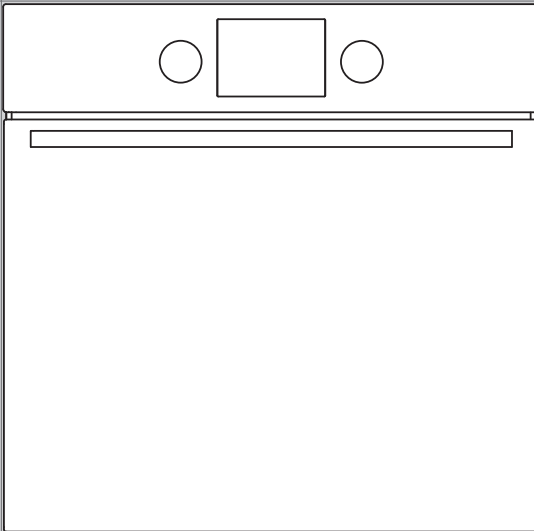


AL

UDHËZIME TË HOLLËSISHME PËR PËRDORIMIN E FURRËS ELEKTRIKE

gorenje



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

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

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

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

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

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



informata të rëndësishme



këshilla, vërejtje

PËRMBAJTJA

4 UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË 6 Përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake 7 FURRA ELEKTRIKE 11 Të dhënat teknike 12 Njësia e komandimit	HYRJE
14 PARA PËRDORIMIT TË PARË	PËRGATITJA E PARË E APARATIT
15 HAPAT E PJEKJES (1 - 6) 15 Hapi i 1: KYÇJA DHE RREGULLIMI 16 Hapi i 2: PËRZGJ. E SISTEMIT TË PJEKJES 18 Hapi i 3: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE 21 Hapi i 4: PËRZGJEDHJA E FUNKSIONEVE SHITESË 23 Hapi i 5: NISJA E PJEKJES 23 Hapi i 6: SHKYÇJA E FURRËS 24 PËRSHKRIMI I SISTEMEVE DHE TABELËS SË PJEKJES	HAPAT E PJEKJES
40 PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA 41 Pastrimi klasik i furrës 42 Pastrimi i furrës me funksionin aqua clean 43 Nxjerja dhe pastrimi i udhëzuesve teleskopik prej teli dhe tërheqës 44 Montimi i pjesëve katalitike 45 Nxjerrja dhe inst. l derës së furrës 48 Nxjerrja dhe instalimi i xhamit të derës 49 Ndërrimi i llambës	PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA
50 TABELA E PENG. DHE GABIMEVE 51 HUDHJA	ZGJIDHJA E VËSHITRËSIVE

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 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 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.

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.

PËRPARA SE TË LIDHNI PAJISJEN ELEKTROSHTËPIAKE:

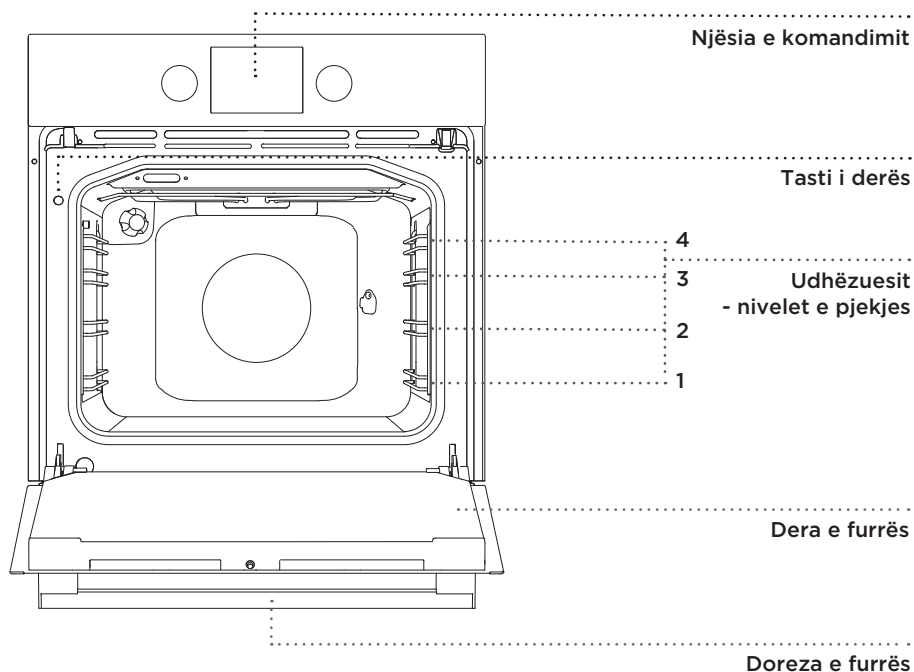


Lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake. Riparimi ose çdo pretendim për garanci që rezultojnë nga lidhja ose përdorimi i parregullt i pajisjes elektroshtëpiake nuk do të mbulohet nga garancia.

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.



PULLA THELLUESE

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



Pas çdo përdorimi, rrotulloni pullën në pozicion jofunksionues dhe e trusni përsëri. Pullën thelluese mund të trusni brenda vetëm në pozicionin e shkyçur, resp. jofunksionues të tastit.

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.

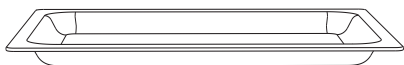
VENTILATORI PËR FTOHJE

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.

PAJISJET E FURRËS



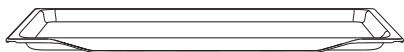
TEPSIA PREJ QELQI përdoret për pjekjen e ushqimeve me të gjitha sistemet e furrës. Atë mund ta përdorni edhe si pjatë për servim.



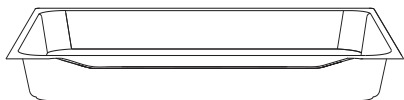
GRILA (shosha) përdoret për pjekje në skarë, ose mbi të vëndoni enë ose tepsinë me bylmetin.



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



TEPSIA E CEKËT përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave dhe kulaçeve.



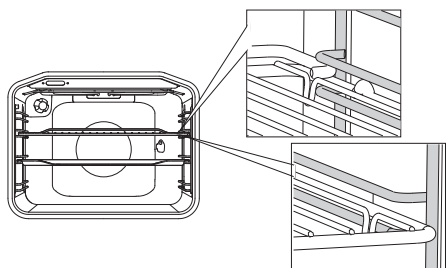
TEPSIA E THELLË përdoret për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave të njoma. Përdoret edhe si enë për tubimin e yndyrës.



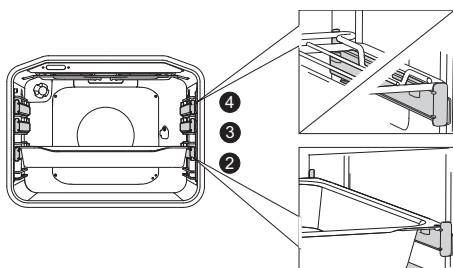
Tepsia e thellë, gjatë pjekjes kurrë të mos jetë në udhëzuesin e pare, përveç se kur piqui në skarë ose përdorni hellin dhe tepsia e thellë është dedikuar për tubimin e yndyrës.



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



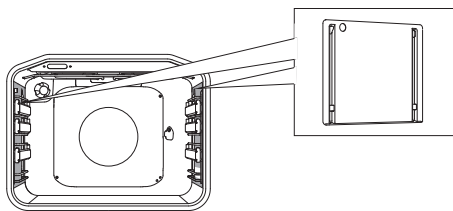
Te udhëzuesit prej teli, grilën dhe tepsitë gjithmonë futni në vanën udhëzuese, të cilën e caktojnë profilat prej teli.



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



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



MVESHJET LEHTËPASTRUESE

parandalojnë spërkatjen e yndyrës në anët e furrës te pjekja.



HELLI përdoret për pjekjen e mishit.

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



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

TË DHËNAT TEKNIKE

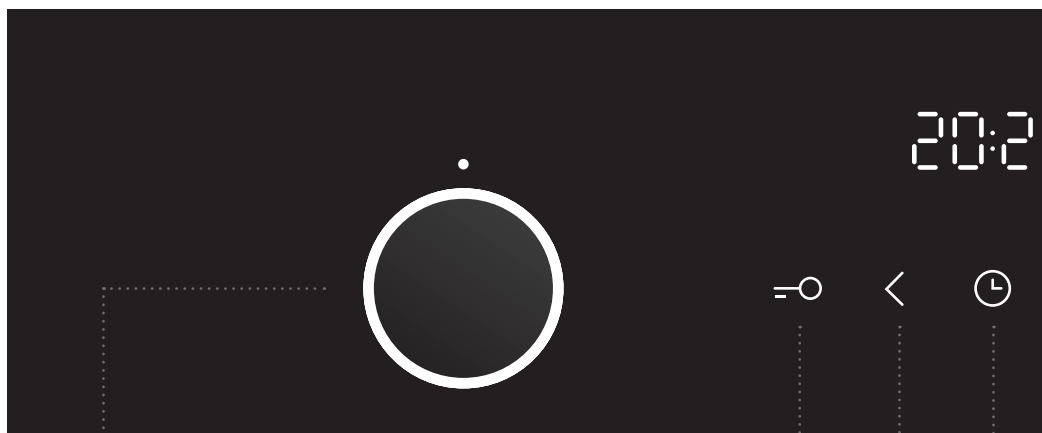
(VARËSISHT NGA MODELI)

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

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

NJËSIA E KOMANDIMIT

(VAARËSISHT NGA MODELI)



1 BUTONI
PËRZGJEDHJA
E SISTEMIT TË
PJEKJES

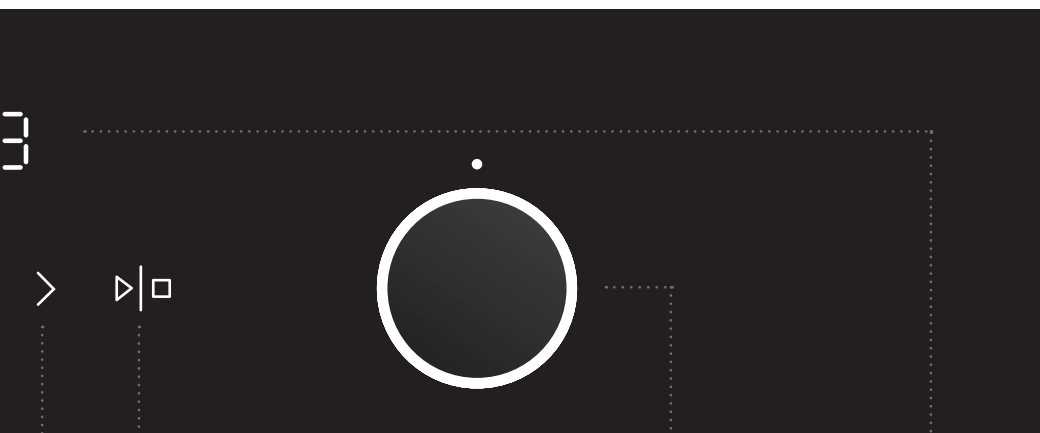
2 BUTONI
MBROJTJA
E FËMIJËVE -
MBYLLJA

3 TBUTONI
PËR ULJEN E
VLERAVE

4 BUTONI KOHA
DITORE

KUJDES:

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



5 RRITJA E
VLERAVE

6 BUTONI
START/ STOP
për nisjen dhe
ndërprerjen e
programit

7 PULLA PËR
RREGULLIMIN E
TEMPERATURËS

8 INDIKATORI I
ORËS

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.

PARA PËRDORIMIT TË PARË

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

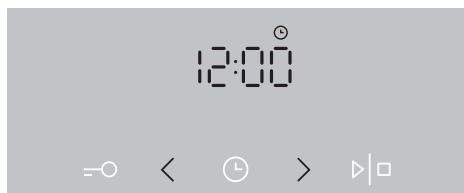
Te nxehja e parë e furrës, zbërthehet duhmë karakteristike “si e re”, prandaj gjatë nxehjes hapësirën mirë ta ajrosni.

HAPAT E PJEKJES (1 - 6)

HAPI I 1: KYÇJA DHE RREGULLIMI

Pas aderimit të parë të aparatit në rrjetën elektrike ose pas dështimit të gjatë të furnizimit me energji elektrike, në indikator pulson 12:00 dhe ndriçon simboli ⌚. Rregulloni kohën ditore.

RREGULLIMI I ORËS



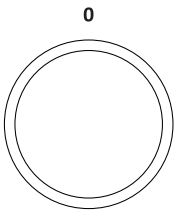
1 Vendoseni orën duke prekur butonat < ose > konfirmojeni cilësimin duke prekur butonin CLOCK ⌚.

💡 Nëqoftëse e mbani të shtypur gjatë kohë butonin për rregullimin e vlerave, shpejtësia e ndryshimit të vlerave përshpejtësohet.

NDRYSHIMI I RREGULLIMIT TË ORËS

Kohën ditore mund të ndryshoni kur nuk është aktiv asnjë funksion kohor. Me prekjen shumë herëshe në butonin ORA përzgjedhni simbolin ⌚ dhe rregulloni kohën momentale.

HAPI I 2: 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.

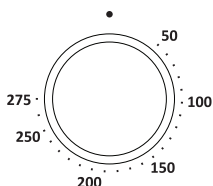
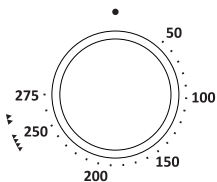
SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E PROPOZUAR (°C)
SISTEMI I FURRËS		
»»»»	PARANGROHJA E SHPEJTË përdoret nëqoftëse dëshironi që ta ngrohni furrën sa më shpejtë në temperaturën e dëshiruar. Funkcioni nuk është i përshtatshëm për pjekjen e gjellave. Pasiqë furra ngrohet në temperaturën e rregulluar, ngrohja 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 mundur vetëm në një nivel.	200
==	NXEHËSI I EPËRM Transmetimin e nxehtjes në artikuj ushqimorë bën vetëm nxehtësi në anën e epërme të furrës. Përdoret kur doni të skuqni anën e sipërme të ushqimit (për skuqje shtesë).	180
==	NXEHËSI I POSHTËM Nxehtjen e transmeton nxehtësi në anën e poshtme të furrës. Përdoret kur doni të skuqni anën e poshtme të ushq.	180
▼▼	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.	230
▼▼▼	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 kycur 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.	230
▼▼▼	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

SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E PROPOZUAR (°C)
	NXEHËSI I EPËRM DHE VENTILATORI Funksionojnë nxehtësi i epërm dhe ventilatori. Sistemi përdoret për pjekjen e copave të mëdha të mishit, zogjve. Është i përshtatshëm edhe për gratinimin e ushqimit.	170
	AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM Funksionojnë 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 theçtë në më shumë nivele.	200
	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
	NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI Përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave të ulëta dhe zierjen e pemëve dhe perimeve.	180
	NXEHËSI I EPËRM DHE POSHTËM ME VENTILATOR Funksionojnë të dy nxehtësit dhe ventilatori. Ventilatori mundëson qarkullimin e njëtrajtshëm të ajrit të nxehtë në furrë. Përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave, shkrirjen e ushqimit dhe tharjen e pemëve dhe perimeve.	180
	NGROHJA E SERVISIT përdoret nëqoftëse dëshironi servisin (pjatat, filxhanat) paraprakisht të ngrohni, që ushqimi të mbetet i ngrohtë gjatë kohë.	60
	PJEKJE E BUTË [»] Kjo veçori mundëson pjekje të butë, të ngadaltë dhe të njëtrajtshme e cila e lë ushqimin të butë dhe të lëngshëm. Kjo është e përshtatshme për të pjekur mish, për të gatuar peshk dhe për të pjekur brumëra vetëm në një raft. Vendoseni temperaturën në amplitudën nga 140 deri në 220 °C.	180
	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.	70

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

HAPI I 3: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE

NDRYSHIMI I TEMPERATURËS SË PJEKJES



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



Me rrotullimin e pullës përzgjedhni TEMPERATURËN e dëshiruar.

Pas kyçjes së aparatit me prekjen e butonit START, në indikator shfaqet ikona për temperaturën.

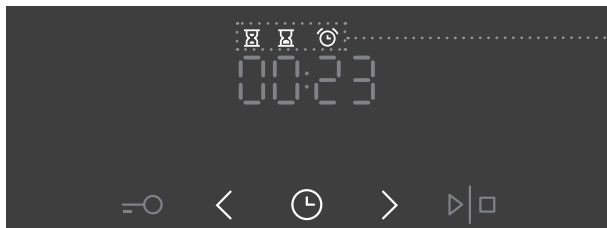
 Për kyçjen e aparatit nevojitet që butonin START të mbani të shtypur më gjatë kohë -rreth 1 sekondë.

FUNKSIONET KOHORE

Së pari rrotulloni PULLËN PËR PËRZGJEDHJEN E SISTEMIT TË PJEKJES, pastaj e rregulloni TEMPERATURËN.

Prekni butonin ORA dhe me prekjen shumë herëshe përzgjedhni simbolin e dëshiruar. Për funksionin e përzgjedhur kohor ndriçon simboli në indikator dhe pulson koha e fillimit/mbarimit të pjekjes, të cilën e caktoni vetë.

Shtypni START për fillimin e pjekjes. Në indikator shihet KOHËZGJATJA e funksionimit.



Shfaqja e funksioneve kohore



Rregullimi i zgjatjes së funksionimit

Te kjo mënyrë caktoni kohën se sa gjatë të funksionojë furra. Rregulloni kohën e dëshiruar të funksionimit. Së pari rregulloni minutat, pastaj orët. Në indikator shihet ikona dhe koha e funksionimit.



Rregullimi i kyçjes së vonuar të furrës

Te kjo mënyrë caktoni kohën se sa gjatë të funksionojë furra (zgjatja e funksionimit) dhe në cilën orë të ndërprejë funksionimin (përfundimi i funksionimit). Kontrolloni se a është ora e kurdisur në kohën e saktë ditore.

Shembull:

Koha momentale: 12:00

Koha e pjekjes: 2 orë

Përfundimi i pjekjes: në 18:00

Së pari përcaktoni KOHËZGJATJEN E FUNKSIONIMIT (2 orë). Me shtypjen e sërishtme dy herë të butonit ORA, vendosni PËRFUNDIMIN E FUNKSIONIMIT. Automatikisht shfaqet dhe pulson shuma e kohës ditore dhe kohëzgjatja e funksionimit të furrës (14:00).

Vendosni kohën e përfundimit të gatimit (18:00).

Shtypni butonin START për fillimin e pjekjes. Ora pret fillimin e pjekjes, ndriçon simboli. Furra fillon automatikisht me kohë të funksionojë (në 16:00) dhe ndërpre funksionimin në kohën e përzgjedhur (në 18:00).



Rregullimi i vërejtësit

Vërejtësin mund të përdorni të pavarur, pavarësisht nga funksionimi i furrës. Rregullimi më i gjatë i mundshëm është 24 orë. Minuta e fundit të skadimi i vërejtësit shihet në intervalin sekondar.

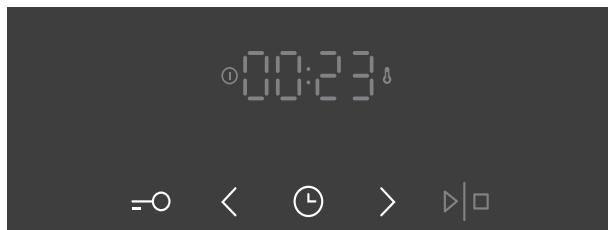


Pas skadimit të kohës së rregulluar, furra automatikisht ndërpre funksionimin.

Paraqitet sinjali zanor, të cilin mund të shkyçni me shtypjen në cilindro buton, resp. pas një minute shkyçet vetë.

Funksionet kohore mund t'i shkyçni ashtu, që kohën e përzgjedhur ta rregulloni në "0". Të gjitha funksionet kohore mund t'i fshini edhe me shtypjen e njëkohëshme dhe mbajtjen casekondëshe të butonit < dhe > .

HAPI I 4: PËRZGJEDHJA E FUNKSIONEVE SHITESË



Funksionin e kyçni/shkyçni me shtypjen në butonin e dëshiruar ose kombinimin e butoneve.

MBROJTJA E FËMIJVE

Atë e kyçni me preken e butonit MBROJTJA E FËMIJËVE. Në indikator ndriçon simboli çelësi. Me preken e sërishme në këtë buton, mbrojtja shkyçet. Shuhet simboli në indikator.

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

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

Kur është e kyçur mbrojtja e fëmijve, nuk mund të ndryshoni sistemet ose funksionet shitesë. Pjekjen mund të shkyçni, nëqoftëse rrotulloni pullën për përzgjedhje në "O".

Mbrojtja e fëmijve mbetet aktive edhe pas shkyçjes së furrës.

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

NDRIÇIMI I FURRËS

Ndriçimi i furrës kyçet automatikisht, pasi që hapni derën ose e kyçni furrën. Pas përfundimit të pjekjes, llambëza ndriçon edhe 1 minutë. Llambëzën në furrë mund të kyçni ose shkyçni me shtypjen e butonit LLAMBËZA.

5sek < SINJALI ZANOR

Lartësinë e sinjalit zanor mund të rregulloni kur nuk është aktive asnjë nga funksionet kohore (shfaqur vetëm koha ditore). Pesë sekonda mbani të shtypur butonin <. Në indikator fillimisht shihet shkresa **Vol** dhe pastaj shfaqen dy vijëza, të cilat janë krejtësisht të ndriçuara. Me prekjen e butoneve < dhe > mund të rregulloni 3 shkallë të lartësisë së zërit (një, dy ose tre vijëza). Pas 3 sekondash, rregullimi automatikisht ruhet dhe shfaqet koha ditore.

5sek > ULJA E KONTRASTIT TË INDIKATORIT

Pulla për përzgjedhjen e sistemit të pjekjes nevojitet të jetë në pozicionin "0". Për 5 sekonda mbani butonin >. Në indikator së pari shfaqet shkresa **bri** dhe pastaj shfaqen dy vijëza, të cilat janë krejtësisht të ndriçuara. Me prekjen e butoneve < dhe > mund të ndriçoni ose errësoni indikatorin; në dispozicion janë tre shkallë të ndriçimit (një, dy, resp. tre vijëza). Pas 3 sekondash, rregullimi ruhet automatikisht.

=O ⌚ NDEZJA/FIKJA E EKRANIT TË ORËS

Për të fikur ekranin e orës, prekni në të njëjtën kohë butonat "key" dhe "clock" dhe mbajini të shtypur për 5 sekonda. Për disa sekonda do të shfaqet "OFF"; pastaj, do të ndriçojë ikona ☹. Për të riaktivizuar ekranin e orës, prekini përsëri në të njëjtën kohë butonat "key" dhe "clock" gjatë kohës kur nuk ka të aktivizuar asnjë funksion të kohëmatësit.



Pas dështimit të energjisë elektrike ose shkqçjes së aparatit, të gjitha funksionet shtesë ruhen më së shumti edhe ca minuta. Pas kësaj kohe, të gjitha rregullimet përveç të sinjalit zanor, kontrastit dhe mbrojtjes së fëmijve, kthehen në rregullimet elementare.

HAPI I 5: NISJA E PJEKJES

Pjekja nisët me shtypjen e gjatë në butonin START/STOP. Ndrishon simboli për funksionim dhe temperaturën.

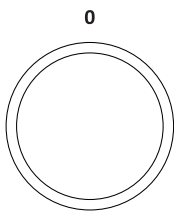
Nëqoftëse nuk është i rregulluar asnjë funksion kohor, në indikator shfaqet kohëzgjatja e pjekjes.



Gjatë ngrohjes së furrës, pulson simboli i temperaturës. Kur e arrin furra temperaturën e rregulluar, simboli ndriçon dhe shfaqet sinjali i shkurtër zanor.

HAPI I 6: SHKYÇJA E FURRËS

Pjekjen mund të ndërpreni me shtypjen e gjatë në butonin START/STOP. Pullën PËR PËRZGJEDHJEN E SISTEMIT 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.

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

PËRSHKRIMI I SISTEMEVE DHE TABELËS SË PJEKJES

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

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

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

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

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 silikoni ose tepsi të emaluara, sepse ata mirë e transmetojnë ngrohjen.

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

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

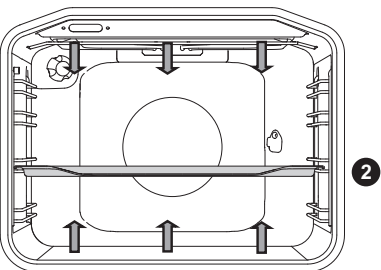
Kah fundi i pjekjes, furrën mund të shkyçni për afërsisht 10 minuta para përfundimit të pjekjes, që të shfrytëzoni nxehtjen e akumuluar dhe kështu kurseni energji.

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

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 mbulonit fërlëk, 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 sistem, nëqoftëse aparati nuk ka sistemin .

Simboli * do të thotë se furra duhet të paraxehehet 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			
Suflë me perime	2	190-200	30-35
Suflë 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

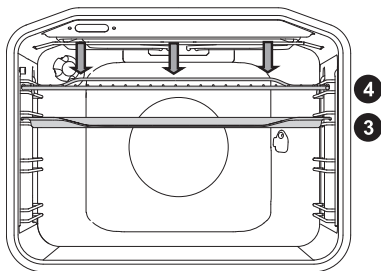
Simboli * do të thotë se furra duhet të parangxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

Këshillë	Përdorimi
A janë ëmbëlsirat të pjekura?	- Me karthi druri shponi ëmbëlsirën në vendin më të lartë. Nëqoftëse në karthi nuk ka gjurma brumi, ëmbëlsirat janë pjekur. - Shkyçni furrën dhe përdorni ngrohjen e mbetur.
Ëmbëlsirat të ulëta?	- Kontrolloni recetën. - Herën e ardhshme përdorni më pak lëndë fluide. - Nëqoftëse përdorni makina amvisërie, merrni në konsiderim kohën e përzierjes.
Ëmbëlsirat përfundi të zbehta?	- Përdorni tepsitë e errëta. - Vëndoni ëmbëlsirat një nivel më poshtë dhe kah fundi i pjekjes kyçni nxehtësin e poshtëm.
Ëmbëlsirat me mbushje të lagshtë të papjekura?	Rritni temperaturën dhe zgjatni kohën e pjekjes.



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

SKARA E MADHE, SKARA



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

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

Temperatura maksimale e lejuar është 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/bërxolla	280 g/copë	3	230	20-25
Sallamra të pjekur	70 g/copë	3	230	10-15
BUKË TË THEKURA				
Tost	/	4	230	3-6
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.

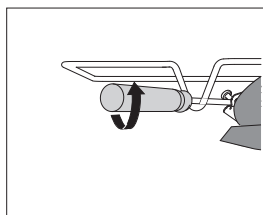
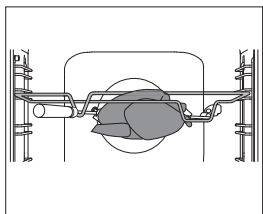
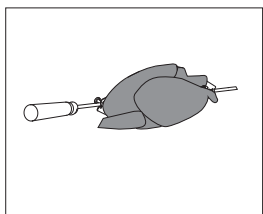
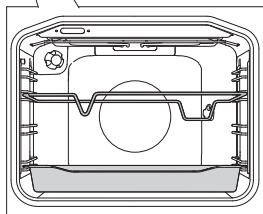
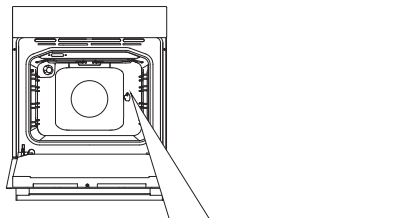


Kur përdorni skarën, (infra nxehësin), dera e furrës le të jetë gjithmonë e mbyllur.

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).

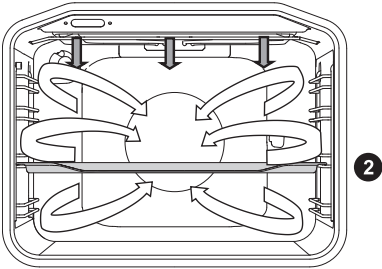
4 Zhvidhoni dorezën e skarës dhe mbyllni derën.

Kyçni furrën në sistemin SKARA e madhe.



Skara funksionon vetëm te dera e mbyllur.

SKARA ME VENTILATOR

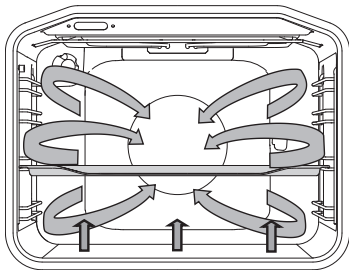


Te ky sistem, njëkohësisht funksionojnë infra nxehe si dhe ventilatori.  sht  i përshtatshëm për pjekjen e mishit, peshkut dhe perimeve.

(Shiqoni përshkrimin dhe këshillat për SKARËN).

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (�C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Ros�	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				
Troft�	200 g/copë	2	200-220	20-30

AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM



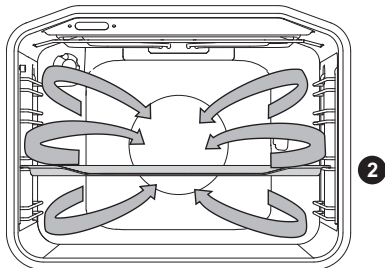
Funksionon nxehtësi i poshtëm dhe nxehtësi rrethor me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekjen e picave, piteve me molla, tortave me fruta.

(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.

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 njëloj.

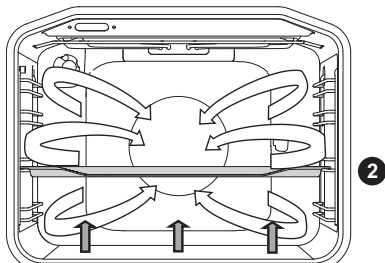
Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRA			
Kekë të butë	2	150-160	25-35
Kekë që thërmohen	2	160-170	25-35
Kekë me fruta, të butë	2	150-160	45-65
Role keku *	2	160-170	15-25
Kek me fruta, me petë të freskët	2	160-170	50-70
Strudel me mollë	2	170-180	40-60
Biskota 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.

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

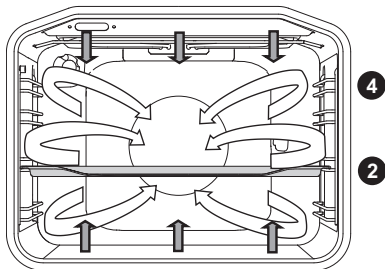
Ushqimin për zierje dhe gotat i përgatisni si zakonisht. Përdorni gotat me rrethin me nga gomina dhe kapakun prej qelqi. Mos përdorni gota me kapaka metalik dhe konserva metalike. Gotat le të jenë me madhësi të njëjtë, të mbushura me përmbajtje të njëllorshme dhe mirë të mbyllura.

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

NXEHËSI I EPËRM DHE I POSHTËM DHE VENTILATORI



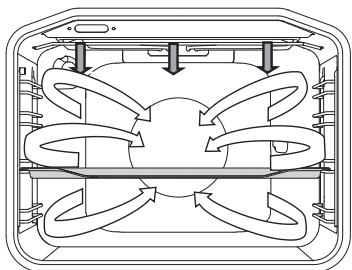
Përdoret vetëm për pjekjen e të gjitha llojeve të ëmbëlsirave, për shkrijrjen e ushqimit, tharjen e frutave dhe perimeve. Para se të futni artikullin ushqimor në furrën e parangxhur, pritni që llambëza të shuhet së pari here. Rezultatet më të mira të pjekjes arrihen te pjekja vetëm në një nivel. Furra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

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

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

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

PJEKJE E BUTË



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

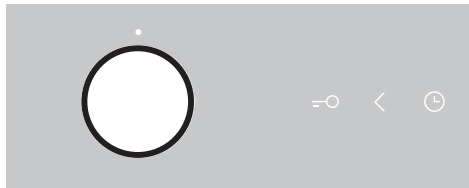
Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Rosë	2000	2	150	90-110
Rosto derri	1500	2	160	80-100
Shpatull derri	1500	2	150	130-160
Ragu derri	1000	2	150	130-150
Gjysëm pule	700	2	190	60-70
Pulë	1500	2	190	80-100
PESHK				
Troftë	200 g/copë	2	200	20-30

SHKRIRJA



Te kjo mënyrë ajri qarkullon pa nxehtësit e kyçur.

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



Rrotulloni PULLËN PËR PËRZGJEDHJEN E SISTEMIT TË PJEKJES në shkrirje.

Me prekjen e butonit START/STOP nisët shkrirja.

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

Në gjysmën e kohës së shkrirjes rrotulloni copat e ushqimit, përzini dhe ndani, nëqoftëse janë ngrirë njëri në 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.

Njësia e komandimit:

Sipërfaqen nuk e pastroni me lëndë pastruese abrazive dhe me ndihmesa të vrazhdëta 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.

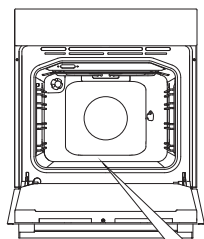
Furrën dhe pjesët e pajisjes pastroni pas çdo përdorimi, që ndotësirat të mos digjen brenda. Yndyrën e pastroni më së lehti me shkumë sapuni të lehtë, derisa furra është e ngrohët.

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.

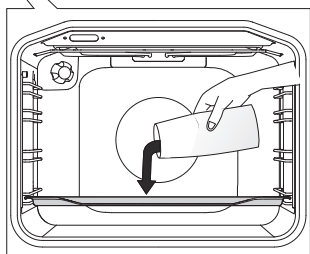
Pajisjet (tepsitë, grillat...) lani me ujë të nxehtë dhe me lëndë për pastrim.

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.

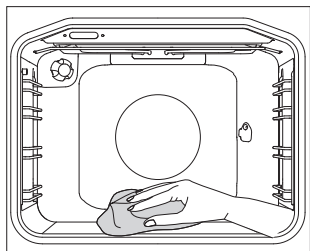
PASTRIMI I FURRËS ME FUNKSIONIN AQUA CLEAN



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.



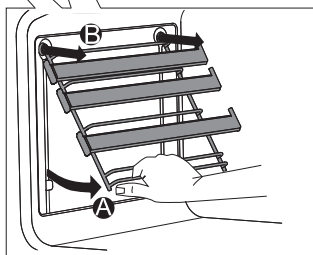
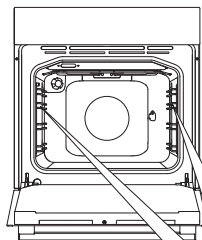
3 Pas 30 minutash, mbeturinat e ushqimit në emal të furrës zbuten dhe mund t'i fshini me reckë të njomë.



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

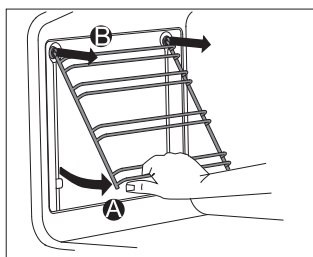
NXJERJA DHE PASTRIMI I UDHËZUESVE TELESKOPIK PREJ TELI DHE TËRHEQËS

Udhëzuesit i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.



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

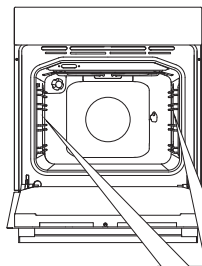
B Në anën e epërme i nxjerrni nga vrimat.



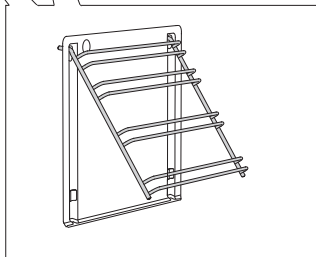
Nuk lejohet pastrimi i udhëzuesve teleskopik në makinën për pastrimin e enëve.

MONTIMI I PJESËVE KATALITIKE

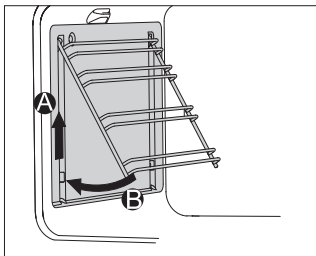
Udhëzuesit i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.



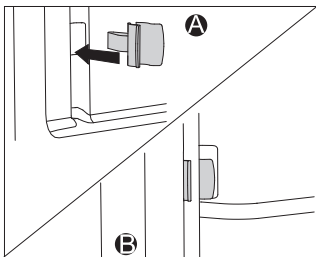
Nxjerrni udhëzuesit prej teli, resp. teleskopik.



1 Udhëzuesit i varni në pjesën katalitike.



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

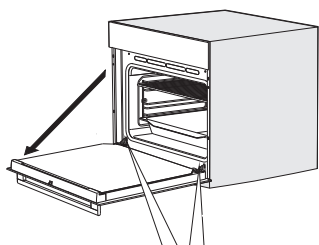


Te montimi i udhëzuesve teleskopik tërheqës (tërheqja e plotë) me pjesët katalitike, futni mbaresat e bashkangjitura në hapësirat e poshtme në murinë e furrës dhe mbaresat instaloni në udhëzues. Mbaretat janë të dedikuara për shtërngimin më të mirë të udhëzuesve.

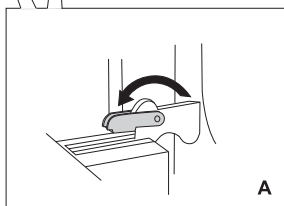


Pjesët katalitike nuk lejohet të pastrohen në makinën për pastrimin e enëve.

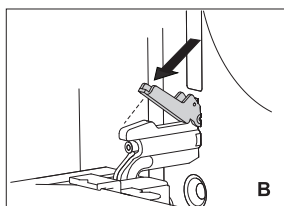
NXJERRJA DHE INST. I DERËS SË FURRËS



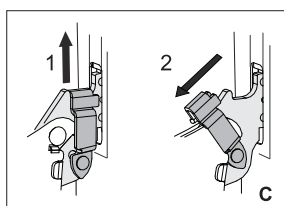
1 Së pari hapni në tërësi derën e furrës.



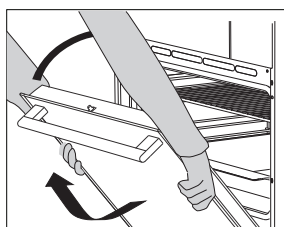
2 **A** Blllokueset e nxjerrjes rrotulloni deri në fund prapa (vlen për mbylljen klasike).



B Te mbyllja e lehtë e derës, blllokueset 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.

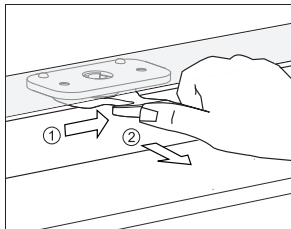


3 Mbyllni derën ngadalë derisa shuli (shulat) të jetë në një vijë me kapaxhat. Ngrini ngadalë derën dhe tërhiqeni nga të dyja kapaxhat me mentesha në pajisje. Instalimi i derës rrjedh në rradhitje të kundërt. Nëqoftëse dera nuk hapet ose mbyllet mirë, kontrolloni se a janë menteshetë me rregull të vënduara në vendet e veta.



Gjithmonë bindeni që blllokueset 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.



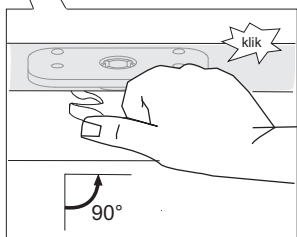
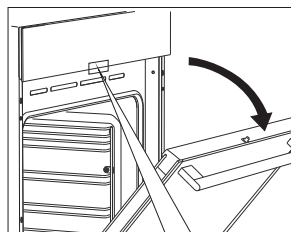
Kur dera e furrës është e mbyllur, brava e derës do të kthehet automatikisht në pozicionin fillestar.

ÇAKTIVIZIMI DHE AKTIVIZIMI I BRAVËS SË DERËS

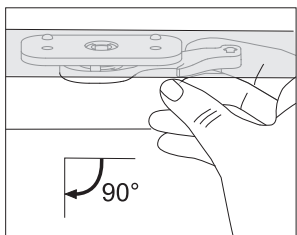


Furra duhet të jetë e ftohur plotësisht.

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.

MBYLLJA E LEHTË E DERËS (varësisht nga modeli)

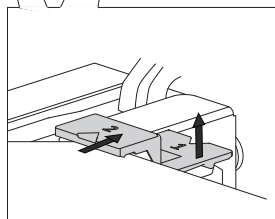
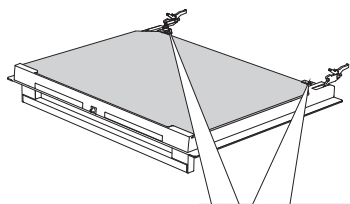
Dera e furrës është e pajisur me sistemin i cili amortizon mbylljen e derës. Mundëson mbylljen e thjeshtë, të qetë dhe të butë të derës. Shtyrja e lehtë (deri në kënd 15°; sa i takon qëndrimin të hapur të derës), mjafton që dera automatikisht dhe butë të mbyllet.



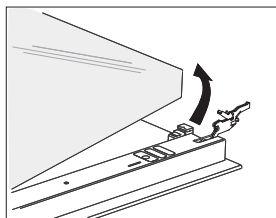
Nëqoftëse fuqia e mbylljes, resp. hapjes është shumë e madhe, efikasiteti i sistemit dobësohet, resp. ulet, kurse efikasiteti i sistemit zvogëlohet, resp. lirohet.

NXJERRJA DHE INSTALIMI I XHAMIT TË DERËS

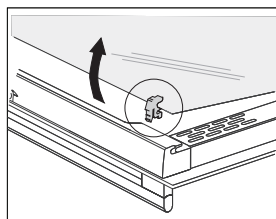
Xhamin e derës mund të pastroni edhe nga ana e brendëshme, por nevojitet ta nxjerrni. Hiqni derën e furrës (shiqo kapitullin Nxjerja dhe instalimi i derës së furrës).



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.

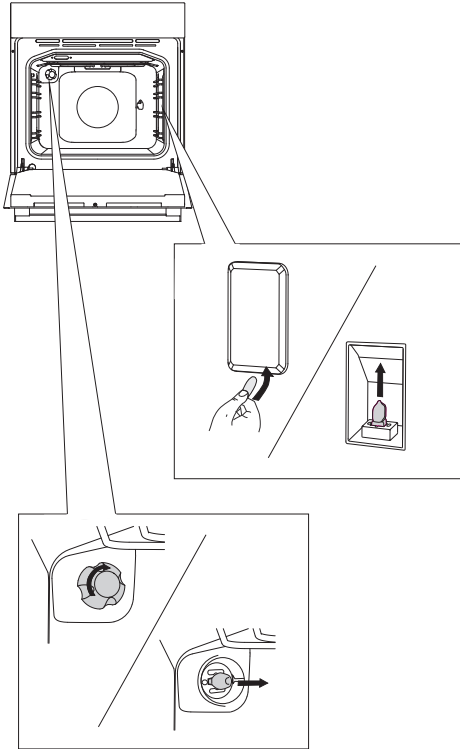


Xhamin e instaloni në rradhitje të kundërt. Shenjat (gjysëmrrreth) në derë dhe xham nevojitet të mbulohen.

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...	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 nxehtësie? 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 kabllorës 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.

