçme dhe lajmërimi i gabimeve

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

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

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

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

E rëndësishme

Vizita e servisit në kohë të garancionit nuk është e papagueshme, nëqoftëse aparati nuk funksionon për shkak të komandimit të gabueshëm.
Udhëzimet për përdorim ruani ashtu që të jenë gjithmonë qasëse dhe se nëqoftëse i jepni aparatin dikujt tjetër, atëherë nevojitet që t'i jepni edhe udhëzimet.

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

Sensorët nuk përgjigjen, të dhënat në ekran janë të ngrira.	• Shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike për disa minuta (zhvidhoni siguresën ose shkyçni tastin kryesor), pastaj sërish kyçni në rrjetë dhe kyçni furrën
Siguresa në shtëpi shpesh herë shkyçet...	• Thirrni servisin ose profesionistin!
Ndriçimi i furrës nuk funksionon...	• Ndërimi i llambëz në furrë është i përshkruar në kapitullin "Ndërimi i pjesëve të aparatit".
Furra nuk ngrohet...	• A e keni rregulluar temperaturën me rregullsi dhe sistemin e nxehësve? • A janë derët e furrës të mbyllura?
Ëmbëlsirat nuk piqen mirë...	• A e keni evituar filtrin e yndyrës? • A keni marrë në përfillje udhëzimet dhe këshillat nga kapitulli "Pjekja e parorive dhe ëmbëlsirave"? • A keni marrë saktësisht në përfillje udhëzimet nga tabela e pjekjes?
Indikatori i temperaturës tregon gabimin (F1,F2,...)	• Është shkaktuar prishje në funksionimin e modulit elektronik, shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike për ca minuta (nxjerrni siguresën ose shkyçni tastin kryesor), pastaj përsëri kyçni në rrjetën dhe rregulloni kohën e saktë ditore.
Ora në njësinë komanduese rreh	• Është shkaktuar rrënia e energjisë elektrike ose aparati është posa kyçur në rrjetën elektrike. Të gjithë kohët e rregulluara janë të shnosura. • Rregulloni kohën e saktë, që të fillojë funksionimi i furrës.

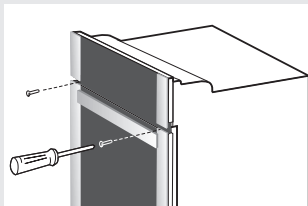
Nëqoftëse megjithatë që keni marrë në përfillje këshillat e lartcekura nuk patët sukses të evitoni gabimet, thirrni servisin e autorizuar. Evitimi i gabimit të shkaktuar respektivisht të reklamacionit i cili është shkaktuar për shkak të përdorimit ose kyçjes jo të rregullt të aparatit, nuk është lëndë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

Udhëzime për instalim dhe aderim

Vërejtje të rëndësishme

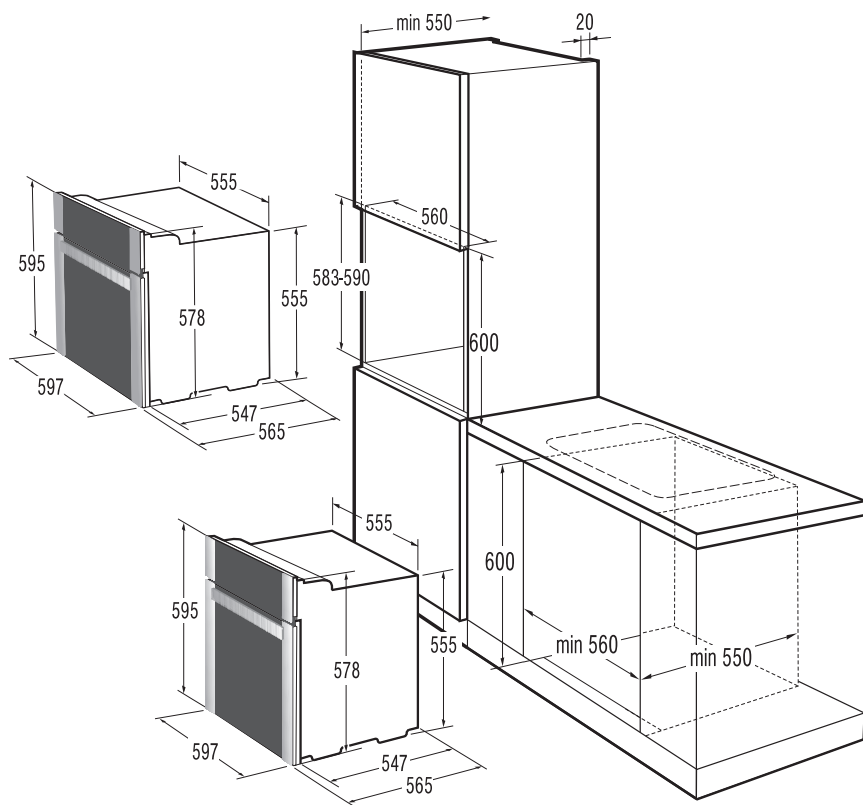
- Kycjen ka të drejtë të kryej vetëm profesionisti.
- Në instalimin elektrik është paraparë mbaresa e cila e ndan aparatin në të gjithë polet nga rrjeta dhe në të cilën në pozicionin e çelur largësia ndërmjet të kontakteve është së paku 3 mm. Të përshtatshëm janë LS-tastet ose siguresat.
- Për aderimin e aparatit mund të përdoren kabllotë kyçëse nga goma (lloji HO5RR-F me përçuesin mbrojtës gjelbërt/verdhë, PVC të izoluar (lloji HO5VV-F me përçuesin mbrojtës gjelbërt/verdhë) ose kablo tjerë me vlerë të njëjtë ose më të lartë.
- Rimesotë, ngjitësit respektivisht mvëshjet e mobiljeve nga masat artificiale tek i cili është i vënduar aparati nevojitet të jenë me rezistencë ndaj temperaturave ($>75^{\circ}\text{C}$). Nëqoftëse rimesotë dhe mvëshjet nuk janë të rezistueshëm ndaj temperaturave, ata mund të deformohen.
- Materiali i ambalazhit (folia plastike, stiropori, gozhdat etj) nevojitet të evitohen nga qasja e fëmijve, Sepse ata pjesë paraqesin burim eventual të rrezikut. Pjesët e vogëla fëmijit mund të gëlltitin, Kurse folia paraqet rrezik të zabullimit.

Instalimi i aparatit



Patjetër përforconi furrën me vidhat e bashkangjitura.

- Rimesotë respektivisht mvëshjet e mobiljeve instaluese nevojitet të jenë të përpunuara me ngjitësit rezistent temperaturial (100°C), përndryshe, për shkak të rezistencës së vogël temperaturiale mund të ndryshojnë formën.
- Para instalimit të aparatit, nevojitet që në zonën e hapësirës për instalim nga ana e fundit të korpusit të elementit kuzhinor të evitohet muria e fundit.
- Nevojitet të merrni në përfillje përmasat e hapësirës për instalim, të cilat janë të cekura në fotos.
- Fundi i elementit mobiljar (max 530 mm) nevojitet të jetë më i shkurtër se muritë anëshe, që të sigurohet ajrosje e mjaftueshme.
- Elementin mobiljar e barazoni me ndihmën e peshores me ujë.
- Elementin mobiljar në të cilin është i instaluar aparati instalues, patjetër nevojitet të përforconi në mënyrë fiksative, p.sh. të lidhet me elementet fqinjë.
- Aparatin e trusni në element aq sa udhëzuesit e vidhave të cilat janë të futura në birat e kornizës së furrës, të mbështeten në muritë anësore të elementit.
- Jeni të kujdesshëm te përforcimi që vidhat të mos i vidhoni tepër, sepse kjo mund të dëmtojë anët e elementit respektivisht zmaltën e aparatit.

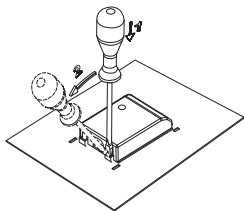


Aderimi

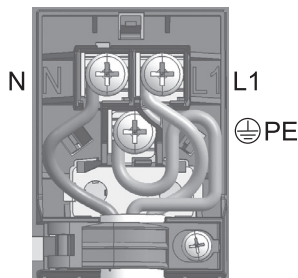
Aderimin elektrik mund të kryej vetëm servisi ose elektroinstaluesi i regjistruar!

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

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



230V~



Procedura

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

Ngjyrat e përçuesve

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

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

N = përçuesi neutral

Ngjyra e përçuesit është zakonisht e kaltërt.

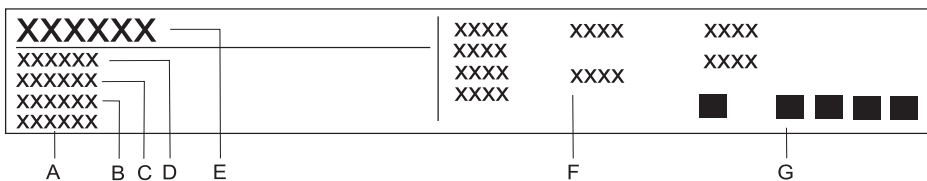
Kujdes të kycja e rregullt -N!

PE = përçuesi mbrojtës

Ngjyra e përçuesit është gjelbërt-verdhë.

Të dhënat teknike

Pllaka e shënimeve



A Numri serik

B Shifra

C Modeli

D Tipi (lloji)

E Marka

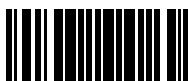
F Të dhënat teknike

G Shenjat e përputhshmërisë

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

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

EVP_EPM_KARIM



499190

sq (08-17)