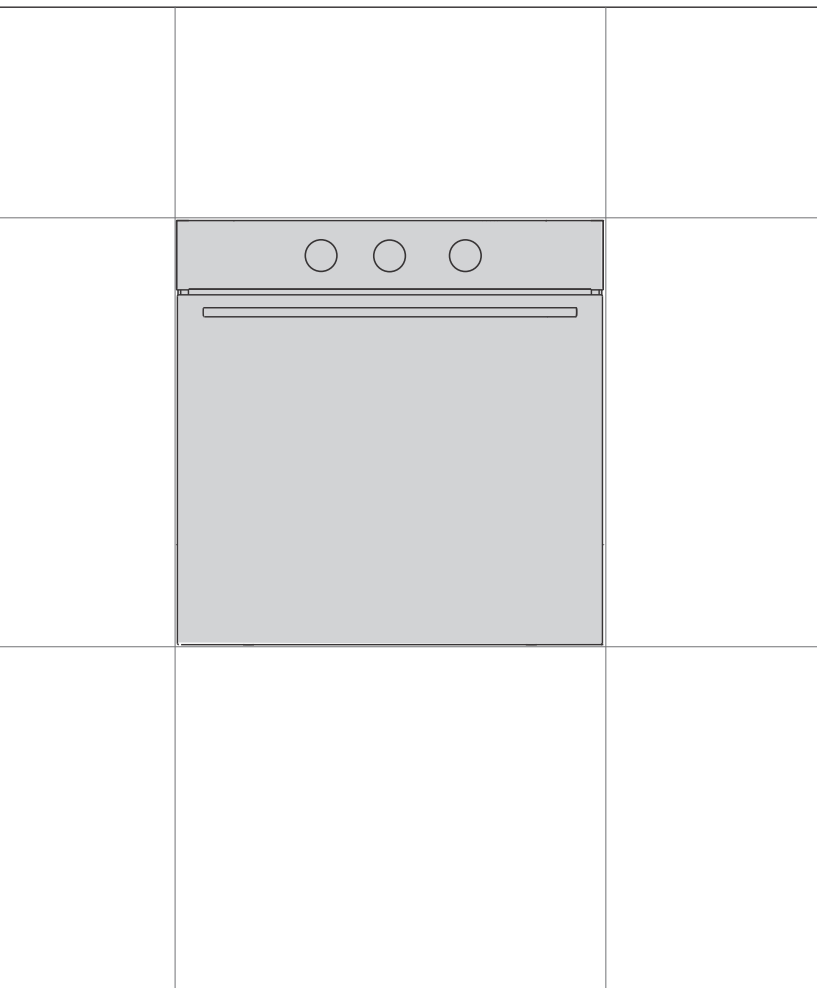


gorenje

SQ

AL

**UDHËZIMET PËR
PËRDORIMIN
E NJË FURRE INKASO**



Ju falenderojmë për besimin tuaj dhe për blerjen e pajisjes sonë elektroshtëpiake.

Ky manual udhëzimi i detajuar është dhënë për ta bërë më të lehtë përdorimin e këtij produkti. Udhëzimet duhet t'ju lejojnë që të mësoni për pajisjen tuaj të re elektroshtëpiake sa më shpejt që të jetë e mundur.

Sigurohuni që keni marrë një pajisje elektroshtëpiake të padëmtuar. Në qoftë se gjeni dëmtime nga transporti, ju lutemi të kontaktoni me shitësin nga ku e keni blerë pajisjen ose me magazinën rajonale nga ku është furnizuar ajo. Numri i telefonit mund të gjendet në faturë ose në dëftesën e dorëzimit.

Udhëzimet për instalimin dhe lidhjen jepen në një fletë të veçantë.

Udhëzimet për përdorimin, instalimin dhe lidhjen gjenden edhe në faqen tonë të internetit:

<http://www.gorenje.com>

Simbolet e mëposhtme përdoren gjatë gjithë manualit dhe kanë kuptimet si vijon:



INFORMACION!

Informacion, këshillë ose rekomandim



PARALAJMËRIM!

Kujdes – rrezik i përgjithshëm



Është e rëndësishme që të lexoni me kujdes udhëzimet.

Përmbajtja

Masa paraprake për sigurinë	4
Paralajmërime të tjera të rëndësishme për sigurinë	6
Përshkrimi i pajisjes	8
Pllaka e të dhënave teknike - informacioni i produktit	8
Njësia e kontrollit	9
Dorezat shty-tërhiq	9
Elementet e pajisjes	10
Drita e kontrollit	10
Udhëzuesit	10
Çelësi i derës së furrës	11
Ventilatori i freskimit	11
Pajisjet dhe aksesoret e furrës	11
Përpara përdorimit të parë	13
Përzgjedhja e parametrave	13
ZGJEDHJA E SISTEMIT TË GATIMIT	13
VENDOSJA E TEMPERATURËS SË GATIMIT	15
FUNKSIONET E KOHËMATJES	15
Fillimi i procesit të gatimit	16
Fundi i gatimit dhe fikja e furrës	16
Këshilla dhe sugjerime të përgjithshme për pjekjen	17
Tabela e gatimit	18
Mirëmbajtja dhe pastrimi	22
Përdorimi i programit Aqua Clean për pastrimin e furrës	23
Heqja e udhëzuesve të telit dhe udhëzuesve të fiksuar (të zgjatshëm) për nxjerrje	24
Heqja dhe zëvendësimi i derës së furrës dhe xhamave	25
Zëvendësimi i llampës	26
Tabela e zgjidhjes së problemeve dhe gabimeve	27
Kujdesi i veçantë dhe raportimi i defekteve	27
Hedhja	28
Testi i gatimit	29

Masa paraprake për sigurinë



MASAT E RËNDËSISHME TË SIGURISË – LEXONI ME KUJDES UDHËZIMET DHE RUAJINI PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me linjat fikse të telave, të cilat kanë të inkorporuara mënyrat e shkëputjes. Linjat fikse të telave duhet të jenë në përputhje me rregullat për instalimet elektrike.

Mjetet për të shkëputur lidhjen duhet të përfshihen në kabllin e fiksuar në përputhje me rregullat për kabllot.

Pajisja elektroshtëpiake nuk duhet të instalohet mbrapa asnjë dere dekorative, në mënyrë që të shmanget mbinxehja.

Nëse rrjeti i furnizimit është dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimeve ose persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur një rrezik (vetëm për pajisje të furnizuara me kabëll lidhës).

Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Tregoni kujdes dhe shmangni prekjen e elementeve nxehës brenda furrës.

Kjo pajisje elektroshtëpiake mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart dhe nga personat me aftësi të reduktuara fizike, ndijore apo mendore ose nga persona që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, në rast se atyre u janë dhënë udhëzime dhe i kanë mbikëqyrur për përdorimin e pajisjes elektroshtëpiake në mënyrë të sigurt, si dhe në rast se ata i kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen elektroshtëpiake. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të realizohet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

PARALAJMËRIM: Pjesët e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

KUJDES: Pajisja dhe disa nga pjesët e saj të prekshme mund të nxehen shumë gjatë përdorimit. Tregoni kujdes dhe shmangni preken e elementeve nxehës. Mbani larg fëmijët nën moshën 8 vjeç nëse nuk janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

Pajisja elektroshtëpiake nuk është synuar që të kontrollohet nga kohëmatësa të jashtëm apo sistem i veçantë i kontrollit në distancë.

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

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

PARALAJMËRIM: Përpara zëvendësimit të poçit të dritës, sigurojuni që pajisja elektroshtëpiake është shkëputur nga rrjeti i furnizimit, në mënyrë që të parandalohet rreziku i goditjes elektrike.

Asnjëherë mos derdhni ujë direkt në pjesën e poshtme të zgavrës së furrës. Dallimet në temperaturë mund të rezultojnë në dëmtim të veshjes së smaltit.

Paralajmërime të tjera të rëndësishme për sigurinë

Pajisja elektroshtëpiake është e synuar vetëm për përdorim shtëpiak. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër, si për ngrohje të dhomës, tharje të kafshëve të vogla shtëpiake ose kafshëve të tjera, letrës, stofrave tekstile, bimëve etj., pasi kjo mund të shkaktojë plagosje ose rrezik zjarri.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me linjat fikse të telave, të cilat kanë të inkuorporuara mënyrat e shkëputjes. Linjat fikse të telave duhet të jenë në përputhje me rregullat për instalimet elektrike.

Mos e ngrini pajisjen duke e kapur nga doreza e derës.

Menteshat e derës së furrës mund të dëmtohen nga ngarkesa e tepërt. Mos qëndroni apo rriini ulur në derën e hapur të furrës dhe mos u mbështesni pas saj. Gjithashtu, mos vendosni objekte të rënda mbi derën e furrës.

Nëse kabllo të rrymës së pajisjeve të tjera të vendosura pranë kësaj pajisjeje ngatërrohen në derën e furrës, ato mund të dëmtohen, gjë që nga ana tjetër mund të rezultojë në një qark të shkurtër. Prandaj, sigurohuni që kabllo të rrymës së pajisjeve të tjera të jenë gjithmonë në një distancë të sigurt.

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

Sigurojuni që tubat nuk janë asnjëherë të mbuluar ose të penguar në asnjë formë tjetër.

Mos vendosni letër alumini në zgavrën e furrës dhe asnjë tavë pjekjeje ose enë tjetër gatimi në pjesën e poshtme të furrës. Kjo do të pengonte dhe zvogëlonte qarkullimin e ajrit në furrë, duke ngadalësuar procesin e pjekjes dhe duke shkatërruar shtresën e smaltit.

Ne ju rekomandojmë të shmangni hapjen e derës së furrës gjatë pjekjes, pasi kjo rrit konsumin e energjisë dhe akumulimin e kondensatit.

Në fund të procesit të pjekjes dhe gjatë pjekjes, bëni kujdes kur hapni derën e furrës, pasi ekziston rreziku i djegies.

Për të parandaluar grumbullimin e gëlqeres, lini hapur derën e furrës pas pjekjes ose gjatë përdorimit të furrës për të lejuar që zgavra e furrës të ftohet në temperaturën e dhomës.

Pastroni furrën pasi të jetë ftohur plotësisht.

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.

Asnjëherë mos derdhni ujë në pjesën e poshtme të zgavrës së furrës. Dallimet në temperaturë mund të rezultojnë në dëmtim të veshjes së smaltit.

Mos e përdorni pajisjen nëse është e dëmtuar. Telefononi një qendër të autorizuar shërbimi.



PARALAJMËRIM!

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

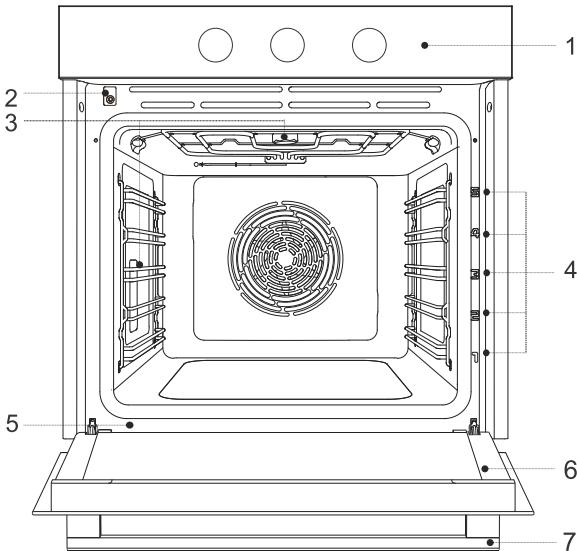
Përshkrimi i pajisjes



INFORMACION!

Funksionet dhe elementet e pajisjes varen nga modeli.

Elementet themelore të pajisjes suaj përfshijnë udhëzuesin e telave, një tabaka të cekët për pjekje dhe një skarë.



1 Njësia e kontrollit

2 Çelësi i derës

3 Ndriçimi

4 Udhëzuesit – nivelet e gatimit

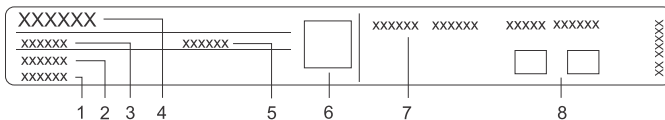
5 Pllaka e të dhënave teknike

6 Dera e furrës

7 Doreza e derës

Pllaka e të dhënave teknike - informacioni i produktit

Pllaka e të dhënave teknike me informacionin bazë për pajisjen është e bashkangjitur në buzë të furrës.



1 Numri serik

2 Modeli

3 Lloji

4 Marka

5 Kodi/ID

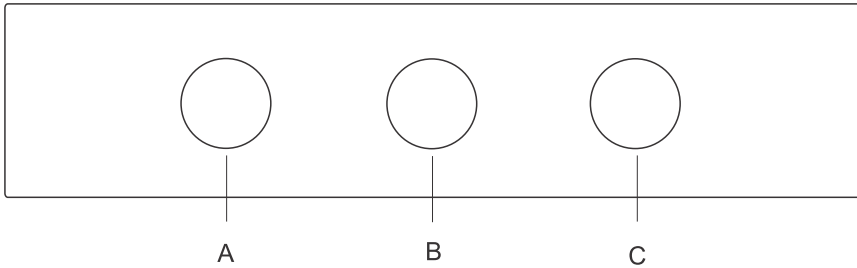
6 Kodi QR (në varësi të modelit)

7 Informacione teknike

8 Treguesit ose simbolet e pajtueshmërisë

Njësia e kontrollit

(në varësi të modelit)



- A. çelësi përzgjedhës i sistemit
- B. kohëmatës i fikjes (në varësi të modelit)
- C. Doreza e cilësimeve të temperaturës

Dorezat shty-tërhiq

(në varësi të modelit)

Shtypeni lehtë çelësin, derisa ai të dalë jashtë; pastaj rrotullojeni.



PARALAJMËRIM!

Pas çdo përdorimi, kthejeni çelësin mbrapsht në pozicionin "off" dhe shtypeni për ta futur brenda. Çelësi shty-tërhiq mund të shtyhet për t'u futur vetëm kur është në pozicionin "off".

Elementet e pajisjes

Drita e kontrollit

(në varësi të modelit)

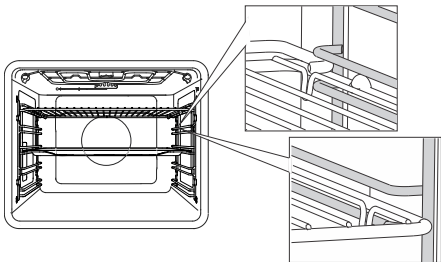
Drita treguese: tregon funksionimin e ngrohësit. Kur ngrohësit janë në punë, drita është e ndezur (në pajisjet pa kohëmatës fikës)

Drita treguese e temperaturës: drita ndizet kur ngrohësit në furrë janë në punë dhe fiket kur arrihet temperatura e vendosur.

Udhëzuesit

- Udhëzuesit lejojnë gatimin ose pjekjen në 5 nivele raftesh.
- Nivelet e lartësisë së udhëzuesve në të cilët mund të futen raftet duhet të llogariten nga poshtë lart.
- Nivelet udhëzuese 4 dhe 5 janë për tiganisje/pjekje.
- Kur fusni elementet, duhet t'i rrotulloni në mënyrë të saktë.

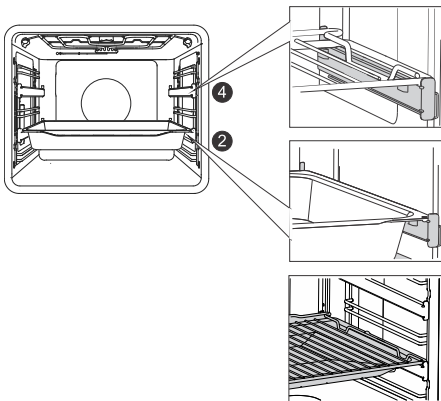
Udhëzuesit me tela



Në rast të udhëzuesve të telit, fusni gjithmonë raftin e telit (skarë) dhe tabakatë për pjekje në vendin midis pjesës së sipërme dhe të poshtme të secilit nivel udhëzues.

Udhëzuesit e fiksuar për nxjerrje

(në varësi të modelit)



Udhëzuesit për nxjerrje mund të vendosen për nivelin e 2-të dhe të 4-t.

Në rast të udhëzuesve të fiksuar për nxjerrje, vendosni raftin ose tabakanë për pjekje mbi udhëzues. Mund ta vendosni raftin e telit direkt në një tabaka pjekjeje (tabaka të cekët ose të thellë pjekjeje për të gjitha qëllimet) dhe t'i vendosni të dyja në të njëjtin udhëzues; në këtë rast, tabakaja për pjekje vepron si një tabaka pikimi.

Udhëzuesit për nxjerrje me kërcitje

(në varësi të modelit)



Udhëzuesit për nxjerrje me kërcitje mund të futen në çdo hapësirë midis dy niveleve të udhëzuesit të telit.

Vendosni udhëzuesit simetrikisht mbi udhëzuesit e telit në anën e majtë dhe të djathtë të zgavrës së furrës. Së pari, lidhni kapësen e sipërme të udhëzuesit nën telin e udhëzuesit të telit. Pastaj, shtypni kapësen e poshtme në pozicionin e duhur derisa të dëgjoni një kërcitje.

SHËNIM: Udhëzuesit mund të bashkëngjiten në çdo lartësi midis dy niveleve të udhëzuesve të telit.



INFORMACION!

Udhëzuesit për nxjerrje me kërcitje nuk mund të montohen në udhëzues me zgjatje të pjesshme fikse në dy nivele. Sidoqoftë, ata mund të montohen në udhëzues pjesërisht të zgjatshëm në një nivel të vetëm, në nivelet 3-4 dhe 4-5.

Sigurohuni që udhëzuesi për nxjerrje të jetë rrotulluar si duhet dhe të shtrihet përjashta, pra jashtë furrës.

Çelësi i derës së furrës

(në varësi të modelit)

Nëse dera e furrës hapet gjatë përdorimit të furrës, çelësi çaktivizon ngrohësin dhe ventilatorin në zgavrën e furrës. Kur dera është e mbyllur, çelësi aktivizon përsëri pajisjen.

Ventilatori i freskimit

Pajisja përmban një ventilator ftohës që ftoh karkasën, derën dhe njësinë e kontrollit të pajisjes. Pasi të fiket furra, ventilatori ftohës vazhdon të funksionojë për një kohë të shkurtër në mënyrë që të ftohet furra.

Pajisjet dhe aksesorët e furrës

(në varësi të modelit)



RAFTI I TELIT përdoret për tiganisje apo pjekje ose si mbështetje për një tigan, tepsi ose pjatë pjekjeje me ushqimin që po piqu.



INFORMACION!

Ekziston një shul sigurie në skarë. Prandaj, skara duhet të ngrihet pak në pjesën e përparme kur nxirret nga furra.

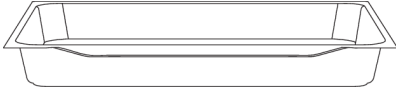


TABAKAJA E CEKËT PËR PJEKJE përdoret për ëmbëlsira të sheshta dhe të vogla. Mund të përdoret gjithashtu si një tabaka pikimi.



PARALAJMËRIM!

Tabakaja e cekët për pjekje mund të deformohet ndërsa nxehet në furrë. Pasi të ftohet, ajo kthehet në formën fillestare. Një deformim i tillë nuk ndikon në funksionimin e saj.



TEPSIA E THELLË SHUMËFUNKSIONALE PËR PJEKJE përdoret për pjekjen e perimeve dhe ëmbëlsirave të njoma. Mund të përdoret gjithashtu si një tabaka pikimi.



INFORMACION!

Asnjëherë mos fusni tepsinë e thellë për të gjitha qëllimet (ose universale) në udhëzuesin e parë gjatë pjekjes.



PARALAJMËRIM!

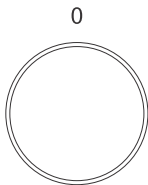
Pajisja elektroshtëpiake dhe disa nga pjesët e saj të prekshme kanë prirjen të nxehen gjatë gatimit.

Përpara përdorimit të parë

- Hiqni pajisjet shtesë të furrës dhe çdo paketim (karton, shumë polistireni) nga furra.
- Fshini pajisjet shtesë dhe pjesët e brendshme të furrës me një leckë të lagur. Mos përdorni leckë ose pastrues të ashpër.
- Ngrohni një furrë të zbrazët për rreth një orë me sistemin e ngrohësit të sipërm dhe të poshtëm në një temperaturë prej 250 ° C. Do të ndihet aroma karakteristike e "një furre të re", prandaj ajrosni plotësisht dhomën gjatë këtij procesi.

Përzgjedhja e parametrave

ZGJEDHJA E SISTEMIT TË GATIMIT



Rrotulloni DOREZËN (majtas dhe djathtas) për të zgjedhur SISTEMIN E GATIMIT (shih tabelën e programit).















INFORMACION!

Funksionet dhe elementet e pajisjes varen nga modeli.

Simboli	Përdorimi
	PARANGROHJA E SHPEJTË E FURRËS Për të arritur temperaturën e caktuar në kohën më të shkurtër të mundshme. Kur furra nxehet në temperaturën e dëshiruar, procesi i nxehtësimit ka përfunduar. Kjo pasohet nga vendosja e sistemit që dëshironi të përdorni për të gatuar ushqimin tuaj. Ky funksion nuk është i përshtatshëm për gatimin e ushqimit.
	NGROHËSI I LARTË DHE I POSHTËM¹⁾ Përdorni këtë sistem për pjekje konvencionale në një raft të vetëm, për të bërë suflë dhe për pjekje në temperatura të ulëta (gatim të ngadaltë).
	Injeksioni me avull rezultojnë në pjekje më të mirë dhe më krokante të sipërfaqes
	SKARË E MADHE ME VENTILATOR Për pjekjen e pulave dhe prerjeve më të mëdha të mishit nën një skarë.
	PJEKJE INTENSIVE (SKUQJE ME AJËR)¹⁾ Kjo metodë gatimi rezultojnë në një sipërfaqe krokante pa yndyrë të shtuar. Ky është një version i shëndetshëm i skuqjes së ushqimit të shpejtë, me më pak kalori në ushqimin e gatuar. I përshtatshëm për prerjet më të vogla të mishit, peshkut, perimeve dhe produkteve të ngjira gati për pjekje (patatet e skuqura, copat e pulës). Injeksioni me avull rezultojnë në pjekje më të mirë dhe më krokante të sipërfaqes.
	AJËR I NXEHTË¹⁾ Ajri i nxehtë lejon qarkullim më të mirë të ajrit të nxehtë rreth ushqimit. Në këtë mënyrë, ai than sipërfaqen, duke krijuar një korë më të trashë. Përdorni këtë sistem për të gatuar mish, ëmbëlsira dhe perime dhe për të tharë ushqimin në një raft të vetëm ose në më shumë rafte njëkohësisht. Injeksioni me avull rezultojnë në pjekje më të mirë dhe më krokante të sipërfaqes.

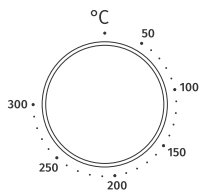
Tabela vazhdon nga faqja e fundit

Simboli	Përdorimi
	NGROHËSI I LARTË DHE I POSHTËM¹⁾
	Përdorni këtë sistem për pjekje konvencionale në një raft të vetëm, për të bërë sufle dhe për pjekje në temperatura të ulëta (gatim të ngadaltë). Injeksioni me avull rezulton në pjekje më të mirë dhe më krokante të sipërfaqes
	NGROHËSI I POSHTËM
	Përdorni këtë sistem në fund të procesit të gatimit për të pjekur pjesën e poshtme të pjatës suaj. Sistemi është gjithashtu i përshtatshëm për gatim në një banjo mari uji.
	SKARË E MADHE Përdorni këtë sistem për të pjekur sasi të mëdha të ushqimit në formë të sheshtë si buka e thekur, sanduiçe të hapura, sallamë në skarë, peshk, etj, si dhe për të gatuar au gratin dhe për të pjekur sipërfaqe. Ngrohësit e montuar në krye të zgavrës së furrës ngrohin në mënyrë të barabartë të gjithë sipërfaqen. Temperatura maksimale e lejuar është 240 ° C.
	PJEKJE E NGADALTË²⁾ Për gatim të butë, të ngadaltë dhe të barabartë të mishit, peshkut dhe pastiçerisë në një raft të vetëm. Kjo metodë gatimi do ta lërë mishin me një përmbajtje më të lartë uji, duke e bërë atë më të lëngshëm dhe më të butë, ndërsa ëmbëlsira do të piqet në mënyrë të barabartë. Ky sistem përdoret në intervalin e temperaturave ndërmjet 140 ° C dhe 220 ° C
	SISTEMI PIZZA Ky sistem është optimal për pjekjen e picave dhe pastiçerive me përmbajtje më të lartë të ujit. Përdoreni atë për të pjekur në një raft të vetëm, kur dëshironi që ushqimi të bëhet më shpejt dhe të jetë krokant.
	PJEKJA E USHQIMIT TË NGRIRË Kjo metodë lejon pjekjen e ushqimit të ngrirë në një periudhë më të shkurtër kohe pa ngrohje paraprake. Optimale për produktet e ngrira të para-pjekura (produkte furre, briosh, lazanjë, patate të skuqura, copa pule), mish dhe perime.
	DEFROSTING Përdoreni këtë funksion për shkrirjen e kontrolluar të ushqimit të ngrirë (ëmbëlsira, pasta, bukë, panine dhe fruta të ngrira thellë). Gjatë procesit të shkrirjes, ktheni copat e ushqimit, përzieni ushqimin dhe ndani çdo copë të ngrirë së bashku. Për siguri mikrobiologjike, rekomandojmë që mishi dhe ushqimet e tjera delikate të shkrihen ngadalë në frigorifer.
	PASTRIMI ME UJË (AQUA CLEAN) Ky program e bën më të lehtë heqjen e njollave nga brenda furrës.
	DRITA E FURRËS Drita e furrës ndizet kur zgjidhet një sistem ose kur çelësi kthehet në pozicionin e dritës.

1)  Ju mund të shtoni avull në procesin e pjekjes me këto sisteme. Funkzioni bazë do të funksionojë kur të zgjidhet sistemi. Duke përdorur një tepsi me ujë, funksioni kthehet në pjekje me shtimin e avullit (shih kapitullin "Nisja e funksionimit").

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

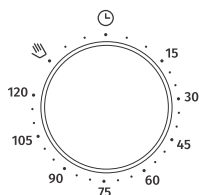
VENDOSJA E TEMPERATURËS SË GATIMIT



Rrotullojeni çelësin për të vendosur TEMPERATURËN e dëshiruar.


FUNKSIONET E KOHËMATJES

(në varësi të modelit)




KOHËMATËS I FIKJES (ndërprerësi me kohëmatës) Së pari zgjidhni sistemin e gatimit dhe temperaturën. Caktoni kohën duke rrotulluar çelësin në drejtim të akrepave të orës. Kur të skadojë koha e caktuar, sistemi i zgjedhur do të çaktivizohet.

INFORMACION!

Nëse nuk dëshironi të përdorni ndërprerësin me kohëmatës ose nëse koha është më e shkurtër se 15 minuta apo më e gjatë se 120 minuta, atëherë rekomandohet rregullimi manual. Rrotulloni çelësin në të majtë në simbolin  . Në pozicionin "0" furra nuk do të funksionojë.

Fillimi i procesit të gatimit

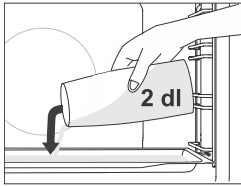
Pas 10 sekondash, kur sistemi, temperatura dhe çelësi i kohëmatësit të jenë vendosur, furra fillon të funksionojë.

Në modelet me një funksion kohëmatës, zgjidhni kohën e gatimit ose rotulloni kohëmatësin e fikjes në pozicion manual (dore)  .



INFORMACION!

Gjatë procesit të gatimit, ju mund të ndryshoni SISTEMIN, TEMPERATURËN dhe FUNKSIONET E KOHËMATËSIT.



Pjekja me shtimin e avullit

Injektimi i avullit bën të ketë një skuqje më të mirë dhe një sipërfaqe më krokante.

Në sistemet **me shtim ose injektim të avullit**, vendosni tavën e cekët për pjekje në udhëzuesin e nivelit të parë, ndërsa furra është ende e ftohtë. Hidhni një maksimum prej 200 ml ujë në tavën për pjekje. Vendosni ushqimin që do të gatuhet në nivelin e dytë dhe ndizeni sistemin.



INFORMACION!

Nëse jeni duke përdorur një teps të thellë pjekjeje, futeni atë një nivel më lartë sesa specifikohet në tabelën e rekomanduar të cilësimeve.

Për përdorimin optimal të funksionit, mos hapni derën e furrës dhe mos shtoni ujë gjatë procesit të gatimit.

Fundi i gatimit dhe fikja e furrës

Rotulloni ÇELËSIN PËRZGJEDHËS TË SISTEMIT TË GATIMIT dhe ÇELËSIN E TEMPERATURËS në pozicionin "0". Do të dëgjohet një sinjal akustik.



INFORMACION!

Pas përdorimit të furrës, mund të mbetet pak ujë në kanalin e kondensatit (poshtë derës). Fshijeni kanalin me një sfungjer ose një pecetë.

Këshilla dhe sugjerime të përgjithshme për pjekjen

- Hiqni të gjitha pajisjet e panevojshme nga furra gjatë pjekjes
- Përdorni pajisje të bëra nga materiale jo-reflektuese rezistente ndaj nxehtësisë (tabakatë për pjekje, tepsitë dhe enët, enët e veshura me smalt, enët e qelqit me xham mbrojtës). Materialet me ngjyra të ndritshme (çelik inox ose alumini) reflektojnë nxehtësinë. Si rezultat, përpunimi termik i ushqimit në to është më pak efektiv.
- Gjithmonë fusni tabakatë dhe tepsitë për pjekje në fund të udhëzuesve. Kur piqni në raftin e telit, vendosni enët ose tepsitë për pjekje në mes të raftit.
- Për përgatitjen optimale të ushqimit, ne rekomandojmë të respektohen udhëzimet e specifikuar në tabelën e gatimit. Zgjidhni temperaturën më të ulët të specifikuar dhe kohën më të shkurtër të specifikuar të gatimit. Kur të skadojë kjo kohë, kontrolloni rezultatet dhe pastaj rregulloni cilësimet sipas nevojës.
- Nëse nuk është e nevojshme, mos e hapni derën e furrës gjatë pjekjes.
- Mos vendosni tepsitë për pjekje direkt në pjesën e poshtme të zgavrës së furrës.
- Mos përdorni tepsinë për pjekje të thellë për të gjitha qëllimet në nivelin e parë të udhëzuesit ndërsa pajisja është duke punuar.
- Mos e mbulonni fundin e zgavrës së furrës ose raftin e telit me fletë alumini.
- Me programe më të gjata gatimi, mund të fikni furrën afërsisht 10 minuta para mbarimit të kohës së gatimit për të përdorur nxehtësinë e akumuluar.
- Gjithmonë vendosni enët e pjekjes në rretjen e telit.
- Kur piqni në disa nivele në të njëjtën kohë, fusni tepsinë e thellë për të gjitha qëllimet në nivelin më të ulët.
- Kur gatuar sipas recetave nga librat e vjetër të gatimit, përdorni sistemin e ngrohësit të poshtëm dhe të sipërm (si në furrat tradicionale) dhe vendosni temperaturën 10 ° C më të ulët se sa përcaktohet në recetë.
- Kur përdorni letër pergamenti, sigurohuni që të jetë rezistente ndaj temperaturave të larta. Gjithmonë shkurtujeni atë në përputhje me rrethanat. Letra pergamenë parandalon ushqimin që të ngjitet në tabakanë për pjekje dhe e bën më të lehtë heqjen e ushqimit nga tabakaja.
- Kur gatuar racione të mëdha mishi ose ëmbëlsirash me përmbajtje më të lartë uji, do të gjenerohet shumë avull brenda furrës, i cili nga ana tjetër mund të kondensohet në derën e furrës. Ky është një fenomen normal që nuk do të ndikojë në funksionimin e pajisjes. Pas procesit të gatimit, fshini derën dhe thani xhamin e derës.
- Kur piqni direkt në raftin e telit, fusni tabakanë e thellë për të gjitha qëllimet një nivel më poshtë për të shërbyer si një tabaka pikimi.

Paranxehje e shpejtë e furrës: Ngrohni furrën vetëm nëse kjo kërkohet nga receta në tabelat në këto udhëzime përdorimi. Nëse jeni duke përdorur funksionin e paranxehjes së shpejtë, mos e fusni ushqimin në furrë derisa furra të jetë ngrohur plotësisht. Temperatura ka një efekt të konsiderueshëm në rezultatin përfundimtar. Paranxehja e shpejtë rekomandohet për prerjet delikate të mishit (bifteq) dhe për brumin me maja dhe brumë sfungjeri që kërkojnë një kohë më të shkurtër për pjekje. Ngrohja e një furre të zbrazët konsumon shumë energji. Prandaj, nëse është e mundur, ju rekomandojmë të gatuar disa pjata me radhë, ose të bëni disa pjata njëkohësisht.

GentleBake: Lejon gatimin e ngadaltë dhe të kontrolluar në një temperaturë të ulët. Lëngjet e mishit shpërndahen në mënyrë të barabartë dhe mishi mbetet i lëngshëm dhe i butë. Metoda e gatimit të ngadaltë GentleBake është e përshtatshme për prerje delikate të mishit pa kocka. Para gatimit të ngadaltë, kontrolloni mishin tërësisht nga të gjitha anët në një tigan.

Tabela e gatimit

SHËNIM: Pjatat që kërkojnë një furrë plotësisht të parangrohur tregohen me një simbol ylli të vetëm

* në tavolinë. Pjatat për të cilat mjafton një cikël parangrohjeje 5-minuta tregohen me dy yje **. Në këtë rast, mos përdorni modalitetin e paranxehjes së shpejtë.

























Pjata			 °C	 min
PRODUKTET E ËMBËLSIRAVE DHE FURRËS SË BUKËS				
Pasta/ëmbëlsira në forma				
Kekë të butë	3		150	30-40
byrek me mbushje	1		170	90-120
tortë mermeri	2		170-180	50-60
tortë me brumë të mbrujtur, Gugelhupf (torta Bundt, tortë paund)	2		170-180	45-55
byrek i hapur, tartë	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
ëmbëlsira në tepsi dhe tabaka për pjekje				
shtrudel	2		180-190	60-70
shtrudel, i ngrirë	2		200-210	34-45
role keku	3	 + tavë me ujë	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biskota				
kekë të vegjël	3		160 *	20-30
kekë të vegjël, 2 nivele	2, 4		145	40-50
ëmbëlsira të vogla me maja	2		180 *	17-22
ëmbëlsira të vogla me maja, 2 nivele	2, 4		160 *	18-25
brumë sfoliat	3		170	30-40
brumë sfoliat, 2 nivele	2, 4		170 *	25-30
biskota				
amareta	3		140	30-40
amareta, 2 nivele	2, 4		140	45-55
amareta, 3 nivele	1, 4, 5		145 *	50-60
biskota	3		140	20-30

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

Pjata			°C	min
biskota, 2 nivele	2, 4		150-160 *	20-25
mafishe	3		80-100 *	120-150
mafishe, 2 nivele	2, 4		80-100 *	120-150
makaruns	3		130-140 *	15-20
makaruns, 2 nivele	2, 4		130-140 *	15-20
bukë				
ardhja dhe fryrja e brumit	2		40-45	30-45
bukë në një tavë për pjekje	2	 + tavë me ujë	190-200	40-55
bukë në një tavë për pjekje, 2 nivele	2, 4		190-200 *	40-55
bukë në një teneqe	2		190-200	30-45
bukë në një teneqe, 2 nivele	2, 4		200-210	30-45
bukë e rrafshët (fokaçe)	2		270	15-25
role buke të freskëta (Panine/role të mëngjesit)	3	 + tavë me ujë	200-210	10-15
role buke të freskëta (Panine/role mëngjesi), 2 nivele	2, 4		200-210 *	15-20
bukë e thekur	5		230	4-7
sanduiçe të hapura	5		230	3-5
pica dhe pjata të tjera				
pica	1		300 *	4-7
pica, 2 nivele raftesh	2, 4		210-220 *	25-30
picë e ngrirë	2		200-220 *	10-25
picë e ngrirë, 2 nivele	2, 4		200-220 *	10-25
byrek pikant, quiche	2		190-200	50-60
byrek	2		180-190	40-50
MISH				
mish lope dhe viçi				
rosto viçi (ijë, ramstek), 1.5 kg	2		160-170	130-160
viç i zier, 1,5 kg	2		200-210	90-120
kundërfiletë, gjysmë e bërë, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Tabela vazhdon nga faqja e fundit




























Pjata			°C	min
rosto viçi, gatuar ngadalë	2		120-140 *	250-300
biftek viçi, i bërë mirë, trashësia 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgerë, trashësi 3 cm	4		220-230	25-35
rosto viçi, 1.5 kg	2		160-170	120-150
mish derri				
rosto derri, ramstek, 1.5 kg	3		170-180	90-110
rosto derri, shpatull, 1.5 kg	3		180-190	120-150
fileto derri, 400 g	2		80-100 *	80-100
rosto derri, gatuar ngadalë	2		100-120 *	200-230
brinjë derri, të gatuar ngadalë	2		120-140 *	210-240
bërxolla derri, trashësi 3 cm	4		220-230	20-25
pulë				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
pulë me mbushje, 1.5 kg	2		170-180	80-100
pulë, gjoks	2		170-180	45-60
Pileći zabatak	3		210-220	30-45
krahë pule	4		210-220	30-45
pulë, gjoks, gatuar ngadalë	3		100-120 *	60-90
pjatat e mishit				
mish i grirë, 1 kg	2		170-180	60-70
sallam në skarë, bratwurst	4		230 **	8-15
PESHK DHE USHQIM DETI				
peshk i plotë, 350 g	4		230-240	12-20
fileto peshku, trashësia 1 cm	4		220-230	8-12
fileto peshku, trashësia 2 cm	4		220-230	10-15
goca deti	4		230 *	5-10
karkaleca	4		230 *	3-10
PERIME				
patate të pjekura, copa të prera patatësh	3		210-220 *	30-40
patate të pjekura, të përgjysmuara	3	 + tavë me ujë	200-210 *	40-50

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

Pjata			°C	min
patate e mbushur (patate e pjekur)	3		190-200	30-40
Patate të skuqura, të bëra në shtëpi	4		210-220 *	20-30
perime mikse, copa të prera patatësh	3	 + tavë me ujë	190-200	30-40
perime të mbushura	3		190-200	30-40
PRODUKTE KONVENCIONALE - TË NGRIRA				
Patate të skuqura	3		210-220	20-25
Patate të skuqura, 2 nivele	2, 4		190-210	30-40
Medalione pule	4		210-220 *	12-17
Shkopinj peshku	2		210-220	15-20
lazanjë, 400 g	2		200-210	30-40
perime kubike	2		190-200	20-30
briosh	3		170-180	18-23
BUDING I PJEKUR, SUFLE DHE PJATA AU GRATIN				
musaka me patate	2		180-190	35-45
lazanjë	2		180-190	35-45
buding i ëmbël dhe i pjekur	2		160-180	40-60
sufle e ëmbël	2		160-180 *	35-45
pjata au gratin	3		170-190	30-45
tortilla të mbushura, enchiladas	2		180-200	20-35
djathë në skarë	4		230 **	6-9
TË TJERA				
konservimi	2		180	30
sterilizimi	3		125	30
gatimi në një banjo-mari (kazan i dyfishtë)	2		150-170 *	/
ringrohje	3		60-95	/
ngrohja e pjatës	2		75	15

Mirëmbajtja dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Para pastrimit, hiqeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe prisni që pajisja të ftohet.

Fëmijët nuk duhet të pastojnë pajisjen elektroshtëpiake ose të kryejnë detyrat e mirëmbajtjes pa mbikëqyrjen e duhur.

Për pastrim më të lehtë, zgavra e furrës dhe tepsia dhe tava janë të veshura me smalt të veçantë për një sipërfaqe të lëmuar dhe rezistente.

Pastroni rregullisht pajisjen dhe përdorni ujë të ngrohtë dhe ilaç për larjen e enëve për të hequr papastërtitë më të mëdha dhe gëlqeren. Përdorni një leckë të pastër të butë ose një sfungjer.

Pjesa e jashtme e pajisjes: përdorni fluska të nxehta sapuni dhe një leckë të butë për të hequr papastërtitë, pastaj thani sipërfaqet.

Pjesa e brendshme e pajisjes: për papastërti të rënda dhe zhul, përdorni pastrues konvencionalë të furrave. Kur përdorni pastrues të tillë, fshijeni plotësisht pajisjen me një leckë të lagur për të hequr të gjitha mbetjet e pastruesit.

Aksesorë dhe udhëzues: pastroni me fluska të nxehta sapuni dhe një leckë të lagur. Për papastërti të rënda dhe zhul, ne rekomandojmë njomjen paraprake dhe përdorimin e një furçe.

Nëse rezultatet e pastrimit nuk janë të kënaqshme, përsërisni procesin e pastrimit.



INFORMACION!

Asnjëherë mos përdorni pastrues dhe pajisje agresive ose gërryese (sfungjer dhe detergjentë gërryese, heqës njollash dhe ndryshku, kruajtës për pllaka qeramike qelqi).

Pajisjet e furrës janë të sigurta për pjatatarëse.

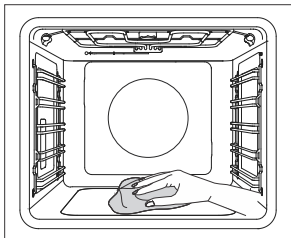
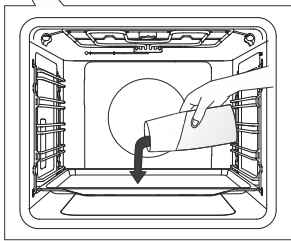
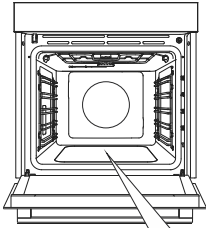
Mbetjet e ushqimit (yndyra, sheqeri, proteina) mund të ndizen gjatë përdorimit të pajisjes. Prandaj, hiqni copat e mëdha të papastërtisë nga brendësia e furrës dhe aksesorët përpara çdo përdorimi.

Përdorimi i programit Aqua Clean për pastrimin e furrës


Ky program e bën më të lehtë heqjen e njollave nga brenda furrës.

Funksioni është më efektiv nëse përdoret rregullisht, pas çdo përdorimi.

Përpara se të ekzekutoni programin e pastrimit, hiqni të gjitha pjesët e mëdha të dukshme të papastërta dhe mbetjeve të ushqimit nga zgavra e furrës.



1 Vendosni tepsinë e cekët për pjekje në nivelin e parë të udhëzuesit dhe zbrazni 0,4 litra ujë të nxehtë në të.

2 Kthejeni ÇELËSIN PËRZGJEDHËS TË SISTEMIT në Aqua Clean . Vendosni ÇELËSIN E TEMPERATURËS në 80 °C.

3 Lëreni programin të funksionojë për gjysmë ore.

4 Kur të përfundojë programi, hiqni me kujdes tepsinë e pjekjes, duke përdorur dorashka furre (mund të ketë ende pak ujë në tepsinë e pjekjes). Fshini njollat me leckë të lagur dhe shumë sapuni. Fshijeni plotësisht pajisjen me një leckë të lagur për të hequr të gjitha mbetjet e pastruesit.

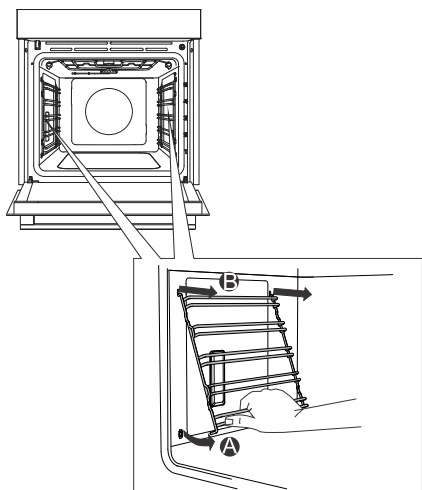
INFORMACION!

Nëse procesi i pastrimit nuk është i suksesshëm (në rast të papastërta të vështira), përsëriteni atë.

PARALAJMËRIM!

Përdoreni sistemin "Aqua Clean" vetëm kur furra të jetë ftohur plotësisht.

Heqja e udhëzuesve të telit dhe udhëzuesve të fiksuar (të zgjatshëm) për nxjerrje



A Mbajini udhëzuesat nga ana e poshtme dhe tërhiqini ato drejt qendrës të hapësirës së furrës.

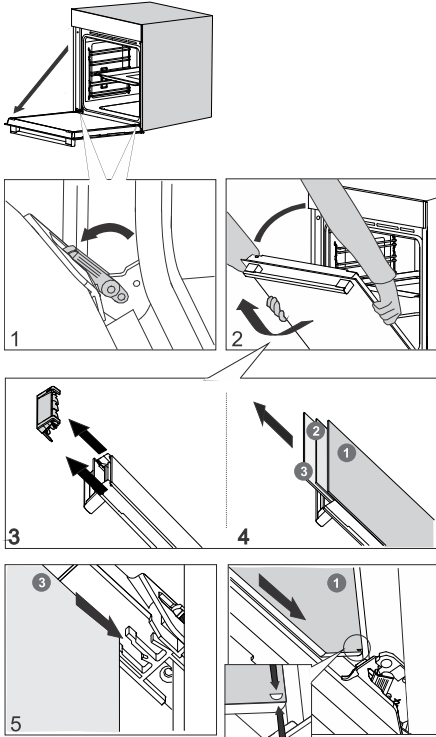
B Hiqini ato nga hapësira që sipër.



INFORMACION!

Kur hiqni udhëzuesit, kujdesuni që të mos dëmtoni veshjen e smaltit.

Heqja dhe zëvendësimi i derës së furrës dhe xhamave



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

2 Dera e furrës është e bashkëngjitur në mentesha me mbështetës të veçantë që gjithashtu përfshijnë leva sigurie. Rrotulloni levat e sigurisë drejt derës me 90°. Mbylleni ngadalë derën në një kënd 45° (në raport me pozicionin e derës plotësisht të mbyllur); pastaj, ngrini derën dhe nxirreni.

Xhami i derës së furrës mund të pastrohet nga brenda, por së pari duhet të hiqet nga dera e pajisjes. Së pari, veproni siç përshkruhet në pikën 2, por mos e hiqni.

3 Hiqni udhëzuesin e ajrit. Mbajeni në anën e majtë dhe të djathtë të derës me duart tuaja. Hiqeni duke e tërhequr pak drejt vetes.

4 Mbajeni xhamin e derës në skajin e sipërm dhe hiqeni. E njëjta gjë për xhamin e dytë dhe të tretë (në varësi të modelit).

5 Për të ndërruar xhamat, veproni në drejtim të kundërt.

INFORMACION!

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.

PARALAJMËRIM!

Mentesha e derës së furrës mund të mbyllet me forcë të konsiderueshme. Prandaj, gjithnjë rrotulloni të dy levat e sigurisë në mbështetëse kur vendosni ose hiqni derën e pajisjes.

Mbyllja dhe hapja e butë e dymve

(në varësi të modelit)

Dera e furrës është e pajisur me një sistem që zbut forcën e mbylljes së derës, duke filluar nga këndi 75 gradë. Ai lejon hapjen dhe mbylljen e thjeshtë, të qetë dhe të butë të derës. Një shtytje e butë (në një kënd 15° krahasim me pozicionin e derës së mbyllur) është e mjaftueshme që dera të mbyllet automatikisht dhe butësisht.

PARALAJMËRIM!

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.

Zëvendësimi i llampës

Llamba harxhohet, prandaj nuk mbulohet nga garancia. Para se të zëvendësoni llambën, hiqni të gjithë aksesorët nga furra.

Llambë halogjene: G9, 230 V, 25 W



1 Zhvidhosni dhe hiqni kapakun (në drejtim kundër akrepave të orës). Hiqni llambën e halogjenit.

2 Përdorni një mjet të sheshtë plastik për të hequr kapakun. Hiqni llambën e halogjenit.



INFORMACION!

Kujdesuni që të mos dëmtoni veshjen e smaltit.

Përdorni mbrojtje për të shmangur djegien e vetes.



PARALAJMËRIM!

Zëvendësoni llambën vetëm kur pajisja është shkëputur nga furnizimi me energji elektrike.

Tabela e zgjidhjes së problemeve dhe gabimeve

Kujdesi i veçantë dhe raportimi i defekteve

Gjatë periudhës së garancisë, vetëm një qendër shërbimi e autorizuar nga prodhuesi mund të kryejë çdo lloj riparimi.

Përpara bërjes së çdo lloj riparimi, sigurohuni që pajisja elektroshtëpiake është e shkëputur nga rrjeti elektrik qoftë duke hequr siguresën apo duke e shkëputur spinën nga priza në mur.

Çdo riparim i paautorizuar i pajisjes mund të rezultojë në goditje elektrike dhe rrezik në qark të shkurtër; prandaj, mos i kryeni ato. Lërgjani një punë të tillë një eksperti ose një tekniku shërbimi.

Në rast të problemeve të vogla me funksionimin e pajisjes, kontrolloni këtë manual për të parë nëse mund ta zgjidhni vetë problemin.

Nëse pajisja nuk po funksionon siç duhet ose aspak për shkak të funksionimit ose trajtimit të papërshtatshëm, një vizitë nga një teknik shërbimi nuk do të jetë falas, madje edhe gjatë periudhës së garancisë.

Ruani udhëzimet për referencë në të ardhmen dhe kalojini ato çdo pronari ose përdoruesit të ardhshëm të pajisjes.

Në vijim janë disa këshilla për të rregulluar disa nga problemet e zakonshme.

Problemi/defekti	Shkaku
Bie shpesh siguresa kryesore e shtëpisë suaj.	Thërrisni një teknik shërbimi.
Nuk punon ndriçimi i furrës.	Procesi i ndërrimit të llambës në furrë përshkruhet në kapitullin Zëvendësimi i llambës.

Nëse problemet vazhdojnë pavarësisht respektimit të këshillave të mësipërme, telefononi një teknik të autorizuar shërbimi. Riparimi ose ndonjë pretendim garancie që rezulton nga lidhja ose përdorimi i gabuar i pajisjes nuk do të mbulohet nga garancia. Në këtë rast, përdoruesi do të mbulojë koston e riparimit.

Hedhja



Paketimi përbëhet prej materialesh miqësore ndaj mjedisit dhe mund të riciklohet, të hidhet ose të shkatërrohet pa asnjë rrezik për mjedisin. Për këtë qëllim, materialet e paketimit janë etiketuar në mënyrë të përshtatshme.

Simboli në produkt ose në ambalazhin e tij tregon se produkti nuk duhet të trajtohet si mbeturinë normale shtëpiake. Çojeni produktin në një qendër të autorizuar grumbullimi për përpunimin e mbeturinave të pajisjeve elektrike dhe elektronike.

Hedhja e rregullt e produktit do të ndihmojë në parandalimin e të gjitha efekteve negative në mjedis dhe në shëndetin e njerëzve, të cilat mund të ndodhin në rast të heqjes së parregullt të produktit. Për informacion të detajuar mbi heqjen dhe përpunimin e produktit, ju lutemi të kontaktoni organin përkatës bashkiak, përgjegjës për menaxhimin e mbeturinave, shërbimin tuaj të hedhjes së mbeturinave ose dyqanin ku keni blerë produktin.

Ne rezervojmë të drejtën për ndryshime dhe gabime në udhëzimet e përdorimit.

Testi i gatimit



















EN60350-1: Përdorni vetëm pajisjet e dhëna nga prodhuesi.



Vendosni gjithmonë tepsinë e pjekjes deri në pozicionin fundor në udhëzuesin me tela. Vendosni ëmbëlsira ose torta të pjekura në kallëpe, siç tregohet në imazh.

* Ngrohni paraprakisht pajisjen, derisa të arrijë temperaturën e vendosur. Mos përdorni modalitetin e ngrohjes së shpejtë paraprake.

** Ngrohni paraprakisht pajisjen për 10 minuta. Mos përdorni modalitetin e ngrohjes së shpejtë paraprake.

*** Kthejeni pas 2/3 të kohës së gatimit.

PJEKJA						
Pjata	Pajisjet	kallëpi vendosja		°C	min	
biskota – raft i vetëm	tepsi e cekët		3	140	30-40	
biskota – raft i vetëm	tepsi e cekët		3	150	30-40	
biskota - dy rafte/nivele	tepsi e cekët		2, 4	140	45-55	
biskota – tre rafte/nivele	tepsi e cekët		1, 4, 5	135	50-60	
kekë – raft i vetëm	tepsi e cekët		3	160 *	20-30	
kekë – raft i vetëm	tepsi e cekët		3	160	30-40	
kekë - dy rafte/nivele	tepsi e cekët		2, 4	145	40-50	
kekë – tre rafte/nivele	tepsi e cekët		1, 3, 5	140-150	30-50	
Kekë të butë	kallëpi i rrumbullakët metalik, me diametër 26 cm/raft me tela		1	150	45-55	
Kekë të butë	kallëpi i rrumbullakët metalik, me diametër 26 cm/raft me tela		3	160	45-55	
pandispanjë – dy rafte/nivele	2 x kallëpi metalik i rrumbullakët, me diametër 26 cm/raft me tela		2, 4	160 **	45-55	
byrek me mollë	2 x kallëpi metalik i rrumbullakët, me diametër 20cm/raft me tela		1	170	90-120	
byrek me mollë	2 x kallëpi metalik i rrumbullakët, me diametër 20cm/raft me tela		2	170	80-110	

PJEKJE						
Pjata	Pajisjet	kallëpi vendosja		°C 	⌚ min	<input type="checkbox"/>
bukë e thekur	raft me tela		5	230	4-7	▼▼▼▼
pljeskavica (byreçka me mish të grirë)	raft me tela + tepsi e cekët për pjekje si tabaka pikimi		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



843354-a11

CE