

SQ

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

gorenje
BY
ora'ito

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 10 Njësia e komandimit 12 Të dhënat teknike	HYRJE
13 PARA PËRDORIMIT TË PARË 14 NDEZJA E PAJISJES PËR HERË TË PARË 14 Rregullimi i orës	PËRGATITJA E PARË E APARATIT
15 HAPAT E PJEKJES (1 - 7) 15 Hapi i 1.: PËRZGJEDHJA E SISTEMIT TË PJEKJES 19 Hapi i 2.: FUNKSIONET E KOHËMATËSIT - KOHËZGJATJA 20 Hapi i 3.: RUAJTJA E PROGRAMIT 21 Hapi i 4.: NISJA E PJEKJES 21 Hapi i 5.: PËRFUNDIMI I PJEKJES DHE SHKYÇJA E FURRËS 22 Hapi i 6.: PËRZGJEDHJA E FUNKS. SHITESË 23 Hapi i 7.: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE TË RËNDOMTA 25 PËRSHKRIMI I SISTEMEVE DHE TABELAT E GATITJES SË USHQIMIT	HAPAT E PJEKJES
42 PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA 43 Pastrimi klasik i furrës 43 Pastrimi i furrës me funksionin aqua clean 44 Nxjerja dhe pastrimi i udhëzuesve teleskopik prej teli dhe tërheqës 45 Montimi i pjesëve katalitike 46 Heqja dhe rivënia e derës së furrës 49 Nxjerrja dhe instalimi i xhamit të derës 50 Ndërrimi i llambës	PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA
51 TABELA E PENG. DHE GABIMEVE	ZGJIDHJA E VËSHTIRËSIVE
52 HUDHJA	TË TJERA

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 dere 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 kabllo të 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 dyshtet 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.

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

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.

Mospërputhjet e mundshme në nuancat e ngjyrave ndërmjet pajisjeve elektroshtëpiake ose përbërësve të ndryshëm brenda të njëjtës linjë modeli mund të ndodhin për shkak të faktorëve të ndryshëm, siç janë këndet e ndryshme nga ku shikohet pajisja elektroshtëpiake, mjediset me ngjyra të ndryshme, materialet dhe ndriçimi i dhomës

PËRPARA SE TË LIDHNI PAJISJEN ELEKTROSHTËPIAKE:

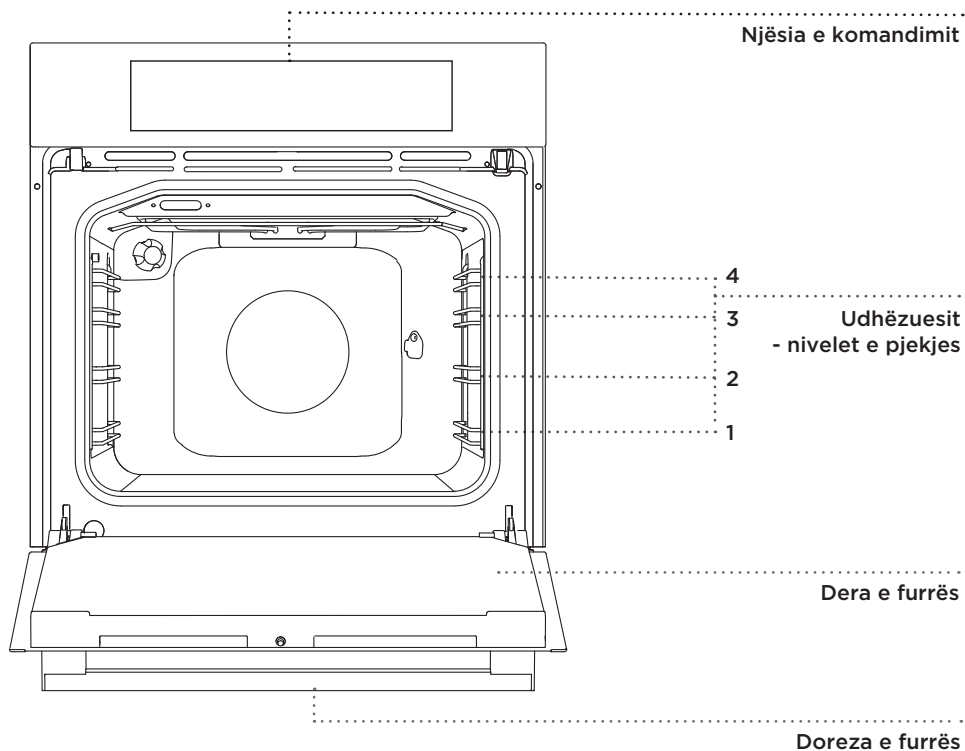


Lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake. Riparimi ose çdo pretendim për garanci që rezultojnë nga lidhja ose përdorimi i parregullt i pajisjes elektroshtëpiake nuk do të mbulohet nga garancia.

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.



UDHËZUESIT PREJ TELI

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

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.

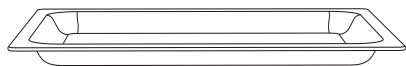
VENTILATORI PËR FTOHJE

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.

PAJISJET E FURRËS (Varësisht nga modeli)



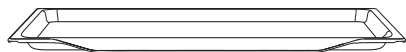
TEPSIA PREJ QELQI përdoret për pjekjen e ushqimeve me të gjitha sistemet e furrës. Atë mund ta përdorni edhe si pjatë për servim.



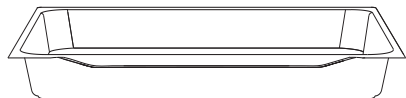
GRILA (shosha) përdoret për pjekje në skarë, ose mbi të vëndoni enë ose tepsinë me bylmetin.



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



TEPSIA E CEKËT përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave dhe kulaçeve.



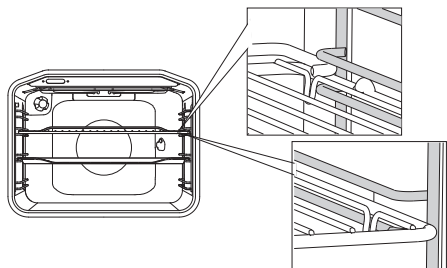
TEPSIA E THELLË përdoret për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave të njoma. Përdoret edhe si enë për tubimin e yndyrës.



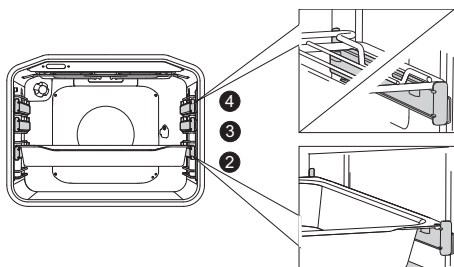
Tepsia e thellë, gjatë pjekjes kurrë të mos jetë në udhëzuesin e pare, përveç se kur piqni në skarë ose përdorni hellin dhe tepsia e thellë është dedikuar për tubimin e yndyrës.



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

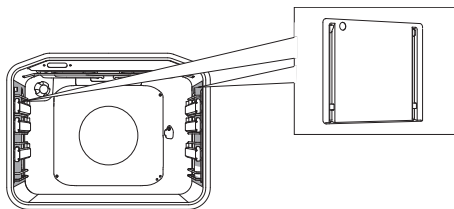


Te udhëzuesit prej teli, grilën dhe tepsitë gjithmonë futni në vanën udhëzuese, të cilën e caktojnë profilat prej teli.



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

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



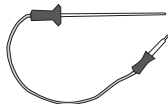
MVESHJET LEHTËPASTRUESE

parandalojnë spërkatjen e yndyrës në anët e furrës te pjekja.



HELLI përdoret për pjekjen e mishit.

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



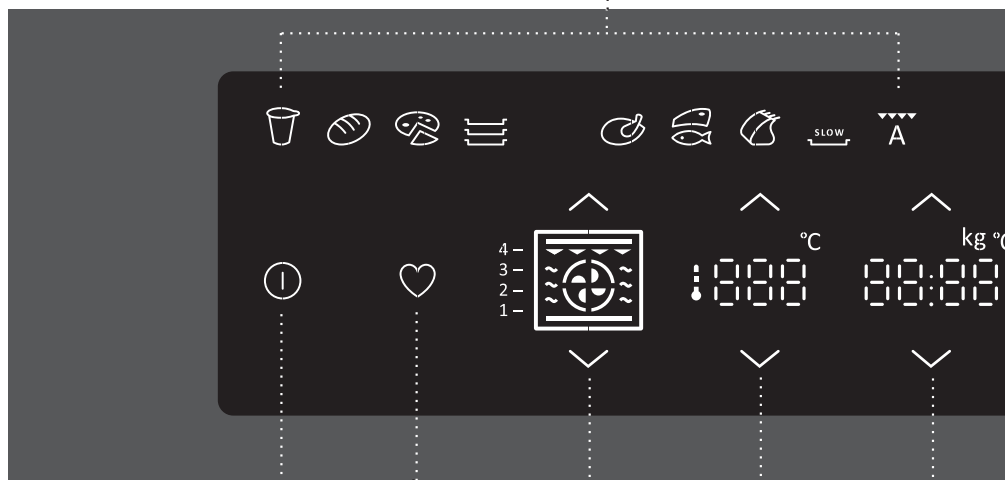
SONDA për pjekjen e copave të mëdha të mishit.



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

NJËSIA E KOMANDIMIT

PËRZGJEDHJA E USHQIMIT



KYÇJA/SHKYÇJA

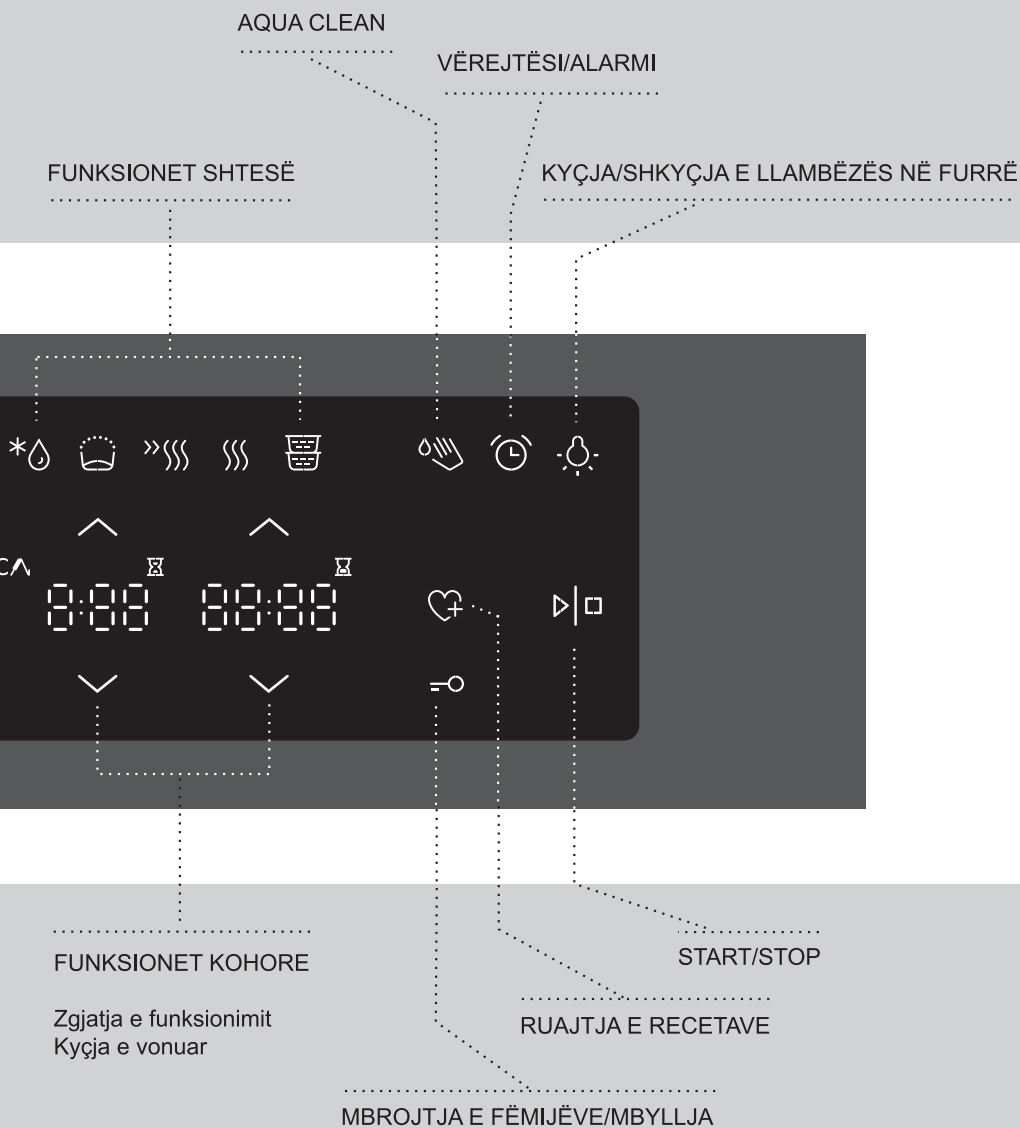
RECETAT E MIA

SISTEMET E FURRËS

TEMPERATURA

ORA, PESHA, SONDA

- ^ Rritja e vlerave
- v Ulja e vlerave

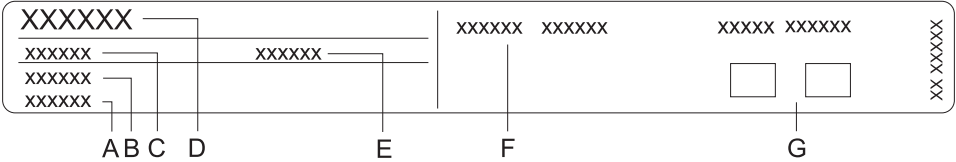


KUJDES:

Që të përgjigjen butonet më mirë, prekni me sipërfaqen sa më të madhe të jastëkut të gishtit. Te çdo prekje në buton, paraqitet sinjali zanor.

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

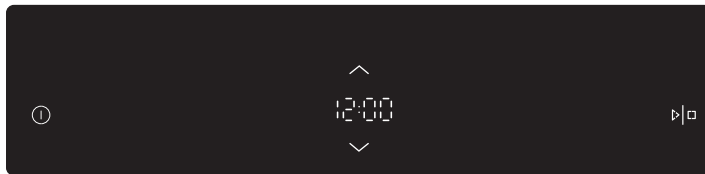
Pas pranimit të aparatit, nga furra nxjerrni të gjitha pjesët, kyçur edhe pajisjet e transportimit. Të gjithë pjesët e pajisjes pastroni me ujë të ngrohtë dhe me lëndë pastruese të rëndomta. Mos përdorni lëndë pastruese të vrazhdëta.

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.

NDEZJA E PAJISJES PËR HERË TË PARË

RREGULLIMI I ORËS

Pas kyçjes së parë të aparatit në rrjetën elektrike ose pas dështimit të gjatë të furnizimit me energji elektrike, në indikator pulson 12:00.



Me prekjen e butoneve (^) dhe (v) rregulloni kohën e saktë ditore. Konfirmoni modulën me butonin START/STOP.

💡 Nëqoftëse mbani të shtypur butonin për rregullimin e vlerës më gjatë kohë, shpejtësia e ndryshimeve të vlerës përshpejtësohet.

💡 Furra funksionon edhe nëqoftëse nuk e rregulloni kohën ditore, por në këtë rast nuk mund të rregulloni funksionet kohore (shiqo. kapitullin PËRZGJEDHJA E FUNKSIONEVE KOHORE).

Pas ca minutash të mosaktivitetit, aparati kalon në gjendje të pushimit – Standby.

NDRYSHIMI I RREGULLIMIT TË ORËS

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

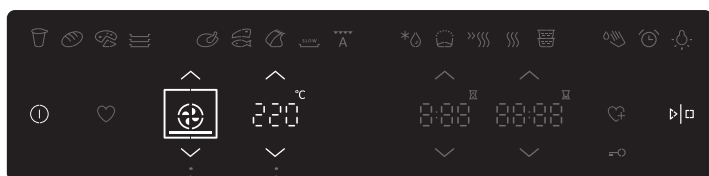
HAPAT E PJEKJES (1 - 7)

HAPI I 1.: PËRZGJEDHJA E SISTEMIT TË PJEKJES

Pjekjen mund të drejtoni në shumë mënyra:

A) PJEKJA ME PËRZGJ. E MËNYRËS SË FUNKSIONIMIT (Mënyra profesionale)

Mënyrën në fjalë e përdorni kur dëshironi të përgatitni llojin e dëshiruar dhe sasinë e ushqimit. Të gjitha rregullimet i përzgjedhni vetë.



Me preken e butoneve (∧) dhe (∨) përzgjedhni sistemin e pjekjes.

SISTEMET E PJEKJES

TEMPERATURA NË FURRË

Mund të përzgjedhni edhe rregullimet shtesë:



parangrohja



zgjatja e funksionimit



kyçja e vonuar

Prekni butonin START.



Temperatura në rritje do të shfaqet në panelin tregues , derisa të arrihet temperatura e përzgjedhur. Moduli/sistemi i Gatimit (Cooking mode/system) nuk mund të ndryshohet gjatë funksionimit; temperatura, megjithatë, mund të ndryshohet.

PARA-NXEHJA

Përdorni funksionin e para-nxehjes nëse dëshironi që të nxehni furrën në temperaturën e dëshiruar sa më shpejt që të jetë e mundur. Përdorni simbolin  për të aktivizuar funksionin e para-nxehjes. Simboli do të pulsojë me dritë. Mos e fusni ende ushqimin brenda.

Kur të arrihet temperatura e përzgjedhur, do të lëshohet një sinjal akustik. Hapni derën ose bëni konfirmimin duke shtypur butonin START/STOP. Simboli  do të zhduket. Më pas programi do të rifillojë procesin e gatimit me opsionet e përzgjedhura.



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

SISTEMET E PJEKJES (varësisht nga modeli)

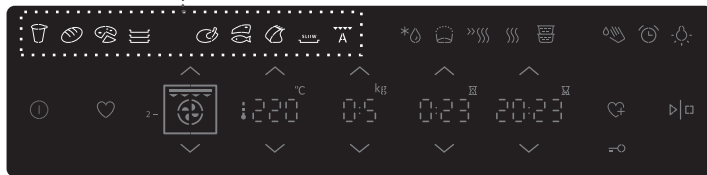
SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E PARARREGULLUAR (°C)
SISTEMET E FURRËS		
	NXEHËSI I EPËRM DHE I POSHTËM Nxehtësit në anën e epërme dhe të poshtme të furrës njëtrajtshëm rrezatojnë nxehtjen në brendësi të furrës. Pjekja e ëmbëlsirave ose mishit është e mundshme vetëm në një nivel.	200
	NXEHËSI I EPËRM Nxehtësinë e rrezaton vetëm nxehtësi në anën e sipërme të furrës. Përdoret kur dëshironi të skuqni më shumë anën e sipërme të gjellës.	150
	NXEHËSI I POSHTËM Nxehtësinë e rrezaton vetëm nxehtësi në anën e poshtme të furrës. Përdoret kur dëshironi të skuqni më shumë anën e poshtme të gjellës.	160
	SKARA Funksionon vetëm infra nxehtësi, e ai është pjesë e skarës së madhe. Përdoret për pjekjen e sasive të vogla nën skarë të bukëve të mbimbushura dhe suxhukëve të birrës ose skuqjen e tostët.	240
	SKARA E MADHE Funksionojnë nxehtësi i epërm dhe infra nxehtësi. Nxehtësin e rrezaton direkt infra nxehtësi, i cili është i instaluar në tavanin e furrës. Për rritjen e efikasitetit të nxehtjes njëkohësisht është kyçur edhe nxehtësi i epërm. Përdoret për pjekjen nën skarë për sasi më të vogla të bukëve të mbimbushura, mishit dhe suxhukëve të birrës ose për skuqjen e tostët.	240
	SKARA ME VENTILATOR Funksionon infra nxehtësi dhe ventilatori. Përdoret për pjekjen e mishit në skarë dhe copave të mëdha mishit ose zogjve në një nivel të furrës. I përshtatshëm është edhe për gratinim dhe arritje të rreshkjes.	170
	AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM Funksionon nxehtësi i poshtëm dhe nxehtësi rrethor me ventilator. Përdoret për pjekjen e picës, ëmbëlsirave të njoma, tortave nga frutat dhe brumi i tharë dhe i brishtë në më shumë nivele.	200
	360° AJRI I NXEHTË Funksionojnë nxehtësi rrethor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit kujdeset për qarkullimin permanent të ajrit të nxehtë rreth fërlikut ose ëmbëlsirave. Përdoret për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave në më shumë nivele.	160
	EKO PJEKJE ¹⁾ Optimizon shpenzimin e energjisë gjatë pjekjes. Përdoret për pjekje të mishit dhe ëmbëlsirave.	160
	NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI Përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave të ulëta dhe zierjen e pemëve dhe perimeve.	180

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

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

Numri i nivelit të rekomanduar udhëzues do të shfaqet për çdo sistem të përzgjedhur.

B) PJEKJA ME PËRZGJEDHJEN E LLOJIT TË USHQIMIT (mënyra Automatiksht)



Me preken e butonit e përzgjedhni llojin e ushqimit. Ndriçon simboli i përzgjedhur.



Shfaqen vlerat e pararregulluara, të cilat mund t'i ndryshoni:

- sasinë
- temperaturat e pjekjes
- kyçjen e vonuar
- zgjatjen e funksionimit

Prekni butonin START. Në indikator shfaqen vlerat e përzgjedhura.

SIMBOLI	GJELLA/ FUNKSIONI	TEMPERATURA E PARARREGULLUAR (°C)	TEMPERATURA MAKSIMALISHT E RREGULLUESHME (°C)	KOHA E PARARREGULLUAR (H/MIN)	SASIA (KG)	UDHËZUESI (PREJ POSHTË)	PARALAJMËRIM	SISTEMI I PARARREGULLUAR
	Jogurti	40	40	3:00	-	2,3	Gotëzat e jogurtit i vëndojmë mbi grilë (Funksioni i përdorueshëm vetëm me pajisje përkatëse)	
	Buka	190	275	0:50	1	2	Pjekja në tepsinë e cekët	
	Pica*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Pjekja në tepsinë e cekët	
	Paroritë, biskotat	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Pjekja në tepsitë e cekëta, njëkohësisht në 2 nivele.	
	Zogu i pulës	200	275	0:50	0,5	2	Pjekja e zogut në grilë në udhëzuesin e dytë. Tepsia për tubimin e yndyrës e vënduar në nivelin e fundit.	
	Kotoletët, peshqit	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Pjekja në grilë në udhëzuesin e 2. Tepsia për tubimin e yndyrës e vënduar në fundin e furrës. Pak pas skadimit të gjysmës së kohës rrotullojeni mishin.	
	Brinjët, copa	180	275	1:25	0,50	2	Pjekja në grilë në tepsitë të vogël.	
	Pjekja e ngadalshme	100	130	4:00	-	2	Pjekja e mishit (mish derri, mish lope, mish viçi). Mishin e vëndojmë në tepsitë të mbuluara dhe i shtojmë mëlmesa, erëza dhe perime.	
	Pjekja automatike e mishit	180	275	1:00	-	2	Pjekja e llojeve të ndryshme të mishit (steak, mish shpine, peshqit).	

Emri i ushqimit që përmban * domethënë që për pjekje kërkohet furra e parangrohur. Koha e pararregulluar e pjekjes nuk përmbledh kohën e nevojshme për parangrohje.

HAPI I 2.: FUNKSIONET E KOHËMATËSIT - KOHËZGJATJA



Me preken e butoneve (∧) dhe (∨) përzgjedhni zgjatjen e funksionimit.

ZGJATJA E FUNKSIONIMIT

KYÇJA E VONUAR



Rregullimi i zgjatjes së funksionimit

Te mënyra në fjalë caktoni kohën sa gjatë të funksionon furra. Rregulloni kohën e dëshiruar të funksionimit dhe konfirmoni përzgjedhjen.

Kësaj i adaptohet shfaqja e fundit të funksionimit.

Shtypni START për fillimin e pjekjes. Në indikator shihen tërë rregullimet e përzgjedhura.

Të gjitha funksionet kohore mund t'i shkyçni ashtu që kohën e përzgjedhur ta rregulloni në "0".



Rregullimi i kyçjes së vonuar të furrës

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

Shembull:

Koha momentale: 12:00

Koha e pjekjes: 2 orë

Përfundimi i pjekjes: në 18:00

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

Tani caktoni edhe PËRFUNDIMIN E FUNKSIONIMIT dhe rregulloni kohën (18:00).

Shtypni START për fillimin e pjekjes. Ora pret fillimin e pjekjes.



Kur koha e vendosur përfundon, furra do të ndalojë automatikisht së funksionuari (përfundimi i gatimit). Do të dëgjoni një sinjal akustik, të cilin mund ta fikni duke shtypur butonin ALARM. Pas një minute, sinjali akustik do të fiket në mënyrë automatike.

Pas ca minutash mosaktiviteti, aparati kalon në gjendje të pushimit – Standby. Shfaqet koha ditore.

HAPI I 3.: RUAJTJA E PROGRAMIT

A) RUAJTJA E PROGRAMIT PERSONAL (RECETAT E MIA)



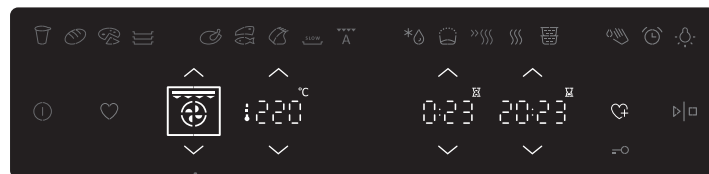
Me preken e butonit përzgjedhni llojin e ushqimit dhe caktoni rregullimet tuaja personale:

- temperaturën
- (sasia)
- zgjatja e funksionimit
- kyçja e vonuar

Mbani shtypur butonin  për tre sekonda për të ruajtur modulet tuaja. Simboli për llojin e zgjedhur të ushqimit do të pulsojë dy herë.

 Recatat tuaja personale që paraprakisht i keni ruajtur në memorje, në çdo kohë mund përsëri t'i ktheni. Prekni butonin . Shfaqen të gjitha programet tuaja të ruajtura.

B) RUAJTJA E VLERAVE TË PARARREGULLUARA TË SISTEMIT TË FURRËS



Përzgjedhni sistemin e furrës. Shfaqen vlerat e pararregulluara, të cilat mund t'i ndryshoni:

- temperatura
- zgjatja e funksionimit
- kyçja e vonuar

Me preken 3 sekondëshe në butonin  ruajtjet ruhen (dy herë ndriçojnë).

HAPI I 4.: NISJA E PJEKJES

Pjekja nisët me shtypjen e gjatë në butonin START/STOP.

Nëqoftëse nuk është i rregulluar asnjë funksion kohor, në indikator shfaqet kohëzgjatja dhe simboli për funksionim dhe temperaturë.



HAPI I 5.: PËRFUNDIMI I PJEKJES DHE SHKYÇJA E FURRËS

Pas përfundimit të pjekjes, ndërprehen dhe shnosën edhe të gjitha rregullimet kohore në orën. Ora rregullohet në shfaqjen e kohës ditore. Pas 5 minutash mosaktiviteti, aparati kalon në gjendje të pushimit – Standby.

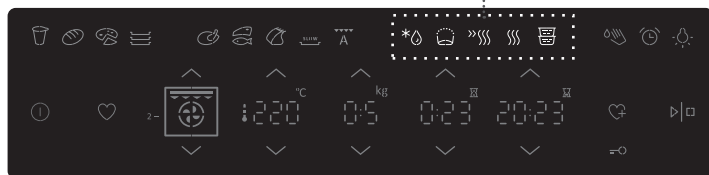


Pas përfundimit të pjekjes, ndërprehen dhe shnosën edhe të gjitha rregullimet kohore në orën, përveç të vërejtësit. Ora rregullohet në shfaqjen e kohës ditore. Ventilatori për ftohje do të funksionojë edhe ca kohë.



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

HAPI I 6.: PËRZGJEDHJA E FUNKS. SHITESË



Me preken e butonit përzgjedhni funksionin



Shkriirja

Te mënyra në fjalë, ajri qarkullon pa nxehtësit e kyçur. Funksionon vetëm ventilatori. Përdoret vetëm për shkriirjen e ngadalshme të ushqimit të ngrirë (tortave, kulaçeve, parorive, bukës dhe simiteve dhe pemëve të ngrira).

Me përzgjedhjen e simbolit mund të caktoni llojin e ushqimit, peshës, kohës së fillimit dhe përfundimit të shkriirjes.

Në gjysmën e kohës së shkriirjes, copat e ushqimit i rrotulloni, përzini dhe i ndani, nëqoftëse janë ngjitur të ngrirë në njëri tjetrin.



Ardhja e brumit

Përdoret për ardhjen e brumit të tharhtë. Ruhet temperatura optimale, e ajo përshejtëson ndikimin e majës dhe si pasojë ardhjen e shpejtë të brumit.



Parangrohja e shpejtë

Përdoret nëqoftëse dëshironi që furrën ta ngrohni sa më shpejtë në temperaturën e dëshiruar. Nuk është e përshtatshme për pjekjen e gjellave.

Kur ngrohet furra në temperaturën e dëshiruar, ngrohja përfundon dhe furra është e gatshme për pjekje te funksionimi i përzgjedhur.



Ngrohja

Përdoret për ruajtjen e ngrohjes së ushqimeve të gatshme. Me përzgjedhjen e simbolit, caktoni temperaturën dhe kohën e fillimit dhe përfundimit të ngrohjes.



Kulla avullore

UPërdoret për pjekjen e njëkohëshme të gjellave të ndryshme në enët të cilat i vëdojmë si kullë. Artikujt ushqimorë në enë trajtohen me ndihmën e avullit, i cili del nga artikulli më i poshtëm ushqimor. Në enën e parë vëndoni ushqimet më të lagëta (salcat, supat), në enën e dytë mishin, perimet, shtojcat, kurse në enën e tretë më të lartë, ëmbëlsirat.

(Funksioni të përdoret vetëm me pajisjet përkatëse.)

HAPI I 7.: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE TË RËNDOMTA



Me preken e butonit përzgjedhni rregullimin.



Pastrimi me ujë

Përdoreni për të hequr njollat. Hidhni 0.6 l ujë në një gotë ose enë të cekët për pjekje dhe vendoseni në rregullatorin e poshtëm. Pas 30 minutash, mbetjet ushqimore në sipërfaqet e emaluara do të jenë zbutur dhe do të jetë e lehtë t'i pastroni ato me një pëlthurë të lagur.



Programimi i matësit kohor në minuta

Matësi kohor në minuta mund të përdoret në mënyrë të pavarur nga funksionimi i furrës. Aktivizojeni atë duke shtypur butonin. Moduli më i gjatë i mundshëm është 10 orë. Kur koha mbaron, do të dëgjoni një sinjal akustik, të cilin mund ta fikni duke shtypur butonin CLOCK. Pas një minute, sinjali akustik do të fiket në mënyrë automatike.



Ndriçimi i furrës

Ndriçimi i furrës ndizet në mënyrë automatike kur hapet dera ose kur ndizet furra. Pas përfundimit të procesit të gatimit ose kur dera është e mbyllur, drita do të qëndrojë e ndezur edhe për një minutë tjetër. Drita brenda furrës mund të ndizet/fiket duke shtypur butonin LIGHT.



MBROJTJA E FËMIJVE

Atë e kyçni me preken e gjatë në butonin ÇELËSI. Me preken e sërishme në butonin në fjalë, mbrojtja shkyçet.



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

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

Gjatë mbrojtjes së fëmijëve të kyçur nuk do të mund të ndryshoni sistemet ose funksionet shtesë. Mund të shkyçni vetëm pjekjen. Mbrojtja e fëmijëve mbetet aktive edhe pas shkyçjes së furrës. Nëqoftëse dëshironi të përzgjidhni sistem të rinj, mbrojtjen për fëmijët nevojitet ta shkyçni.

Koha

Kohën ditore nevojitet të rregulloni te kyçja e parë e aparatit në rrjetën elektrike ose nëqoftëse aparatit për gjatë kohë (më gjatë se një javë) e shkyçni nga rrjeta elektrike. Rregulloni OREN - kohën. Ora mund të përcaktohet sa herë që pajisja është e fikur duke shtypur butonin ON/OFF.

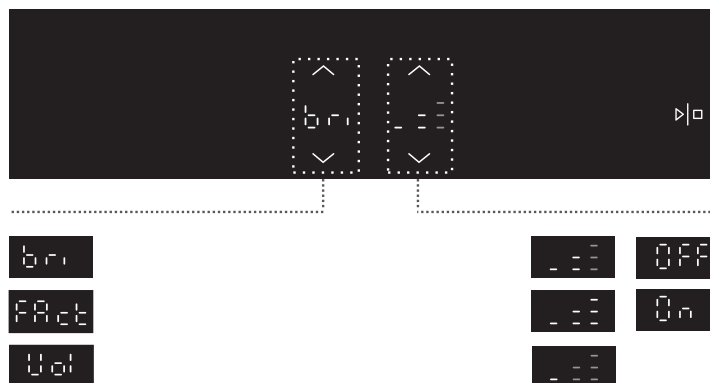
Zgjidhni modulën duke përdorur shigjetat (↗) dhe (↘).

8sek 

Rregullimi i kontrastit, rregullimeve fabrikore dhe tingullit

Rregullimin mund të zbatoni kur shihet simboli .

Tetë sekonda mbani të shtypur simbolin llambëza. Shfaqet shkresa “bri” dhe dy vijëza, të cilat janë krejtësisht të ndriçuara.



Rregullimin e përzgjedhni me shigjetat (↗) ose (↘).

Për konfirmim prekni butonin ▶|◻.



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

PËRSHKRIMI I SISTEMEME 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.

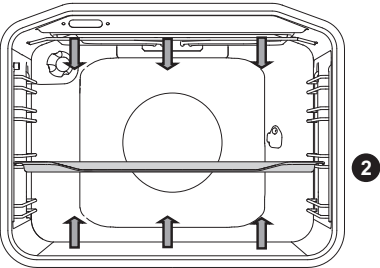
Te pjekja e copave të mëdha të mishit ose ëmbëlsirave, në furrë do të shkaktohet sasi e madhe e avullit, e kjo në derën e furrës shkakton kondens. Kjo është dukuri normale, e cila nuk ndikon në funksionimin e aparatit. Pas përfundimit të pjekjes, fshini derën dhe xhamin e derës deri sa të thahen.

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

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

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

NXEHËSI I EPËRM DHE I POSHTËM



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

Pjekja e mishit:

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

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

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

Zogun piqni në këtë sistem, nëqoftëse aparati nuk ka sistemin

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

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

Pjekja e ëmbëlsirave:

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

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

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

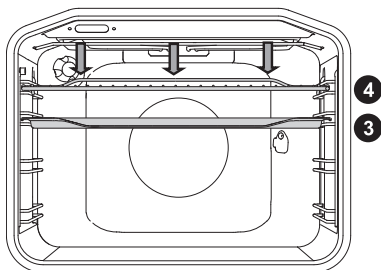
Simboli * do të thotë se furra duhet të parangxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

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.

Temperatura maksimale: 240°C.

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 zgarë – zgara e vogël

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

Tabela e pjekjes në zgarë - zgara e madhe

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

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

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

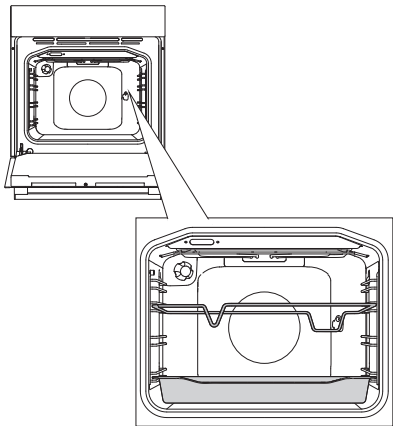


Kur përdorni skarën, (infra nxehësin), dera e furrës le të jetë gjithmonë e mbyllur.

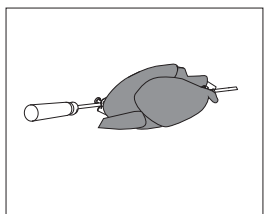
Infra nxehësi, grilla dhe ndihmesat tjera në furrë gjatë pjekjes me skarë, resp. infra nxehësin shumë nxehen, prandaj përdorni doreza mbrojtëse dhe danat e posaçme për kapjen e mishit.

Pjekja me skarë (varësisht nga modeli)

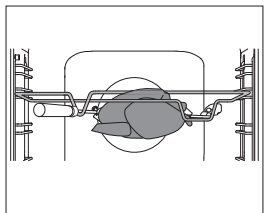
Temperatura e lejuar maksimale të përdorimi i skarës është 240°C.



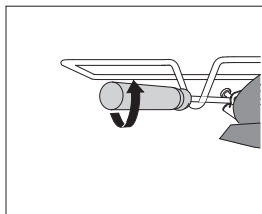
1 Këmbët qëndruese futni në udhëzuesin e 3 prej poshtë, kurse në udhëzuesin e 1 tepsinë e thellë për tubim të yndyrës.



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).



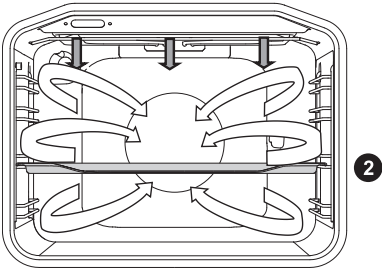
4 Zhvidhoni dorezën e skarës dhe mbyllni derën.

Kyçni furrën në sistemin SKARA e madhe.



Skara funksionon vetëm te dera e mbyllur.

SKARA ME VENTILATOR

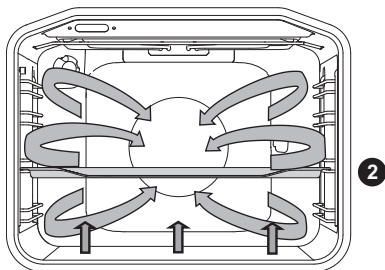


Te ky sistem, njëkohësisht funksionojnë infra nxehtësi dhe ventilatori. Është i përshtatshëm për pjekjen e mishit, peshkut dhe perimeve.

(Shiqoni përshkrimin dhe këshillat për SKARËN).

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

AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM



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

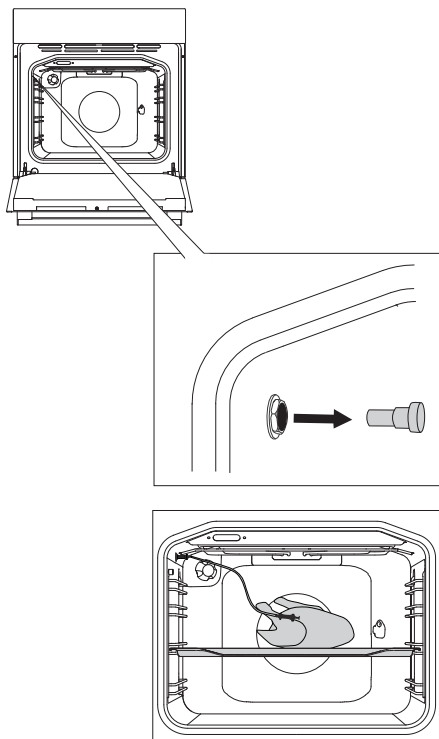
(Shiqoni përshkrimin dhe këshillat për NXEHËSIN E EPËRM DHE TË POSHTËM).

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

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

Pjekja me sondë për mish (varësisht nga modeli)

Te mënyra në fjalë e rregulloni temperaturën e bërthamës së ushqimit. Furra funksionon aq gjatë, saqë bërthama e ushqimit arrin temperaturën e rregulluar. Temperaturën e bërthamës mat sonda temperaturiale.



1 Nxjerrni çepin metalik (Prize gjendet në skajin e parë të epërm të murisë së djathtë të furrës.)

2 Spinën e sondës futni në prize, sondën futni në ushqim. (Nëqoftëse keni patur të rregulluara funksione kohore, ato shnosen).



Pas kyçjes së sondës, në indikator shfaqet shkresa **Prob**. Rregulloni temperaturën e dëshiruar. Prekni butonin START.

Në indikator shfaqet temperatura e pararregulluar dhe indikacioni temperaturial i sondës.



Gjatë pjekjes shfaqet temperaturë shkallëzuese e bërthamës së gjellës (nëqoftëse dëshironi që gjatë funksionimit të ndryshoni temperaturën prej 30-99°C). Kur arrin temperatura e dëshiruar e bërthamës së ushqimit, furra ndërpre funksionimin. Paraqitet sinjali zanor, të cilin mund ta shkyçni me cilindro buton, resp. pas një minute shkyçet vetë. Në indikator shfaqet koha ditore.

Pas përfundimit të pjekjes, çepin metalik mbrojtës e instaloni përsëri në furrë.

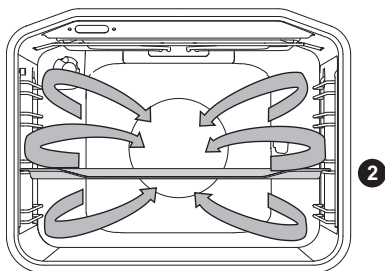
Ushqimi	Pesha (g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura e bërthamës së gjellës
MISHI			
File e lopës	1000	3	55-75*
Zogu, i tërë	1500	3	85-90
Zogu, i tërë	2000	3	85-90
Gjeldeti	4000	3	85-90
Rostoja e derrit	1700	3	70-85
Somun mishi	1000	3	75-80
Mish viçi	1000	3	55-75
Mish qengji	1000	3	70-80
Mish egërsirash	1000	3	70-80
Peshqit	1000	3	75-85

*rare (i gjakosur) = 55-60 °C; mesatare (rozë) = 65-70 °C ; pjekur mirëfilltë = 70-75 °C



Mund të përdorni vetëm sondën e paraparë për këtë furrë. Kujdeseni që gjatë pjekjes sonda të mos prek nxehtësinë. Pas përfundimit të pjekjes, sonda është shumë e nxehtë, kujdeseni të mos digjeni.

360° 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 siguron mjaft lëndë fluide, që të mos digjet mishi. Gjatë pjekjes mishin e rrotulloni. Nëqoftëse e mbuloni rostonë, ajo do të mbetet më e lëngshme.

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

Pjekja e ëmbëlsirave

Rekomandohet parangrohja e furrës.

Paroritë e imëta mund t'i 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 njëllëj.

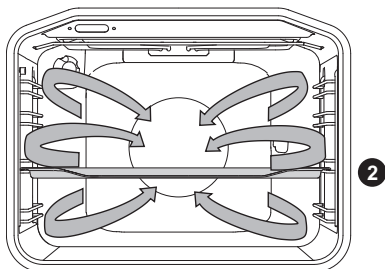
Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRA			
Kekë të butë	2	150-160	25-35
Kekë që thërmohen	2	160-170	25-35
Kekë me fruta, të butë	2	150-160	45-65
Role keku *	2	160-170	15-25
Kek me fruta, me petë të freskët	2	160-170	50-70
Strudel me mollë	2	170-180	40-60
Biskota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

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



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

EKO PJEKJE



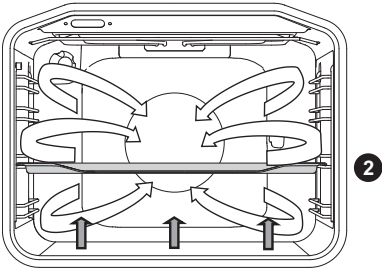
Funksionojnë nxehtësi rrethor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit të furrës kujdeset për qarkullimin permanent të ajrit të nxehtë rreth mishit ose ëmbëlsirave.

Ushqimi	Udhëzuesi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
MISHI			
Rostoja e derrit 1kg	2	180	140-160
Rostoja e derrit 2kg	2	180	150-180
Rostoja e viçit 1kg	2	190	120-140
PESHKU			
Peshqit e tërë 200/g copa.	2	180	40-50
Fileto peshku 100/g copa.	2	190	25-30
ËMBËLSIRAT			
Biskotat	2	160	20-25
Kulaçet e vogla	2	170	25-35
Rulada e biskotit	2	170	25-30
Torta e frutave, brumi i theçtë	2	170	55-65
PERIMET			
Patatja e gratinuar	2	170	40-50
Lazanja	2	180	40-50
USHQIMI I NGRIRË			
Pomes frites 1kg	2	200	25-40
Medalioni i pulës 0,7kg	2	200	25-35
Shufrat e peshkut 0,6kg	2	200	20-30



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.

ZIERJA

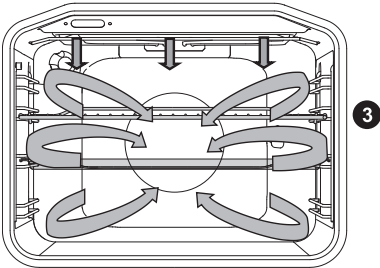
Ushqimin për zierje dhe gotat i përgatisni si zakonisht. Përdorni gotat me rrethin me nga gomina dhe kapakun prej qelqi. Mos përdorni gota me kapaka metalik dhe konserva metalike. Gotat le të jenë me madhësi të njëjtë, të mbushura me përmbajtje të njëjlojshme dhe mirë të mbyllura.

Në tepsi 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.

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

PJEKJA AUTOMATIKE E MISHIT



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

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

Ushqimi	Pesha (g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min)	Temperatura e bërthamës së gjellës
MISHI					
File e lopës	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Zogu, i tërë	1500	2	170-190	60-70	85-90
Gjeldeti	4000	2	160-180	150-180	85-90
Rostoja e derrit	1500	2	150-170	100-120	70-85
Somun mishi	1000	2	160-180	70-80	80-85
Mish viçi	1000	2	170-190	100-120	75-85
Mish qengji	1000	2	170-190	50-60	75-85
Mish egërsirash	1000	2	170-190	55-65	75-85
Peshqit	1000	2	160-180	35-55	75-85

*rare (i gjakosur) = 55-60 °C; mesatare (rozë) = 65-70 °C ; pjekur mirëfilltë = 70-75 °C

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 ndotësit të mos digjen brenda. Yndyrën e pastroni më së lehti me shkumë sapuni të lehtë, derisa furra është e ngrohët.

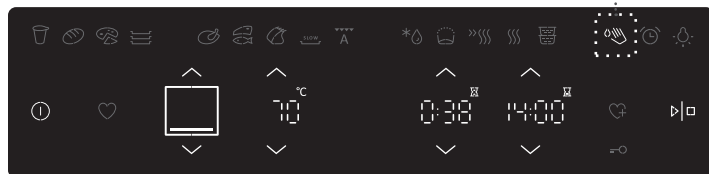
Te ndotësija kokëforte ose e fuqishme përdorni lëndë pastruese të zakonshme për furra. Furrën e shpërlani me ujë të pastër, që të evitoni tërë mbeturinat e lëndëve për pastrim. Kurrë mos përdorni lëndë pastruese agresive, mjete agresive për pastrim, spuzhva të vrazhdëta, evitues të ndryshkut dhe njollave.

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

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

PASTRIMI I FURRËS ME FUNKSIONIN AQUA CLEAN

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



Prekni butonin Aqua clean dhe rregulloni temperaturën 70°C.

Prekni butonin START. Kur përfundon pastrimi, shfaqet sinjali zanor.

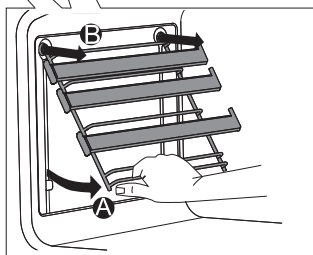
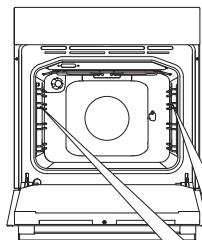
 Pas 30 min mbeturinat e ushqimit në email të furrës zbuten dhe mund t'i fshini me reckë të njomë.



Aqua clean përdorni vetëm kur është furra krejtësisht e ftohtë.

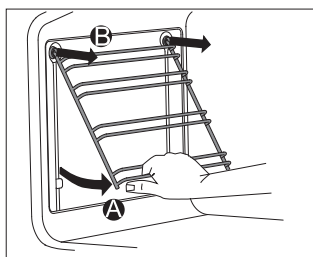
NXJERJA DHE PASTRIMI I UDHËZUESVE TELESKOPIK PREJ TELI DHE TËRHEQËS

Udhëzuesit i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.



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

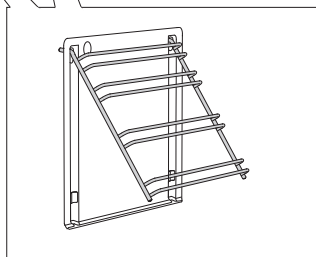
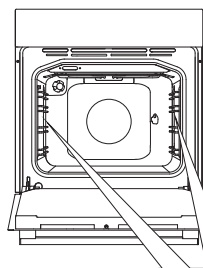
B Në anën e epërme i nxjerrni nga vrimat.



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

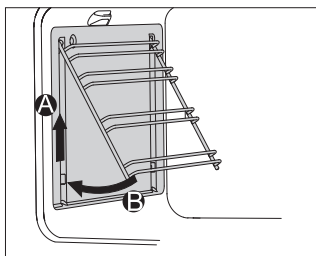
MONTIMI I PJESËVE KATALITIKE

Udhëzuesit i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.

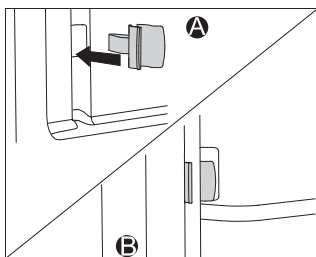


Nxjerrni udhëzuesit prej teli, resp. teleskopik.

1 Udhëzuesit i varni në pjesën katalitike.



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



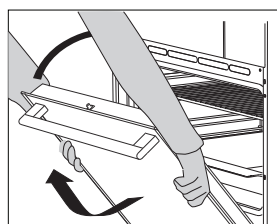
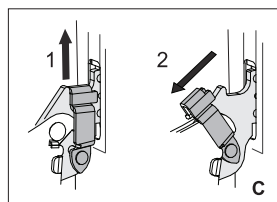
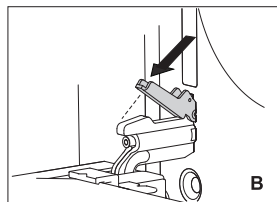
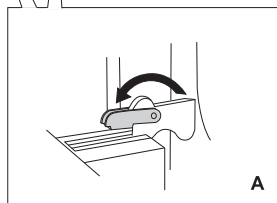
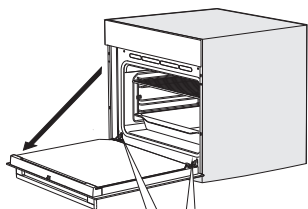
Te montimi i udhëzuesve teleskopik tërheqës (tërheqja e plotë) me pjesët katalitike, futni mbaresat e bashkangjitura në hapësirat e poshtme në murinë e furrës dhe mbaresat instaloni në udhëzues. Mbaresat janë të dedikuara për shtërngimin më të mirë të udhëzuesve.



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

HEQJA DHE RIVËNIA E DERËS SË FURRËS

(në varësi të modelit)



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

2 **A** Rotullojini bllokuesat mbrapsht deri në fund (në rastin e mbylljes tradicionale).

B Me sistemin e mbylljes së butë, rrotullojini bllokuesat mbrapsht me 90°.

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

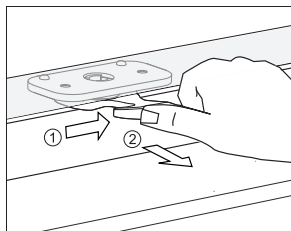
3 Mbyllni derën ngadalë derisa shuli (shulat) të jetë në një vijë me kapaxhat. Ngrini ngadalë derën dhe tërhiqeni nga të dyja kapaxhat me mentesha në pajisje.

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



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

BRAVA E DERËS (në varësi të modelit)



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



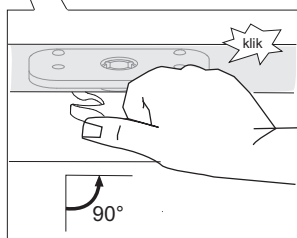
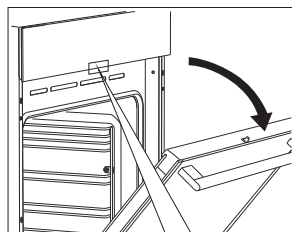
Kur dera e furrës është e mbyllur, brava e derës do të kthehet automatikisht në pozicionin fillestar.

ÇAKTIVIZIMI DHE AKTIVIZIMI I BRAVËS SË DERËS

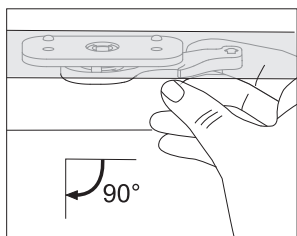


Furra duhet të jetë e ftohur plotësisht.

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.

MBYLLJA E ZBUTUR E DERËS (në varësi të modelit)

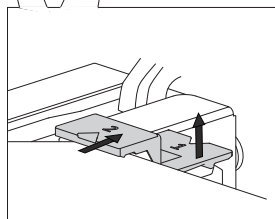
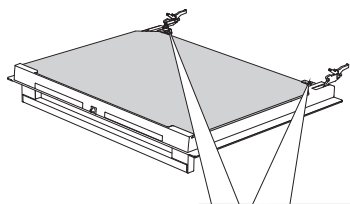
Dera e furrës është e pajisur me një sistem i cili zbut forcën mbyllëse të derës, duke filluar në këndin 75-gradë. Ajo lejon një mbyllje të lehtë, të qetë dhe të butë të derës. Një shtyrje e lehtë (në këndin 15-gradë afër pozicionit të derës së mbyllur) është e mjaftueshme që dera të mbyllet automatikisht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



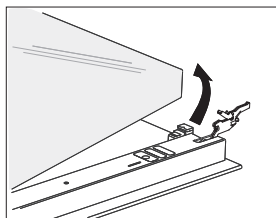
Në qoftë se forca e përdorur për të mbyllur derën është shumë e fortë, efekti i sistemit do të zvogëlohet ose sistemi do të anashkalohet për siguri.

NXJERRJA DHE INSTALIMI I XHAMIT TË DERËS

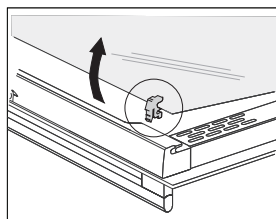
Xhamin e derës mund të pastroni edhe nga ana e brendëshme, por nevojitet ta nxjerrni. Hiqni derën e furrës (shiqo kapitullin Nxjerja dhe instalimi i derës së furrës).



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.

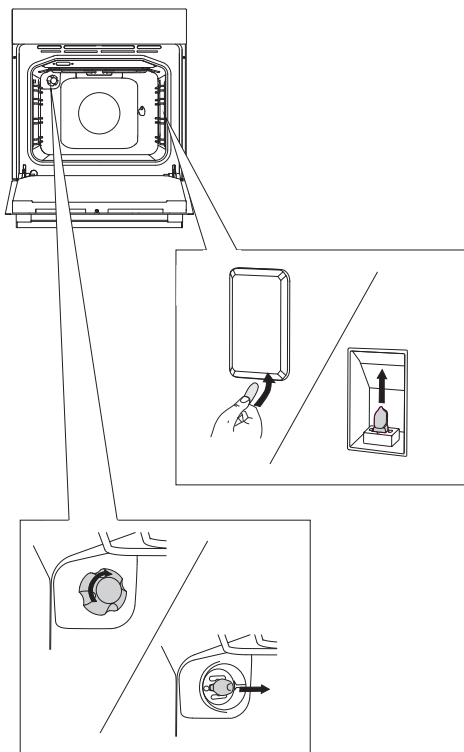


Xhamin e instaloni në rradhitje të kundërt. Shenjat (gjysëmrrreth) në derë dhe xham nevojitet të mbulohen.

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, 230 V, 25 W)



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	Zgjidhja
Sensorët nuk përgjigjen, përmbajtja në ekran e ngrirë...	Shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike për ca minuta (zhvidhoni siguresën ose shkyçni tastin kryesor), pastaj përsëri kyçni në rrjetë dhe kyçni furrën.
Siguresa e shtëpisë shpesh shkyçet...	Thirrni shërbimin servisor.
Ndriçimi i derës nuk funksionon...	Ndërrimi i llambës së furrës është i përshkruar në kapitullin "Pastrimi dhe mirëmbajtja".
Ëmbëlsirat dobët të pjekura..	A e keni rregulluar me rregullsi temperaturën dhe sistemin e nxehtësive? A është e mbyllur dera e furrës?
Indikatori shfaq gabimin (E1, E2, E3 ...)	Ka ardhë deri te gabimi në funksionimin e modulit elektronik. Shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike për disa minuta, pastaj përsëri e kyçni në rrjetë dhe rregulloni kohën e saktë ditore. Nëqoftëse gabimi akoma shfaqet, thirrni shërbimin servisor.

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



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

HUDHJA



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

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

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

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

Blank lined paper for writing.

