

AL

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

gorenje

BY

S+ARCK®

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 UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË 6 Përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake: 7 FURRA ELEKTRIKE 11 Njësia e komandimit 12 Të dhënat teknike	HYRJE
13 PARA PËRDORIMIT TË PARË	PËRGATITJA E PARË E APARATIT
14 HAPAT E PJEKJES (1 - 4) 14 Hapi i 1: PËRZGJ. E SISTEMIT TË PJEKJES 16 Hapi i 2: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE 16 Hapi i 3: FILLIMI I FUNKSIONIMIT 16 Hapi i 4: PËRFUNDIMI I FUNKSIONIMIT DHE SHKYÇJA E FURRËS 17 PËRSHKRIMI I SISTEMEVE DHE TABELAT E GATITJES SË USHQIMIT	HAPAT E PJEKJES
32 PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA 33 Pastrimi klasik i furrës 34 Pastrimi i furrës me funksionin aqua clean 35 Nxjerja dhe pastrimi i udhëzuesve teleskopik prej teli dhe tërheqës 36 Montimi i pjesëve katalitike 37 Pastrimi i tavanit të furrës 38 Nxjerrja dhe inst. I derës së furrës 41 Nxjerrja dhe instalimi i xhamit të derës 42 Ndërrimi i llambës	PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA
43 TABELA E PENG. DHE GABIMEVE 44 HUDHJA	ZGJIDHJA E VËSHTIRËSIVE

UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË



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

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

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

KUJDES: Pjesët e prekshme mund të nxehen kur përdoren. Për të shmangur djegiet dhe përcëllimet fëmijët duhen mbajtur larg.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pajisja elektroshtëpiake synohet vetëm për përdorim shtëpiak. Mos e përdorni atë për asnjë qëllim tjetër, si për ngrohje të dhomës, tharje të kafshëve shtëpiake apo të kafshëve të tjera, letrës, tekstileve, bimëve, etj., pasi kjo mund të rezultojë në dëmtime ose në rrezik zjarri.

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

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

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

Dera e furrës bëhet shumë e nxehtë gjatë operimit. Për mbrojtje ekstra, është instaluar një xham i tretë, duke zvogëluar temperaturën e sipërfaqes së jashtme (vetëm në disa modele).

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

Operimi i pajisjes elektroshtëpiake është i sigurt me dhe pa udhëzuesit e tavës.

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

PËRPARA SE TË LIDHNI PAJISJEN ELEKTROSHTËPIAKE:

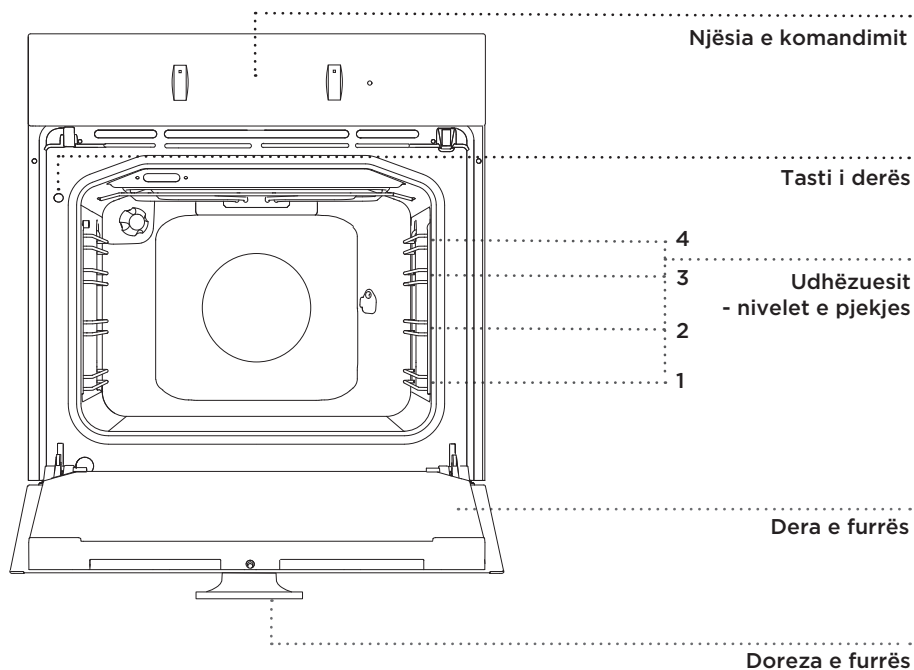


Lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake. Riparimi ose çdo pretendim për garanci që rezulton nga lidhja ose përdorimi i parregullt i pajisjes elektroshtëpiake nuk do të mbulohet nga garancia.

FURRA ELEKTRIKE

(PËRSHKRIMI I FURRËS DHE PAJISJET - VARËSISHT NGA MODELI)

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



LLAMBËZAT E KONTROLLIT

Llambëza e kuqe ndriçon kur funksionojnë nxehtësit në furrë dhe shuhet kur arrihet temperatura e rregulluar.

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

Ndriçimi i furrës kyçet automatikisht te sistemi i përzgjedhur.

UDHËZUESIT PREJ TELI

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

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

UDHËZUESIT TELESKOPIK

Me udhëzuesit teleskopik tërheqës mund të jenë të pajisur nivelet 2., 3. dhe 4.. Nivelet tërheqëse mund të jenë të prodhuar me udhëzues pjesërisht ose krejtësisht tërheqës.

TASTET E DERËS SË FURRËS

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

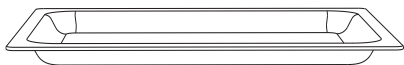
VENTILATORI PËR FTOHJE

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)



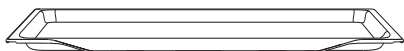
TEPSIA PREJ QELQI përdoret për pjekjen e ushqimeve me të gjitha sistemet e furrës. Atë mund ta përdorni edhe si pjatë për servim.



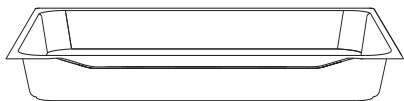
GRILA (shosha) përdoret për pjekje në skarë, ose mbi të vëndoni enë ose tepsinë me bylmetin.



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



TEPSIA E CEKËT përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave dhe kulaçeve.



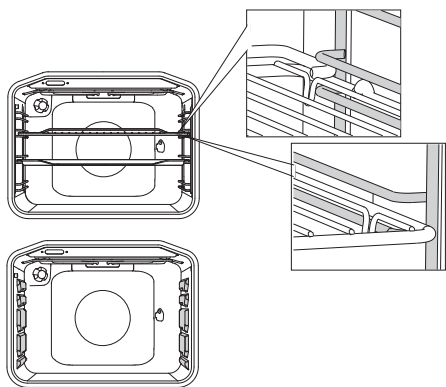
TEPSIA E THELLË përdoret për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave të njoma. Përdoret edhe si enë për tubimin e yndyrës.



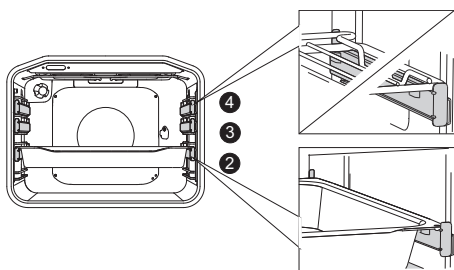
Tepsia e thellë, gjatë pjekjes kurrë të mos jetë në udhëzuesin e pare, përveç se kur piqui në skarë ose përdorni hellin dhe tepsia e thellë është dedikuar për tubimin e yndyrës.



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



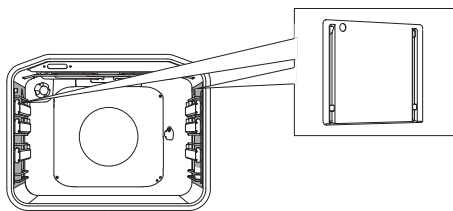
Te udhëzuesit prej teli, grilën dhe tepsitë gjithmonë futni në vanën udhëzuese, të cilën e caktojnë profilat prej teli.



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



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



MVESHJET LEHTËPASTRUESE

parandalojnë spërkatjen e yndyrës në anët e furrës te pjekja.



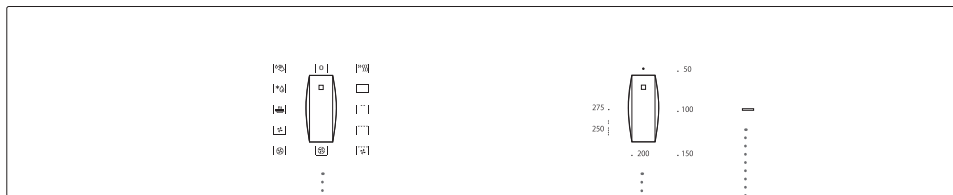
HELLI përdoret për pjekjen e mishit.

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



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

NJËSIA E KOMANDIMIT



1 PËRZGJEDHJA
E SISTEMIT TË
PJEKJES (varësisht
nga modeli)

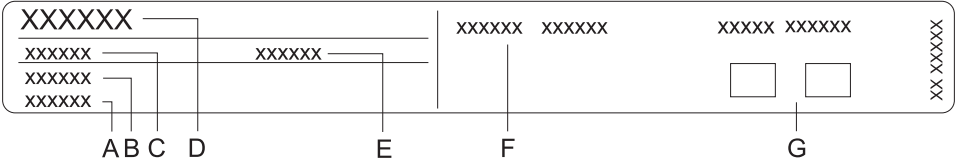
2 PULLA PËR
RREGULLIMIN E
TEMPERATURËS

3 LLAMBA PËR
KONTROLL

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

TË DHËNAT TEKNIKE

(VARËSISHT NGA MODELI)



- A Numri serik
- B Shifra
- C Tipi
- D Brendi
- E Modeli
- F Të dhënat teknike
- G Shenjat e përputhshmërisë

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

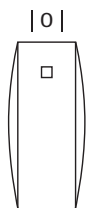
PARA PËRDORIMIT TË PARË

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

Para përdorimit të parë nxehni furrën, pa ushqim, në sistemin nxehësi i sipërm dhe i poshtëm te temperatura 200°C cca. një orë. Zbërthehet duhmë karakteristike »si e re«, prandaj me përpikshmëri ajrosni ambientin.

HAPAT E PJEKJES (1 - 4)

HAPI I 1: PËRZGJ. E SISTEMIT TË PJEKJES



Me rrotullimin e pullës (majtas dhe djathtas) përzgjedhni SISTEMIN E PJEKJES (shiqo tabelën e programeve, varësisht nga modeli). Në indikator shfaqet ikona e përzgjedhur.

 Rregullimet mund të ndryshoni edhe gjatë vetë pjekjes.

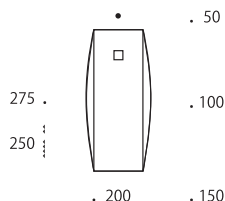
SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E PROPOZUAR (°C)
SISTEMI I FURRËS		
»sss	PARANGROHJA E SHPEJTË përdoret nëqoftëse dëshironi që ta ngrohni furrën sa më shpejtë në temperaturën e dëshiruar. Funkcioni nuk është i përshtatshëm për pjekjen e gjellave. Pasiqë furra ngrohet në temperaturën e rregulluar, ngrohja përfundon.	160
— —	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
▼▼	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 Funksionojnë nxehtësi i poshtëm dhe rrethor dhe ventilatori me ajër të nxehtë. Përdoret për pjekjen e picës, ëmb. të njoma, torta frutash dhe brumave të tharmtë e të thectë në më shumë nivele.	200

SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E PROPOZUAR (°C)
	AJRI I NXEHTË Funksionojnë nxehtësi rrethor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit kujdeset për qarkullim permanent të ajrit të nxehtë rreth mishit ose ëmbëlsirës. Përdoret për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave në më shumë nivele.	180
	NXEHTËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI Përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave të ulëta dhe zierjen e pemëve dhe perimeve.	180
	NGROHJA E SERVISIT përdoret nëqoftëse dëshironi servisin (pjatat, filxhanat) paraprakisht të ngrohni, që ushqimi të mbetet i ngrohtë gjatë kohë.	60
	PJEKJE E BUTË ¹⁾ Kjo veçori mundëson pjekje të butë, të ngadaltë dhe të njëtrajtshme e cila e lë ushqimin të butë dhe të lëngshëm. Kjo është e përshtatshme për të pjekur mish, për të gatuar peshk dhe për të pjekur brumëra vetëm në një raft.	180
	SHKRIRJA Ajri qarkullon pa nxehtësi e kyçur. Funksionon vetëm ventilatori. Përdoret për shkrirje të ngadalshme të ushqimit të ngrirë.	-
	AQUA CLEAN Ngrohjen e transmeton vetën nxehtësi i poshtëm. Përdoret për evitimin e njollave dhe ushqimit në furrë. Programi zbatohet brenda 30 minutash.	-

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

HAPI I 2: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE

NDRYSHIMI I TEMPERATURËS SË PJEKJES



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

HAPI I 3: FILLIMI I FUNKSIONIMIT

Pjekjen e këqini pasi që rregulloni sistemin dhe temperaturën.

HAPI I 4: PËRFUNDIMI I FUNKSIONIMIT DHE SHKYÇJA E FURRËS

Pullën PËR PËRZGJEDHJEN E SISTEMIT TË PJEKJES dhe PULLËN TEMPERATURIALE rrotulloni në pozicion "0".



Pas përfundimit të pjekjes, ndërprehen dhe fshihen edhe të gjitha rregullimet kohore në orë, përveç të vërejtësit. Ora rregullohet në indikacionin e kohës ditore. Ventilatori për ftohje do të funksionojë edhe ca kohë.

PËRSHKRIMI I SISTEMEVE DHE TABELAT E GATITJES SË USHQIMIT

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.

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.

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

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

Te pjekja e copave të mëdha të mishit ose ëmbëlsirave, në 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.

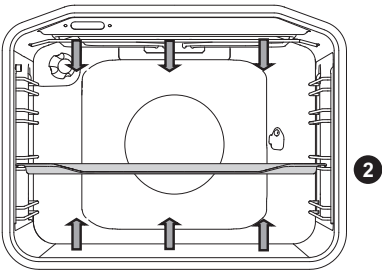
Kah fundi i pjekjes, furrën mund të shkyçni për afërsisht 10 minuta para përfundimit të pjekjes, që të shfrytëzoni nxehtjen e akumuluar dhe kështu kurseni energji.

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

 **Shenja * (ylli) në tabelë te ushqimi dmth. që furrën nevojitet ta parangrohni në sistemin e përzgjedhur.**

SISTEMET E FURRËS

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, rotullojeni. Nëqoftëse e mbuloni fërlikun, do të mbetet më i lëngshëm.

Ushqimi	Pesha(g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
MISHI				
Bifteku i derrit	1500	2	190-200	120-130
Shpatullat e derrit	1500	2	190-200	120-140
Rulada e derrit	1500	2	190-200	120-140
Biftek nga mishi i grirë	1500	2	200-210	60-70
Biftek i lopës	1500	2	190-210	120-140
Roastbeef, mirë i pjekur	1000	2	200-210	40-60
Rulada e viçit	1500	2	180-200	90-120
Shpina e qengjit	1500	2	190-200	100-120
Shpina e lepurit	1500	2	190-200	100-120
Kofsha e dreut	1500	2	190-200	100-120
Pica*	/	2	220	25
Zogu	1500	2	200	80
PESHQIT				
Peshqit e zier ngadalë	1000	2	210	50-60

Zogun piqni në këtë sistem, nëqoftëse aparati nuk ka sistemin [🔥].
Picën e piqni në këtë system, nëqoftëse aparati nuk ka sistemin [🔥].

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.

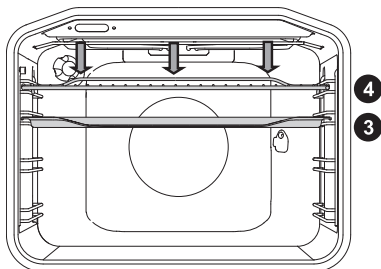
Ushqimi	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
ËMBËLSIRA			
Sufle e perimeve	2	190-200	30-35
Sufle e ëmbël	2	190-200	30-35
Zhemljicat *	2	200-220	30-40
Buka *	2	180-190	50-60
Buka e bardhë *	2	180-190	50-60
Bukë hirkre *	2	180-190	50-60
Bukë me kokërra *	2	180-190	50-60
Bukë thekri *	2	180-190	50-60
Bukë pirin *	2	180-190	50-60
Pite arrash	2	180	55-60
Tortë biskuiti *	2	160-170	25-30
Kulaç me djath	2	170-180	65-75
Kulaçëza	2	170-180	25-30
Parori të imta nga brumi peta	2	200-210	25-35
Piroçka të lakrres*	2	185-195	25-40
Kulaçi i frutave	2	150-160	40-50
Puslicat	2	90	120
Buhteljini	2	170-180	30-35

Gabimi në pjekje	Këshillë
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

Ushqimi	Pesha(g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
MISHI				
Bifteku nga fileja e lopës, i gjakosur	180g/copa	3	240	18-21
Bifteku nga qafa e derrit	180g/copa	3	240	18-22
Mish brinjësh	180g/copa	3	240	20-22
Suxhuku për skarë	100g/copa	3	240	11-14
BUKA E RRESHKUR				
Toast	/	4	240	3-4
Copat e bukës të mbuluara	/	4	240	5-7

Tabela e pjekjes në skarë – skara e madhe

Ushqimi	Pesha (g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
MISHI				
Bifteku nga fileja e lopës, i gjakosur	180 g/copa	3	240	14-16
Bifteku nga fileja e lopës, i tejpkur	180 g/copa	3	240	18-21
Bifteku nga qafa e derit	180 g/copa	3	240	19-23
Mish brinjësh	180 g/copa	3	240	20-24
Biftek viçi	180 g/copa	3	240	19-22
Suxhuk për skarë	100 g/copa	3	240	11-14
Djath i yndyrë	200g/copa	3	240	9-15
PESHQIT				
Filetë e salmonit	600	3	240	19-22
BUKA E RRESHKUR				
6 copa të bukës së bardhë	/	4	240	1.5-3
4 copa buke nga mielli i përzier	/	4	240	2-3
Bukët e mbimbushura	/	4	240	3.5-7

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

Kur piqni 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.

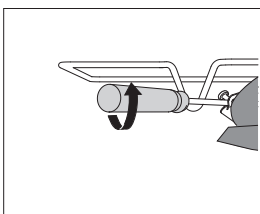
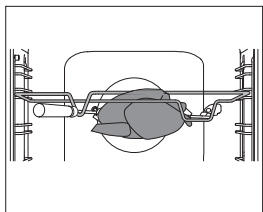
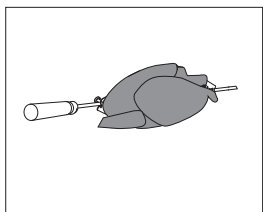
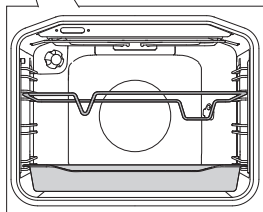
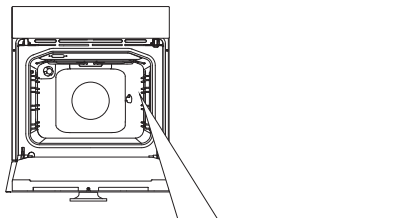


Kur përdorni skarën, (infra nxehësin), dera e furrës le të jetë gjithmonë e mbyllur.

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.

Pjekja me skarë (varësisht nga modeli)

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



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

2 Mishin e ngulni në pirunat dhe vidhoni vidhat.

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

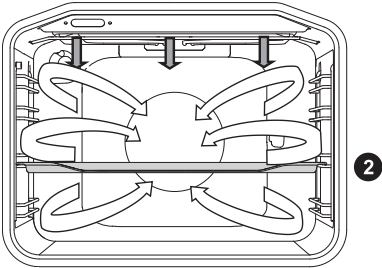
4 Zhvidhoni dorezën e skarës dhe mbyllni derën.

Kyçni furrën në sistemin SKARA e madhe.



Skara funksionon vetëm te dera e mbyllur.

SKARA ME VENTILATOR

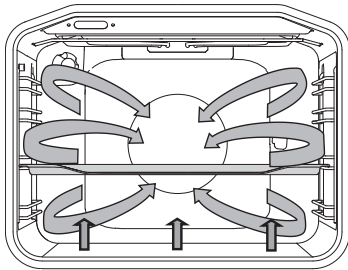


Te ky sistem, njëkohësisht funksionojnë infra nxehtësi dhe ventilatori. Është i përshtatshëm për pjekjen e mishit, peshkut dhe perimeve.

(Shiqoni përshkrimin dhe këshillat për SKARËN).

Ushqimi	Pesha (g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura	Koha e pjekjes (min.)
MISHI				
Rosa *	2000	2	150-170	80-100
Bifteku i derrit	1500	2	160-170	60-85
Krahërori i derrit	1500	2	150-160	120-160
Kofsha e derrit	1000	2	150-160	120-140
Gjysma e zogut	600	2	180-190	25 (njëra anë) 20 (ana e dytë)
Zogu	1500	2	190	30 (njëra anë) 30 (ana e dytë)
PESHQIT				
Trofta *	200 g/copa	2	170-180	45-50

AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM

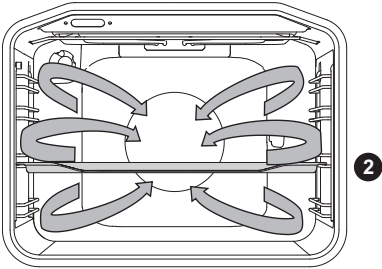


Funksionon nxehësi i poshtëm dhe nxehësi rrethor me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekjen e picave, piteve me molla, tortave me fruta.

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

Ushqimi	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
Kulaçi i djathit, brumi i brishtë	2	150-160	65-80
Pica *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (pita lorene), Brumi i brishtë	2	180-200	35-40
Kulaç mollash, brumi i tharhtë	2	150-160	35-40
Petë mollash, brumi i tërheqshëm	2	170-180	45-65

AJRI I NXEHTË



Funksionojnë nxehtësi rrethor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit të furrës kujdeset për qarkullimin permanent të ajrit të nxehtë rreth mishit ose ëmbëlsirave.

Pjekja e mishit:

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

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

Ushqimi	Pesha (g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
MISHI				
Rostoja e derrit me lëkurë	1500	2	170-180	140-160
Mishi I barkut të derrit	1500	2	170-180	120-150
Rosa	1700	2	160-170	120-150
Pata	4000	2	150-160	180-200
Gjeldeti	5000	2	150-170	180-220
Zogu, gjoksi	1000	2	180-190	70-85
Zogu me mbushje	1500	2	170-180	100-120

Pjekja e ëmbëlsirave

Rekomandohet parangrohja e furrës.

Paroritë e imëta mund t'i piqui në tepsitë e cekëta në më shumë nivele (2. dhe 3.).

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

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

Modelet gjithmonë vendoni mbi grillë; nëqoftëse përdorni tepsinë e bashkangjitur, nxjerrni grillën.

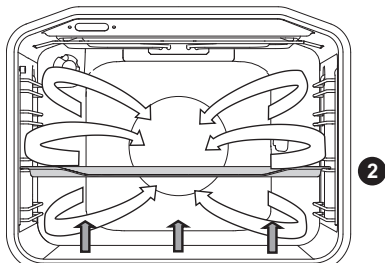
Paroritë i përgatitni në trashësi të njejtë, që të skuqen njëloj.

Ushqimi	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
ËMBËLSIRA			
Kulaçi	2	150-160	45-60
Kulaçi nga brumi i përzier	2	150-160	25-35
Kulaçi me mbiderdhje	2	160-170	25-35
Kulaçi me fruta, brumi i përzier	2	150-160	45-65
Kulaçi i kumbullave	2	150-160	30-40
Rulada prej biskoti *	2	160-170	15-25
Tortë frutash, brumi i brishtë	2	160-170	50-70
Gërsheti, brumi i tharhtë	2	160-170	35-50
Roloja e mollës	2	170-180	40-60
Biskotat, brumi i brishtë *	2	150-160	15-25
Biskotat, brumi i injektuar *	2	150-160	10-20
Paroritë e imëta, brumi i tharhtë	2	170-180	20-35
Paroritë, brumi i petave	2	170-180	20-30
Jogurti	2	40	240
PARORITË – TË NGRIRA			
Roloja e mollës, gjizës	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Patatja e skuqur për furrë *	2	170-180	20-35
Kroketet për furrë	2	170-180	20-35
Paroritë, të mbushura me kremë	2	180-190	25-45



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

NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI



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

Ushqimi	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura	Koha e pjekjes (min.)
PEMËT			
Dredhëzat	2	180	20-30
Fruta me bërthamë	2	180	25-40
Pure frutash	2	180	25-40
PERIMET			
Krastavecacat e tharët	2	180	25-40
Fasulja/panxhari	2	180	25-40

ZIERJA

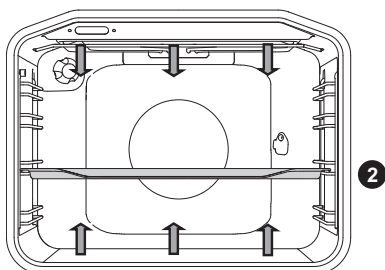
Ushqimin për zierje dhe gotat i përgatitsi si zakonisht. Përdorni gotat me rrethin me nga gomina dhe kapakun prej qelqi. Mos përdorni gota me kapaka metalik dhe konserva metalike. Gotat le të jenë me madhësi të njëjtë, të mbushura me përmbajtje të njëjlojshme dhe mirë të mbyllura.

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

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

Ushqimi	Sasia (L)	T = 170 °C - 180 °C, derisa të vlojë - deri te paraqitja e dukurisë së fluskave	Temperatura, kura ka vluar, - kur janë paraqitur fluskat	Koha e pushimit në furrë (min)
PEMËT				
Dredhëzat	6×1 l	40-55	të shkyçet	25
Frutat me bërthamë	6×1 l	40-55	të shkyçet	30
Pure	6×1 l	40-55	të shkyçet	35
PERIMET				
Krastavecat e tharët	6×1 l	40-55	të shkyçet	30
Fasulja, karota	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

PJEKJE E BUTË



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

Ushqimi	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
MISH			
Rosto derri, 1 kg	2	190	90 - 120
Rosto lope, 1 kg	2	190	100-130
Pulë, 1 kg	2	210	100 - 120
Gjokse, fileto pule, copë 200 g	2	200	45 - 60
Rosto viçi, 1 kg	2	180	95 - 120
PESHK			
Peshk i plotë, copë 200 g	2	190	35 - 45
Fileto peshku, copë 100 g	2	190	25 - 35
BRUMËRA			
Biskota krokante	2	150	25-40
Amareta	2	150	35-50
Kekë të vegjël në tasa	2	170	35-50
Kekë të butë	2	170	40-55
Kekë me fruta, krokantë	2	170	65-85

SHKRIRJA



Te kjo mënyrë, ajri qarkullon pa nxehtësit e kyçur.

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

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

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

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA



Para pastrimit, aparatit 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 spuzhve 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 derëve, etiketat dhe tabelat e shënimeve të mos i pastroni me lëndë dhe ndihmesa abrazive për pastrim, me lëndë për pastrim në bazë të alkoolit ose me vetë alkool.

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

Përdorni edhe lëndë për pastrim dhe ndihmesa për pastrim, që janë të dedikuara për sipërfaqet e tilla; 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.

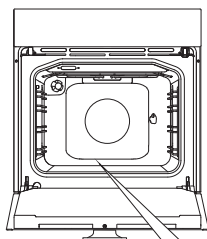
Furrën dhe pjesët e pajisjes pastroni pas çdo përdorimi, që ndotësirat të mos digjen brenda. Yndyrën e pastroni më së lehti me shkumë sapuni të lehtë, derisa furra është e ngrohët.

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.

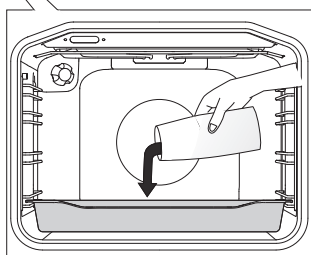
Pajisjet (tepsitë, grillat...) lani me ujë të nxehtë dhe me lëndë për pastrim.

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.

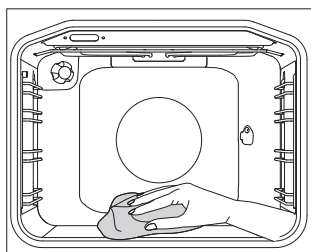
PASTRIMI I FURRËS ME FUNKSIONIN AQUA CLEAN



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



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



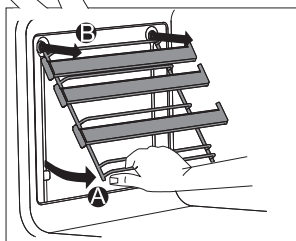
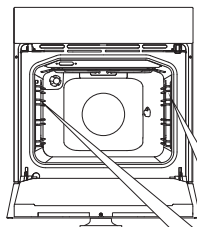
3 Pas 30 minutash, mbeturinat e ushqimit në emal të furrës zbuten dhe mund t'i fshini me reckë të njomë.



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

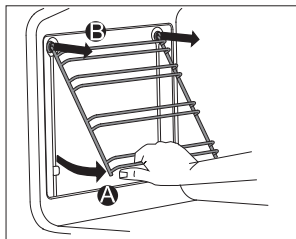
NXJERJA DHE PASTRIMI I UDHËZUESVE TELESKOPIK PREJ TELI DHE TËRHEQËS

Udhëzuesit i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.



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

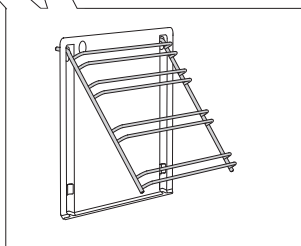
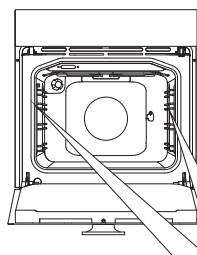
B Në anën e epërme i nxjerrni nga vrimat.



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

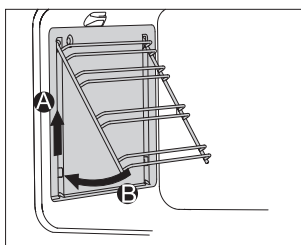
MONTIMI I PJESËVE KATALITIKE

Udhëzuesit i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.

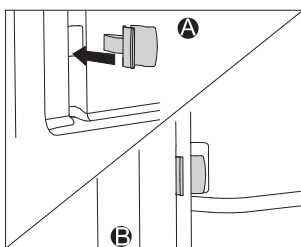


Nxjerrni udhëzuesit prej teli, resp. teleskopik.

1 Udhëzuesit i varni në pjesën katalitike.



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



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

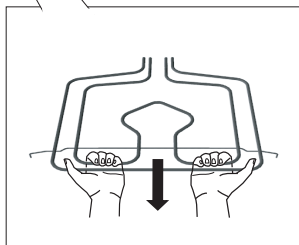
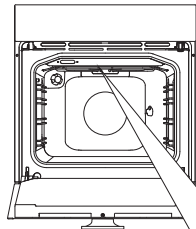


Pjesët katalitike nuk lejohet të pastrohen në makinën për pastrimin e enëve.

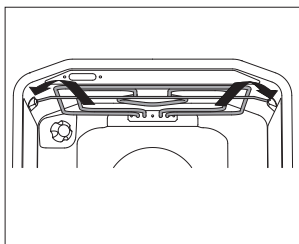
PASTRIMI I TAVANIT TË FURRËS

(varësisht nga modeli)

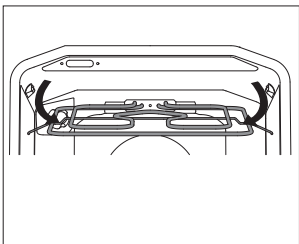
Për shkak të pastrimit më të lehtë të tavanit të furrës, në aparat është instaluar infra nxehtës i epërm palosës. Para pastrimit të furrës nevojitet të nxjerrni tepsitë, grillën dhe udhëzuesit.



Nxehësin e tërheqni aq gjatë sa që të lironi shufrën e tërthortë, që të del nga vendi i vetë në anën e majtë dhe të djathtë të furrës.



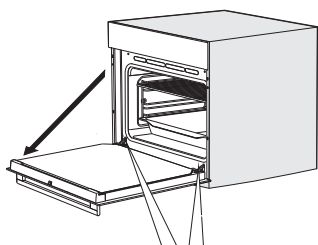
💡 Nuk lejohet përdorimi i nxehësit në pozicion të lëshuar. Pas pastrimit, në procedurë të njëjtë nxehësin e futni sërish në vend të vetë, që shufra e tërthortë të klikojë në vend të vetë.



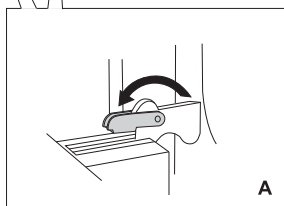
Shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike.

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

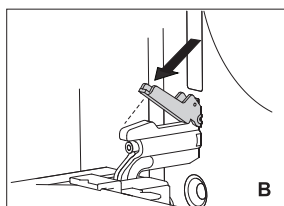
NXJERRJA DHE INST. I DERËS SË FURRËS



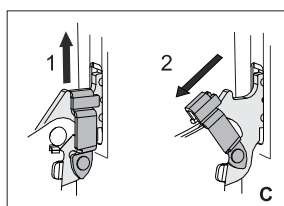
1 Së pari hapni në tërësi derën e furrës.



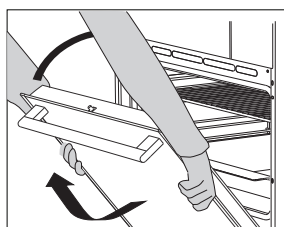
2 **A** Bllokueset e nxjerrjes rrotulloni deri në fund prapa (vlen për mbylljen klasike).



B Te mbyllja e lehtë e derës, bllokueset e nxjerrjes rrotulloni prapa për 90 °.



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



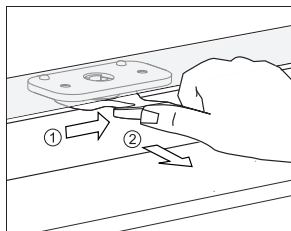
3 Mbyllni derën ngadalë derisa shuli (shulat) të jetë në një vijë me kapaxhat. Ngrini ngadalë derën dhe tërhiqeni nga të dyja kapaxhat me mentesha në pajisje.

Instalimi i derës rrjedh në rradhitje 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.

BRAVA E DERËS (në varësi të modelit)



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



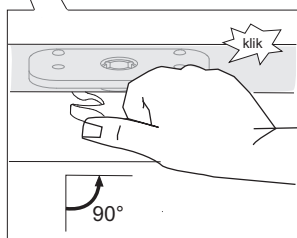
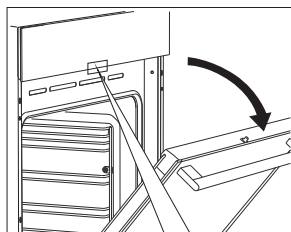
Kur dera e furrës është e mbyllur, brava e derës do të kthehet automatikisht në pozicionin fillestar.

ÇAKTIVIZIMI DHE AKTIVIZIMI I BRAVËS SË DERËS

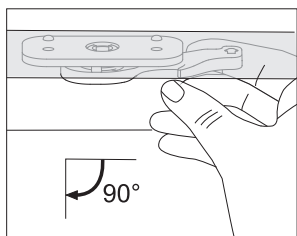


Furra duhet të jetë e ftohur plotësisht.

Në fillim, hapni derën e furrës.



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



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

MBYLLËSJA MEKANIKE E DERËS (varësisht nga modeli)

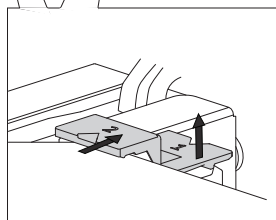
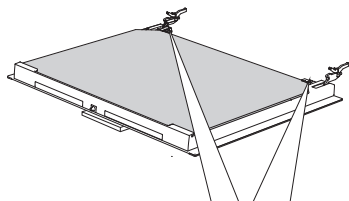
E hapni me prekjen e lehtë të gishtit në të djathtë me tërheqjen e njëkohëshme të derës jashtë.



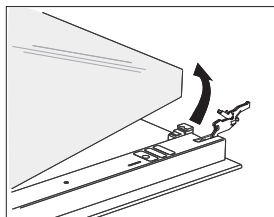
Kur mbyllet dera e furrës, mbyllësja e derës automatiksht kthehet në pozicionin fillestar.

NXJERRJA DHE INSTALIMI I XHAMIT TË DERËS

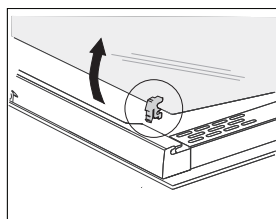
Xhamin e derës mund të pastroni edhe nga ana e brendëshme, por nevojitet ta nxjerrni. Hiqni derën e furrës (shiqo kapitullin Nxjerja dhe instalimi i derës së furrës).



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.

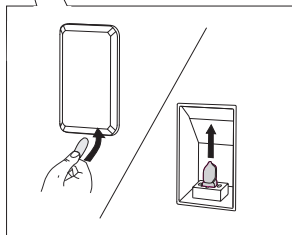
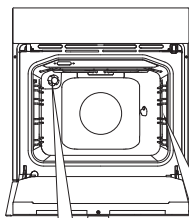


Xhamin e instaloni në rradhitje të kundërt. Shenjat (gjysëmrrreth) në derë dhe xham nevojitet të mbulohen.

NDËRRIMI I LLAMBËS

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

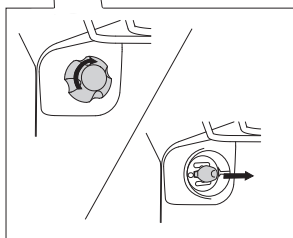
(Llamba halogjene: G9, 230 V, 25 W, llamba e rëndomtë E14 25W 230V)



Me kaçavidhën e rrafshë e lironi kapakun e llambës dhe e nxjerrni. Nxjerrni llambën.



Kujdeseni që të mos dëmtoni emalin.



Zhvidhoni kapakun e llambës dhe nxjerrni llambën.



Përdorni mbrojtjen që të mos digjeni.

TABELA E PENG. DHE GABIMEVE

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

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



Para fillimit të ndrejqes, aparatin nevojitet ta shkycni nga rrjeta elektrike (me shkycjen 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.

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

Blank lined paper for writing.

