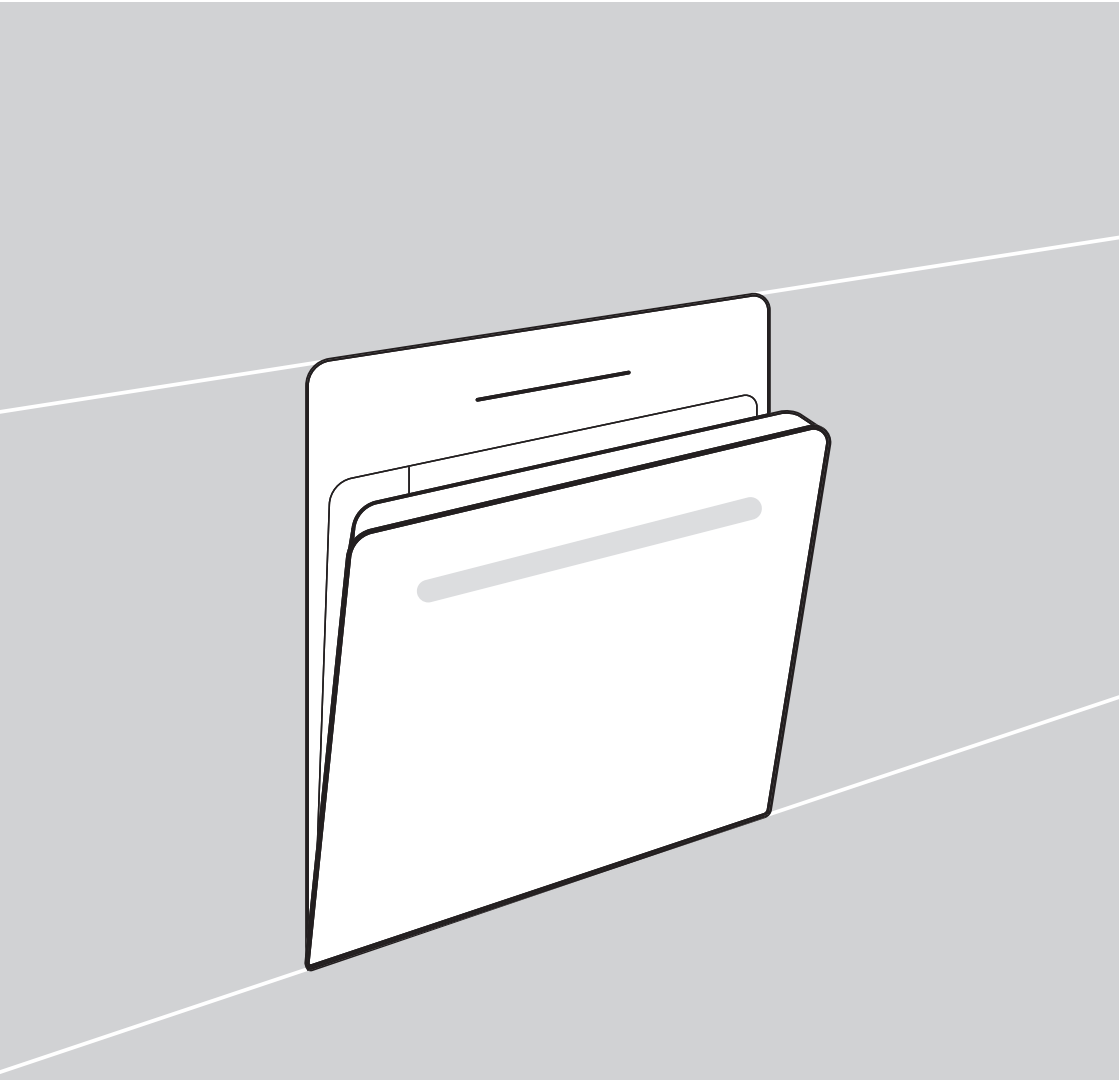
gorenje

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**
Përdorimi i sigurt dhe korrekt i furrës gjatë pastrimit pirolitik 6

Paralajmërime të tjera të rëndësishme për sigurinë **6**

Përshkrimi i pajisjes **9**
Pllaka e të dhënave teknike - informacioni i produktit 9
Njësia e kontrollit 10

Elementet e pajisjes **11**
Drita e kontrollit 11
Udhëzuesit 11
Çelësi i derës së furrës 12
Ventilatori i freskimit 12
Pajisjet dhe aksesorët e furrës 12

Përpara përdorimit të parë **14**

Ndezja për herë të parë **14**
Testimi i fortësisë së ujit 15

Përzgjedhja e parametrave **16**
Modaliteti profesional (pro bake) 16
MODALITETI AUTOMATIK (auto bake) 25
ZGJEDHJA E FUNKSIONEVE SHTESË (extra bake) 28
Bllokimi i tasteve 28

Fillimi i procesit të gatimit **29**

Fundi i gatimit dhe fikja e furrës **29**

Zgjedhja e cilësimeve të përgjithshme **31**

Këshilla dhe sugjerime të përgjithshme për pjekjen **34**

Tabela e gatimit **35**

Gatimi me një sondë temperature **39**
Nivelet e rekomanduara të gatimit për lloje të ndryshme të mishit 41

Mirëmbajtja dhe pastrimi **42**
Pastrimi automatik i furrës - piroliza 43
Pastrimi i tabakasë së avullimit 45
Pastrimi i sistemit të avullit 46
Heqja e udhëzuesve të telit dhe udhëzuesve të fiksuar (të zgjatshëm) për nxjerrje 46
Heqja dhe zëvendësimi i derës së furrës dhe xhamave 47
Zëvendësimi i llampës 48

Tabela e zgjidhjes së problemeve dhe gabimeve **49**
Kujdesi i veçantë dhe raportimi i defekteve 49

Hedhja **50**

Testi i gatimit **51**

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).

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 prekjen 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.

Përdorni vetëm sondën e temperaturës që rekomandohet për këtë furrë.

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.

Përdorimi i sigurt dhe korrekt i furrës gjatë pastrimit pirolitik
Para pastrimit pirolitik, pajisja duhet të përgatitet në mënyrë të përshtatshme (shih kapitullin "Pastrimi automatik i furrës - piroliza").

Përpara se të filloni procesin e pastrimit, hiqni çdo mbetje të lëngut të derdhur dhe të gjitha pjesët e lëvizshme nga zgavra e furrës.

Gjatë procesit të pastrimit automatik, furra nxehet në një temperaturë shumë të lartë dhe është shumë e nxehtë edhe nga jashtë. Rrezik djegieje! Mbani fëmijët larg furrës.

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 inkorporuara mënyrat e shkëputjes. Linjat fikse të telave duhet të jenë në përputhje me rregullat për instalimet elektrike.

Ne rekomandojmë që (për shkak të peshës së pajisjes) të paktën dy persona të mbajnë dhe instalojnë pajisjen.

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 rrini ulur në derën e hapur të furrës dhe mos u mbështesni pas saj. Gjithashtu, mos vendosni objekte të rënda mbi derën e furrës.

Nëse kabllot e 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 kabllot e rrymës së pajisjeve të tjera të jenë gjithmonë në një distancë të sigurt.

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.

Mos e përdorni pajisjen nëse është e dëmtuar. Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe telefononi një qendër të autorizuar shërbimi.

Furra mund të përdoret në mënyrë të sigurt me ose pa udhëzues të enës së pjekjes.

Mos i ruani sendet në furrë, gjë që mund të shkaktojë rrezik kur furra është e ndezur.

Devijimi i shfaqjes së kohës ditore në ekran nuk ndikon në funksionalitetin e pajisjes dhe mund të ndodhë për shkak të luhatjeve në frekuencën e rrjetit elektrik.

Përpara se të aktivizoni pastrimin automatik, lexoni dhe ndiqni me kujdes të gjitha udhëzimet në kapitullin Pastrimi dhe mirëmbajtja, i cili përshkruan përdorimin korrekt dhe të sigurt të këtij funksioni

Mos vendosni asgjë në pjesën e poshtme të furrës gjatë procesit të pastrimit automatik.

Pastrimi pirolitik përfshin temperatura shumë të larta që mund të shkaktojnë lëshimin e tymit dhe avujve nga mbetjet e ushqimit. Ne ju rekomandojmë që të siguroni ventilim të plotë të kuzhinës gjatë procesit të pastrimit pirolitik. Kafshët e vogla ose ato shtëpiake janë shumë të ndjeshme ndaj çdo tymi që lëshohet gjatë pastrimit pirolitik të furrave. Ne rekomandojmë largimin e tyre nga kuzhina gjatë pastrimit pirolitik dhe ajrosjen e kuzhinës plotësisht pas procesit të pastrimit.

Mos e hapni derën e furrës gjatë pastrimit.

Sigurohuni që asnjë objekt i huaj të mos hyjë në hapjen për kyçjen e udhëzuesit të derës, pasi kjo mund të bllokojë kyçjen automatike të derës gjatë procesit të pastrimit të furrës.

Mos prekni asnjë sipërfaqe metalike ose pjesë të pajisjes gjatë procesit të pastrimit automatik!

Në rast të ndërprerjes së energjisë gjatë procesit të pastrimit automatik, programi do të ndërpritet pas dy minutash dhe dera e furrës do të mbetet e kyçur. Dera do të shkyçet kur pajisja të ndiejë që temperatura ka rënë nën 150 °C në qendër të zgavrës së furrës.

Pas procesit të vetë-pastrimit, zgavra e furrës dhe aksesorët e furrës mund të ndryshojnë ngjyrën dhe të humbin shkëlqimin e tyre. Kjo nuk ndikon në funksionalitetin e tyre.

Vëmendje - sipërfaqe e nxehtë gjatë pastrimit pirolitik

Përpara se të lidhni pajisjen me rrjetin elektrik, lëreni atë në temperaturën e dhomës për pak kohë për të lejuar që të gjithë përbërësit të përshtaten me temperaturën e dhomës. Nëse furra është ruajtur në një temperaturë afër pikës së ngrirjes ose poshtë saj, kjo mund të jetë e rrezikshme për disa përbërës, veçanërisht për pompën.

Mos e përdorni pajisjen në një ambient më të ftohtë se 5 °C. Nëse pajisja ndizet në kushte të tilla, pompa mund të dëmtohet.

Mos përdorni ujë të distiluar, ujë rubineti me përmbajtje të lartë klori apo lëngje të tjera të ngjashme.

Kur piqni me injeksion me avull, hapni gjithmonë derën e furrës plotësisht kur të përfundojë procesi i pjekjes. Nëse nuk veproni kështu, avulli që ngrihet nga zgavra e furrës mund të ndikojë në funksionimin e njësisë së kontrollit.

Vendosni enën e avullimit në pajisje vetëm kur piqni me injeksion me avull. Kur nuk përdorni funksionin e injeksionit me avull, hiqeni atë.

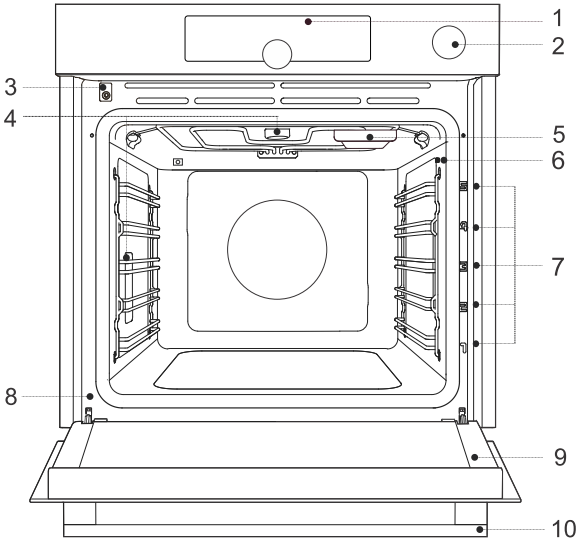
Hiqni dhe zëvendësoni tabakanë e avullimit vetëm kur furra të jetë ftohur plotësisht.

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.

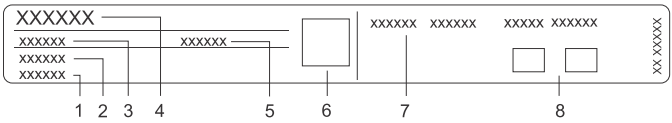
Elementet themelore të pajisjes suaj përfshijnë udhëzuesin e telave, një tabaka të cekët për pjekje dhe një skarë.



1. Njësia e kontrollit
2. Çelësi i cisternës së ujit
3. Çelësi i derës
4. Ndriçimi
5. Tabakaja e avullimit
6. Foleja e sondës së temperaturës
7. Udhëzuesit – nivelet e gatimit
8. Pllaka e të dhënave teknike
9. Dera e furrës
10. Doreza e derës

Pllaka e të dhënave teknike - informacioni i produktit

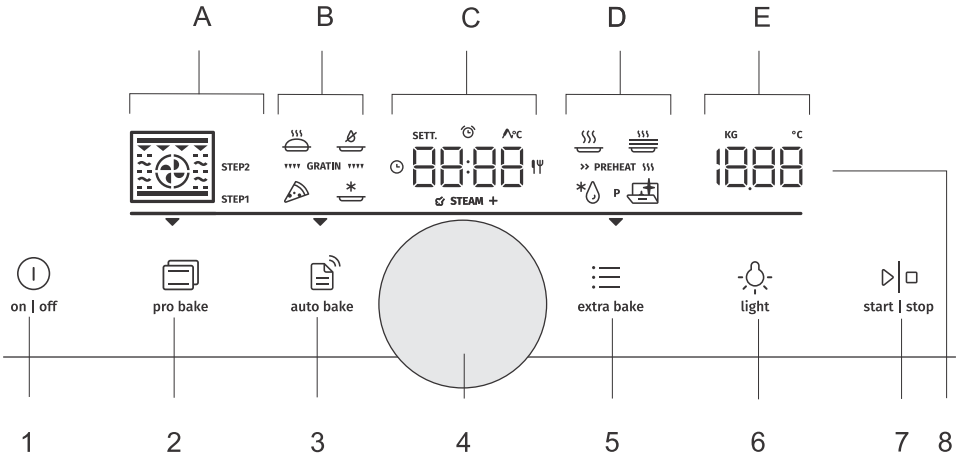
Pllaka e të dhënave teknike me informacionin bazë për pajisjen është e bashkangjitur në buzë të furrës.



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)



1. on | off butoni
2. (pro bake) butoni i modalitetit profesional
3. (auto bake) butoni i modalitetit automatik
4. Zgjedhja e cilësimeve dhe çelësi i konfirmimit
   - rrotulloni çelësin për të zgjedhur një cilësim
   - shtypni çelësin për të konfirmuar cilësimin
5. (extra bake) buto për funksionet shtesë dhe cilësimet e përgjithshme të pajisjes
6. (light) butoni për ndezjen dhe fikjen e ndriçimit të furrës
7. Butoni start/stop për fillimin ose ndaljen dhe konfirmimin e cilësimeve
8. Ekrani:
   A. sistemet e pjekjes, modaliteti me hapa (STEP)
   B. sisteme të veçanta të pjekjes, programe automatike, gratina
   C. ora, funksionet e kohëmatësit, sonda e temperaturës, koha e pjekjes
   D. programe speciale, ngrohja paraprake
   E. temperatura, pesha

——— Pjesa e ndriçuar e vijës - tregon fushën e zgjedhur aktualisht, nga A deri në E.

▼ Shigjeta - shfaq cilësimin bazë të zgjedhura (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMACION!

Për përgjigje më të mirë të butonit, prekni butonat me një zonë të madhe të majës së gishtit. Sa herë që shtypni një buton, kjo do të pranohet nga një sinjal i shkurtër akustik (nëse funksioni është i disponueshëm).

Elementet e pajisjes

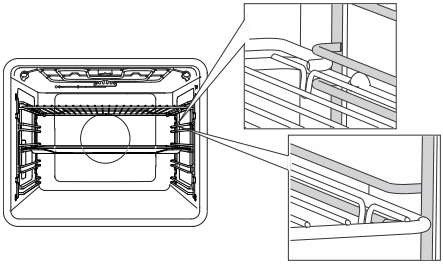
Drita e kontrollit

Drita e furrës: drita e furrës ndizet kur hapni ose mbyllni derën e furrës, kur ndizni furrën, në fund të procesit të pjekjes dhe kur prekni butonin e dritës së furrës në njësinë e kontrollit.

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.

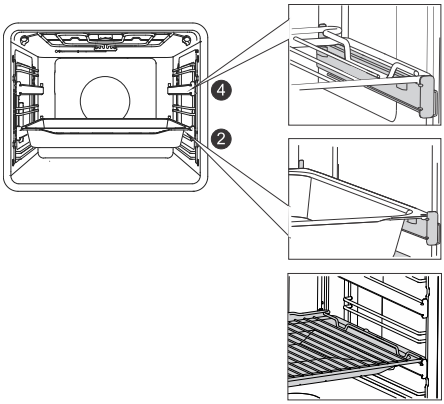
Udhëzuesit me tela



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)

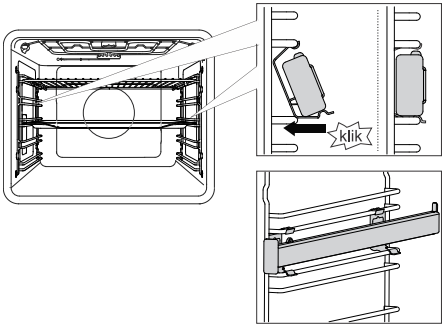


Udhëzuesit për nxjerrje mund të vendosen për nivelin e 2-të dhe të 4-t.

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.

PARALAJMËRIM!
Nuk lejohet përdorimi i furrës me derë të hapur dhe çelësin e derës të kapur (të mbyllur). Furra do të sinjalizojë një gabim dhe do të duhet të rivendosen parametrat fillestarë.

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.

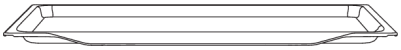
Pajisjet dhe aksesorët e furrës

(në varësi të modelit)

PARALAJMËRIM!
Hiqni të gjitha pajisjet nga furra, duke përfshirë udhëzuesit e rafteve. Pastrimi i pajisjeve (tepsitë e thella ose të cekëta të pjekjes për të gjitha qëllimet) me pirolizë është i mundur vetëm nëse furra është e pajisur me udhëzues shtesë me tela (shih kapitullin "Pastrimi i pajisjeve të furnizuara me pirolizë").

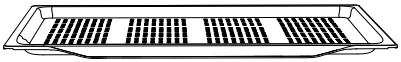
RAFTI I TELIT përdoret për tiganisje apo pjekje ose si mbështetje për një tigan, tepsi ose pjatë pjekjeje me ushqimin që po piqni.

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

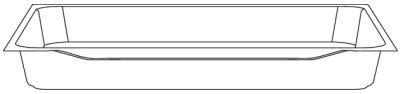


TABAKAJA E CEKËT PËR PJEKJE përdoret për ëmbëlsira të sheshta dhe të vogla. Mund të përdoret gjithashtu si një tabaka pikimi.

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 CEKËT ME VRIMA PËR PJEKJE përdoret për gatim me sisteme që përmbajnë injeksion me avull dhe për skuqje me ajër. Vrimat përmirësojnë qarkullimin e ajrit rreth ushqimit për një sipërfaqe më krokante.
Kur gatuani ushqim me përmbajtje të lartë lëngu (ujë, yndyrë), vendosni tepsinë e cekët për pjekje ose tepsinë e thellë për të gjitha qëllimet një raft më poshtë për të shërbyer si tabaka kullimi.



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.

SONDA e temperaturës (BAKESENSOR).

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, shkumë polistireni) nga furra.
- Fshini pajisjet shtesë dhe pjesët e brendshme të furrës me një leckë të lagur. Mos përdorni lecka ose pastrues të ashpër.
- Ngroheni 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.

Ndezja për herë të parë

Pasi ta lidhni pajisjen tuaj elektroshtëpiake ose pas një ndërprerjeje të zgjatur të energjisë, në ekran do të ndriçojë 12:00.

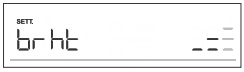
Së pari, zgjidhni dhe konfirmoni cilësimet themelore në vijim.

INFORMACION!
Ndryshoni ato duke rrotulluar ÇELËSIN. Për të konfirmuar cilësimin e dëshiruar, shtypni ÇELËSIN ose prekni butonin **start | stop**.

1. CAKTIMI I ORËS
Caktoni orën/kohën e ditës. Së pari, caktoni dhe konfirmoni minutat; pastaj caktoni dhe konfirmoni orët.

INFORMACION!
Për të caktuar ose rregulluar orën më vonë, shihni kapitullin Funksionet shtesë.

2. VOLUMI I SINJALIT AKUSTIK
Volumi mesatar është cilësimi i paracaktuar. Shenja **VoL** dhe vlera e vendosur aktualisht për volumin e sinjalit akustik do të shfaqet në njësinë e ekranit. Rrotulloni ÇELËSIN për të rritur ose ulur volumin e butonit.



3. ERRËSUESI I EKRANIT
Intensiteti mesatar i dritës është cilësimi i paracaktuar. Shenja **brht** dhe vlera e vendosur aktualisht për intensitetin e dritës së ekranit do të shfaqet në njësinë e ekranit. Rrotulloni ÇELËSIN për të rritur ose ulur intensitetin e ndriçimit.

Pasi të konfirmoni cilësimet e përzgjedhura, ora do të shfaqet në ekran. Pajisja është në gjendjen gati për përdorim.

Testimi i fortësisë së ujit

Pastrimi varet nga sa shpesh e përdorni funksionin e injektimit me avull dhe nga fortësia e ujit të përdorur.
Zhysni shiritin e letrës testuese (të dhënë me pajisjen) në ujë për një (1) sekondë. Prisni një minutë, pastaj vini re numrin e vijave në shiritin e letrës. Cilësimi i nivelit duhet të përkojnë me numrin e vijave me ngjyrë në shiritin e letrës (shih kapitullin "Cilësimet e përgjithshme").

4 shirita të gjelbër - Hrd 1	1 shirit i kuq - Hrd 2	2 shirita të kuq - Hrd 3
3 shirita të kuq - Hrd 4	4 shirita të kuq - Hrd 5	

Përzgjedhja e parametrave

Ndërfaqja lejon zgjedhjen e disa modaliteteve të funksionimit:

- Modaliteti profesional (pro bake)
- Modaliteti automatik (auto bake)
- Funksione shtesë (extra bake)
- Programi i hapave (STEP) në modalitetin profesional (pro bake)
- Programet automatike në modalitetin automatik (auto bake)

INFORMACION!

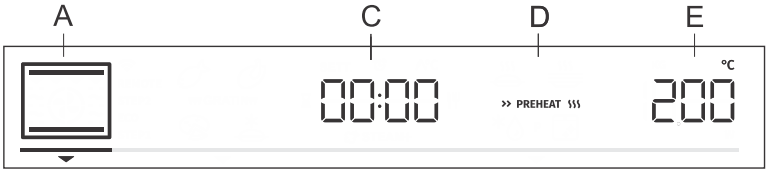
- Rrotulloni ÇELËSIN për të lëvizur nëpër cilësimet.
- Së pari, konfirmoni cilësimin e zgjedhur duke shtypur KNOB; pastaj, ndryshoni cilësimin.
- Konfirmoni çdo cilësim duke shtypur KNOB.
- Një vijë dhe një shigjetë tregojnë vendndodhjen e parametrit që kërkoni të vendosni.
- Shtypni çelësin **start | stop** për të filluar programin.
- Përdorimi i çelësit **on | off**:
  - prekje e shkurtër: ndizni ose fikni furrën, ndaloni procesin ose funksionin e pjekjes.
  – prekje e gjatë: furra kalon në modalitetin e konsumit të ulët të energjisë (kursim i energjisë).
  Asnjë çelës ose BUTON nuk është aktiv, përveç butonit **on | off**. Për të ndezur furrën, mbani shtypur gjatë këtë buton.

pro bake

Modaliteti profesional (pro bake)

Ky funksion lejon vendosjen e parametrave të pjekjes - sistemin e pjekjes, temperaturën, ngrohjen paraprake të shpejtë dhe kohën e pjekjes - lirisht, sipas gjykimit të përdoruesit.

Prekni butonin **pro bake** dhe vendosni sa vijon:



Një sistem pjekjeje
C kohëzgjatja e programit
D preheating
E temperatura

Për më tepër, mund të vendosen sa vijon:
- funksionet e kohëmatësit (shih kapitullin Funksionet e kohëmatësit)
- mënyra e pjekjes me hapa (STEP) (shih kapitullin Programi Step)
- gratin (GRATIN) (shih kapitullin Fillimi i procesit të gatimit)

Paranxehja e shpejtë

Përdorni funksionin e nxehjes paraprake nëse dëshironi të ngrohni furrën në temperaturën e dëshiruar sa më shpejt të jetë e mundur.
Për të aktivizuar nxehjen e shpejtë paraprake, rrotulloni KNOB në cilësimin PREHEAT (shiko figurën, emërtimin D). Konfirmoni përzgjedhjen. Rrotulloni KNOB për të zgjedhur shenjën e ndezur plotësisht dhe konfirmojeni atë. Funksioni tani është i aktivizuar.

Kur të arrihet temperatura e zgjedhur, procesi i para -ngrohjes ndalet dhe lëshohet një sinjal akustik. **door** do të shfaqet në ekran. Hapeni derën dhe fusni ushqimin. Programi do të vazhdojë automatikisht pjekjen me cilësimet e zgjedhura.

INFORMACION!
Kur aktivizohet funksioni i nxehjes së shpejtë paraprake, funksioni i fillimit të vonuar nuk mund të përdoret.
Për sistemet me injeksion me avull, nxehja paraprake nuk mund të vendoset.

ZGJEDHJA E SISTEMIT TË GATIMIT

Simboli	Përdorimi
	AJËR I NXEHTË Ajri i nxehtë bën të mundur qarkullim më të mirë të ajrit të nxehtë anembanë ushqimit. Në këtë mënyrë, sipërfaqja thahet dhe krijohet një kore më e trashë. Përdoreni këtë sistem për të pjekur mishin, brumërat dhe perimet, si edhe për ta tharë ushqimin në një skarë të vetme ose në disa skara njëkohësisht.
	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.
	PJEKJE INTENSIVE Kjo metodë gatimi rezulton në një sipërfaqe krokante, pa yndyrë të shtuar. Ky është një version i shëndetshëm i skuqjes së ushqimit të shpejtë, duke rezultuar në përmbajtje më të ulët të kalorive. I përshtatshëm për copa më të vogla të mishit, peshkut, perimeve dhe produkteve të ngrira të gatshme për tiganisje (patate të skuqura, copa pule).
	SKARË ME AJËR TË NXEHTË Ajri i nxehtë lejon qarkullim më të mirë të ajrit të nxehtë rreth ushqimit. Kjo do të thajë sipërfaqen. Në kombinim me ngrohësin apo pjekësin e skarës, kjo gjithashtu do të rezultojë në një ngjyrë më intensive. Për pjekje më të shpejtë të mishit dhe perimeve.
	PJEKJE TURBO Për gatimet që duhet të jenë të thekura në të gjitha anët. Sistemi është gjithashtu i përshtatshëm si hapi i parë në modalitetin e pjekjes me hapa, pasi bën të mundur pjekjen e sipërfaqes në fazën e parë dhe pjekjen e ngadaltë në fazën e dytë. Mishi do të jetë i lëngshëm dhe me i thekur bukur nga jashtë.
	SKARA E MADHE Përdorni këtë sistem për të pjekur sasi të mëdha të ushqimit në formë të sheshtë si buka e thekur, sanduiçët e hapur, salsiçe në skarë, peshk, hell etj., si dhe për të gatuar au gratin dhe për të skuqur sipërfaqen. Ngrohësit e montuar në krye të zgavrës së furrës ngrohin në mënyrë të barabartë të gjithë sipërfaqen. Temperatura maksimale e lejuar: 240 ° C
	REZISTENCA E SIPËRME DHE E POSHTME Përdoreni këtë sistem për pjekje të zakonshme në një skarë të vetme, për të bërë sufle dhe për të pjekur në temperatura të ulëta (pjekje me ngadalë).
	PJEKJE E BUTË Për gatim të ngadaltë, të butë dhe të kontrolluar të ushqimit delikat (prerje të buta të mishit) dhe pjekje te ëmbëlsirave me një fund krokant.

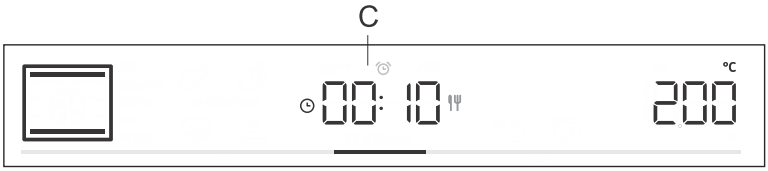
Tabela vazhdon nga faqja e fundit

Simboli	Përdorimi	
	NGROHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM ME VENTILIM Për pjekjen e njëtrajtshme të ushqimit në një raft të vetëm, si dhe për të bërë sufle.	
	SKARË E MADHE ME VENTILIM Për pjekjen e pulave dhe racione më të mëdha të mishit nën skarë.	
	SKARA E MADHE DHE NGROHËSI I POSHTËM Për pjekje më të shpejtë në një raft të vetëm dhe për të pjekur sipërfaqen e ëmbëlsirave tuaja.	
	SKARË ME NGROHJE TË POSHTME DHE VENTILIM Për pjekjen optimale të brumit me maja, të gjitha llojet e bukës dhe për ruajtje.	
STEAM +	**PJEKJE INTENSIVE ME AVULL**	Shtimi i avullit gatuan më mirë sipërfaqen dhe krijon një kore krokante. Niveli më i lartë i lagështisë në pajisje ndihmon që sipërfaqja e pandispanjave dhe tortave të thahet më pak, të bëhet më e ngritur dhe e butë dhe të bëhet më e shndritshme. Avulli i shtuar do ta bëjë pjatën më pak të thatë. Ky funksion punon në një interval temperature mbi 150 °C.
STEAM +	**NXEHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM ME VENTILATOR DHE AVULL**	
STEAM +	**SKARA E MADHE ME VENTILATOR DHE AVULL**	

Shtypni çelësin **start | stop** për të filluar procesin e gatimit. Në ekran shfaqen cilësimet e përzgjedhura.

FUNKSIONET E KOHËMATJES

Rrotulloni ÇELËSIN për të zgjedhur funksionet e kohëmatësit.



Simboli	Përshkrimi	Përdorimi
	Koha e pjekjes	Në këtë modalitet, mund të përcaktoni kohëzgjatjen e funksionimit të furrës.
	Kohëmatësi	Kohëmatësi funksionon në mënyrë të pavarur nga funksionimi i furrës. Pas skadimit të kohës së caktuar, pajisja nuk ndizet dhe as nuk fiket automatikisht.
	Fund i vonuar	Përdoreni këtë modalitet kur dëshironi që ushqimi në furrë të fillojë të gatuhet me një vonesë në kohë. Vendosni kohëzgjatjen dhe kohën e dëshiruar të përfundimit të gatimit. Pajisja fillon automatikisht dhe mbaron funksionimin e saj në kohën e dëshiruar.

Vendosja e kohës së gatimit
Në këtë modalitet, mund të përcaktoni kohëzgjatjen e funksionimit të furrës (kohën e gatimit).
Ekrani shfaq ⏲ për kohëzgjatjen e funksionimit. Rrotulloni ÇELËSIN për të vendosur kohën e dëshiruar të funksionimit. Konfirmoni cilësimin duke shtypur ÇELËSIN.

Shtypni çelësin **start | stop** për të filluar pjekjen.

Cilësimi i minutazhit
Minutazhi mund të përdoret në mënyrë të pavarur nga funksionimi i furrës. Vendosja më e gjatë e mundshme është 24 orë. Gjatë minutës së fundit, minutazhi shfaqet në sekonda.
Rrotulloni ÇELËSIN për të zgjedhur ⏰ simbolin dhe konfirmoni cilësimin tuaj. Rrotulloni çelësin dhe caktoni kohëzgjatjen e minutazhit. Konfirmoni cilësimin duke shtypur ÇELËSIN.

Vendosja e përfundimit të vonuar

INFORMACION!
Fillimi i vonuar nuk është i mundur kur aktivizohet funksioni i ngrohjes paraprake.

Përdorni këtë funksion kur dëshironi të filloni të gatuani ushqimin në furrë pas një periudhe të caktuar kohe. Vendoseni ushqimin në furrë, pastaj caktoni sistemin dhe temperaturën. Pastaj, vendosni kohëzgjatjen e programit dhe kohën kur dëshironi që ushqimi juaj të bëhet.

Shembull:
Koha aktuale: 12:00 (mesditë)
Koha e gatimit: 2 orë
Fundi i gatimit: në orën 18:00

Simboli i kohëzgjatjes së gatimit ⏲ do të shfaqet në ekran. Zgjidhni cilësimin dhe konfirmojeni atë duke shtypur KNOB (në rastin tonë, 2:00). Shtypni përsëri KNOB dhe rrotullojeni për të zgjedhur simbolin 🍴 . Konfirmoni dhe caktoni kohën kur dëshironi që ushqimi juaj të përfundojë (në rastin tonë, është ora 18:00, ose 6 pasdite). Në ekran do të shfaqet koha e dëshiruar e përfundimit të gatimit (18:00). Konfirmoni cilësimin duke shtypur KNOB.

Shtypni çelësin **start | stop** për të filluar pjekjen.

Ndërsa prisni të aktivizohet, furra kalon në një gatishmëri të pjesshme (njësia e ekranit errësohet). Furra do të ndizet automatikisht me cilësimet e zgjedhura (në rastin tonë në 16:00 ose 4 pasdite). Furra do të fiket në kohën e caktuar (në rastin tonë, në 18:00 ose 6 pasdite).

INFORMACION!
Koha e mbarimit të gatimit dhe ora do të alternohen në njësinë e ekranit.

Pas skadimit të kohës së vendosur, furra ndalon së punuari automatikisht. Ekrani do të shfaqë **End**. Do të dëgjohet një sinjal akustik, të cilin mund ta fikni duke prekur cilindo tast. Pas një minute, sinjali akustik do të fiket automatikisht.

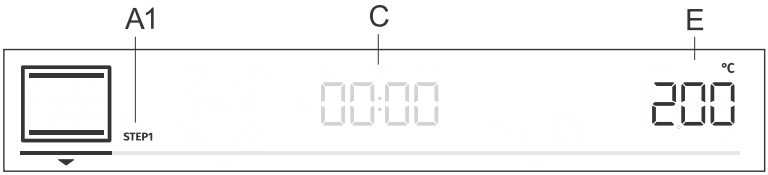
PARALAJMËRIM!
Ky funksion nuk është i përshtatshëm për ushqimin që kërkon paranxehje të shpejtë paraprake.

Ushqimi që prishet nuk duhet të mbahet në furrë për një kohë të gjatë. Para se të përdorni këtë modalitet, kontrolloni nëse ora e pajisjes është vendosur saktë.

INFORMACION!
Funksioni i zgjedhur i kohëmatësit mund të rivendoset në 00:00 duke mbajtur shtypur ÇELËSIN.

PROGRAMI I HAPAVE

Ky modalitet lejon pjekjen në dy hapa ose faza (dy hapa rresht pjekjeje kombinohen në një proces të vetëm gatimi).



A1 hapi i parë i gatimit STEP1, (STEP2)
C kohëzgjatja e programit/fundi i programit (shih kapitullin Funksionet e kohëmatësit)
E temperatura

Hapi: STEP1
Në modalitetin **pro bake**, caktoni sistemin e pjekjes dhe temperaturën. Gjithashtu, mund të zgjidhni funksionin e nxehjes së shpejtë paraprake. Më pas, caktoni kohëzgjatjen e pjekjes për STEP1 (shikoni kapitullin Funksionet e kohëmatësit). Konfirmoni cilësimin duke shtypur KNOB.

INFORMACION!
Në STEP1, mund të caktoni funksionin e fillimit të procesit më vonë; por, në këtë rast, nuk mund të aktivizoni paranxehjen e shpejtë.

Hapi: STEP2
Shtypni dhe mbani shtypur modalitetin **pro bake**. STEP2 (hapi i dytë i gatimit) do të shfaqet në ekran (i pari tashmë është vendosur). Caktoni sistemin e pjekjes, temperaturën dhe kohëzgjatjen. Konfirmoni cilësimin duke shtypur KNOB.

INFORMACION!
Sistemet me injeksion me avull nuk mund të vendosen në STEP2.

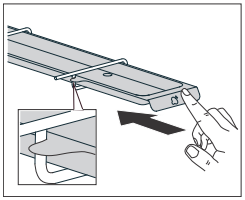
Nëse dëshironi, mund të modifikoni STEP1 ose STEP2 para fillimit të tyre.
Shtypni çelësin modalitetin **pro bake** dhe zgjidhni STEP1. Tani mund të ndryshoni cilësimet. Pastaj, bëni të njëjtin veprim për STEP2.
Për të fshirë modalitetin e hapave, mbani shtypur modalitetin **pro bake**.

Shtypni çelësin **start | stop** për të filluar pjekjen. Furra fillimisht fillon të funksionojë me cilësimet e zgjedhura për STEP1. Kur përfundon STEP1, aktivizohet STEP2.

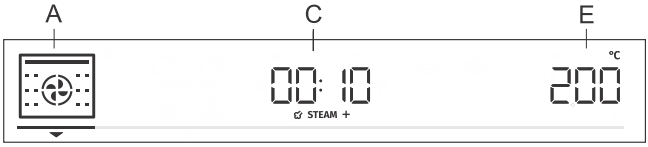
INJEKTIMI ME AVULL GJATË PJEKJES

Injektimi i avullit bën të ketë një skuqje më të mirë dhe një sipërfaqe më krokante.
Uji nga rezervuari pikon në mënyrë të kontrolluar në një tavë pranë ngrohësve të sipërm. Në këtë mënyrë, prodhohet sasia e duhur e avullit, duke bërë që të kemi në pjekje më të mirë dhe sipërfaqe më krokante, ndërsa thërrimet apo bërthamat mbeten elastike dhe të shkrifta. Rekomandojmë përdorimin e injektimit me avull gjatë pjekjes së bukës, roleve të freskëta, roleve të pandispanjës, ëmbëlsirave, si dhe copave më të vogla të shpendëve dhe perimeve.

Injeksioni me avull gjatë gatimit mund të përdoret me sistemet në vijim: , , . Përveç sistemit, ekrani gjithashtu shfaq STEAM +



1. Zgjedhja e funksionit
Vendosni enën e avullimit në anën e djathtë, nën pjesën e sipërme të zgavrës së furrës.
Shtypni tastin **pro bake** dhe vendosni:



A sistemi i gatimit
C kohëzgjatja e programit
E temperatura

INFORMACION!
Ky funksion punon në një interval temperature midis 150-250 °C.

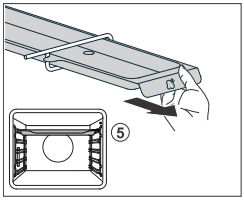
Nxehja paraprake në sistemet me injeksion me avull nuk mund të vendoset. Efekti përkatës i avullit arrihet nëse funksioni ndizet ndërsa furra është ende e ftohtë.

2. Ndezja e funksionit dhe mbushja e rezervuarit të ujit
Filloni të gatuani duke shtypur **start | stop**.
Ekrani do të shfaqë **Fill**. Mbushni rezervuarin e ujit (shih kapitullin "Mbushja e reyervuarit të ujit" më poshtë), pastaj shtypni ÇELËSIN për ta konfirmuar.

INFORMACION!
Ndërsa ky funksion është aktiv, mund të dëgjoni tingullin e pompës, e cila është pjesë e funksionimit normal të pajisjes.

3. Fikja e funksionit, përfundimi i procesit të gatimit dhe pastrimi i rezervuarit të ujit

Nëse ka mbetur ujë në rezervuar pas gatimit, ekrani do të shfaqë **UnFiL** kur furra të ftohet, që do të thotë se duhet të zbrazni rezervuarin e ujit.



Hiqni ushqimin nga furra.

Për të kulluar menjëherë ujin nga rezervuari, hiqni enën e avullimit dhe futni një tepsi të thellë pjekjeje për të gjitha qëllimet në nivelin e 5-të. Rrotulloni ÇELËSIN dhe zgjidhni **YES**. Fillon procesi i zbrazjes së ujit nga rezervuari. Kur procesi të ketë përfunduar, hiqni tepsinë e pjekjes me ujë nga furra dhe thani furrën.

Nëse dëshironi të zbrazni rezervuarin e ujit më vonë, zgjidhni **No** (shih kapitullin "Zgjedhja e cilësimeve të përgjithshme").

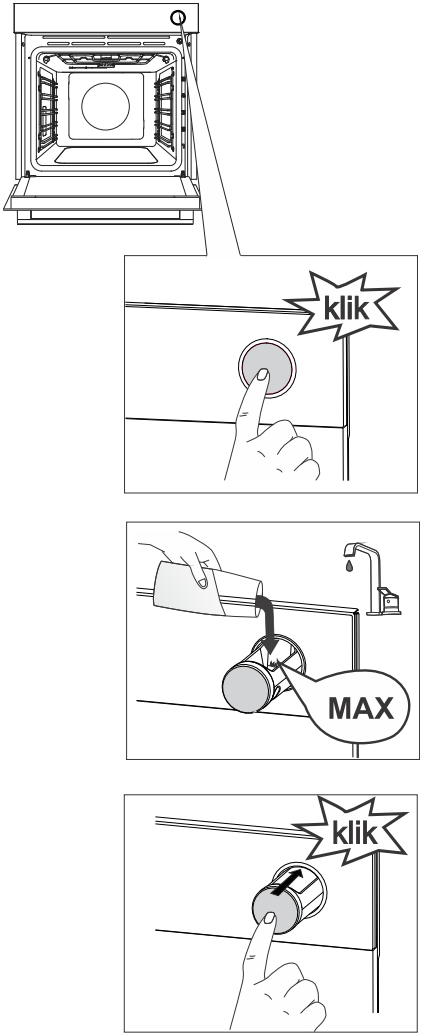
INFORMACION!
Nëse, kur ekrani të shfaqë **UnFiL**, nuk zgjidhni **YES**, paralajmërimi do të shfaqet përsëri herën tjetër kur të përdorni furrën.

Gjatë nxehjes së furrës, tabakaja e avullimit mund të deformohet, por kjo nuk ndikon në funksionin e saj.

Mbushja e cisternës së ujit

Cisterna e ujit lejon furnizimin e pavarur me ujë në furrën me avull. Kapaciteti i cisternës së ujit është afërsisht 130 ml.

Mbusheni cisternën gjithmonë me ujë të pastër rubineti ose ujë në shishe pa aditivë. Uji i zbrazur në cisternën e ujit duhet të jetë në temperaturë dhome, d.m.th. afërsisht 20 °C (+/– 10 °C).



1 Hiqni cisternën e ujit nga pozicioni duke shtypur çelësin. Kur shtypni çelësin, cisterna del jashtë.

INFORMACION!
Cisterna e ujit nuk mund të hiqet nga pajisja.

2 Hidhni ujë deri në shenjën **MAX** në rezervuarin e ujit (i mjaftueshëm për të gjithë procesin e gatimit).

3 Shtyni cisternën e ujit përsëri në pozicion deri ku të shkojë (do të dëgjoni kërcitje kur të zërë vend).

PARALAJMËRIM!
Nëse nuk respektoni shenjën MAX në depozitën e ujit dhe shtoni shumë ujë, uji i tepërt mund të rrjedhë përmes një të çare midis kapakut të depozitës së ujit dhe depozitës së ujit dhe mund të pikojë në dysheme.

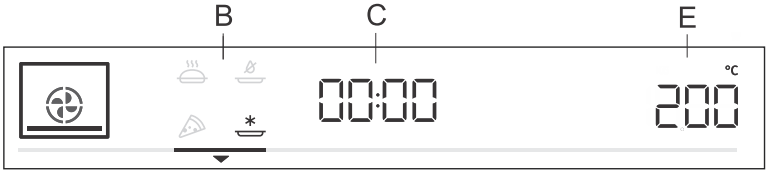
Mos përdorni ujë të distiluar, ujë rubineti me përmbajtje të lartë klori apo lëngje të tjera të ngjashme. Përdorni vetëm ujë të freskët rubineti, ujë të zbutur ose ujë mineral jo të gazuar.

auto bake MODALITETI AUTOMATIK (auto bake)

Në këtë mënyrë, ju mund të zgjidhni midis sistemeve të veçanta të pjekjes ose programeve automatike (programe të paracaktuara për lloje të veçanta të ushqimit).

Sistemet e veçanta të pjekjes

Prekni butonin **auto bake** dhe vendosni sa vijon:



B sistemet e veçanta të pjekjes
C kohëzgjatja e programit (shih kapitullin Funksionet e kohëmatësit)
E temperatura

Rrotulloni ÇELËSIN për të zgjedhur cilësimin tuaj. Do të shfaqen vlerat e paravendosura: ju mund të ndryshoni temperaturën dhe kohëzgjatjen e programit.

Simboli	Përdorimi
	PJEKJA E USHQIMIT TË NGRIRË [1)] 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.
	SISTEMI PIZZA [1)] 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.
	PJEKJE E NGADALTË [2)] 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
	AIR FRY [1)] Kjo metodë gatimi rezulton 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 ngrira gati për tiganisje (patatet e skuqura, copat e pulës).

[1)] *Në këto sisteme, është e mundur të përdoret funksioni gratin (shih kapitullin Fillimi i procesit të gatimit).*

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

Paranxehja e shpejtë

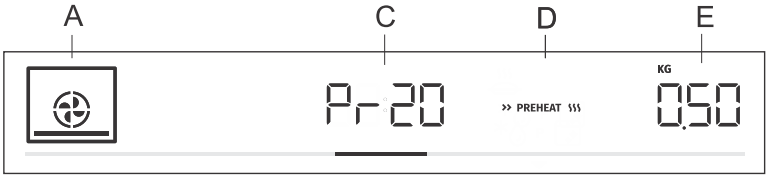
Procedurat e gatimit për disa pjata në modalitetin e pjekjes automatike përfshijnë gjithashtu funksionin e paranxehjes së shpejtë. Shenja do të ndizet plotësisht. Kur të arrihet temperatura e zgjedhur, procesi i para -ngrohjes ndalet dhe lëshohet një sinjal akustik. **door** do të shfaqet në ekran. Hapeni derën dhe fusni ushqimin. Programi do të vazhdojë automatikisht pjekjen me cilësimet e zgjedhura.

INFORMACION!
Kur caktohet funksioni i nxehjes paraprake, funksioni i fillimit më vonë nuk mund të përdoret.

Programet automatike

Në modalitetin automatik (auto bake), ju mund të zgjidhni midis programeve të shumta automatike (pajisja do të rekomandojë metodën optimale të gatimit, temperaturën dhe kohëzgjatjen e gatimit në varësi të llojit të ushqimit të specifikuar).

Mbani shtypur butonin (auto bake) për të shfaqur programet automatike në ekran (shiko tabelën). Aty ku është e mundur, mund të caktoni edhe peshën e ushqimit.
Konfirmoni cilësimin tuaj duke shtypur KNOB. Shtypni çelësin **start | stop** për të filluar pjekjen. Në ekran do të shfaqen vlerat e paracaktuara.



Një sistem pjekje
C Tregues automatik i programit/kohëzgjatja e programit
D nxehje e shpejtë
E sasia e zgjedhur

Treguesi	Emri i programit	Pajisjet	Niveli	Ngrohja paraprake	Kthimi
Pr01	**amareta**	tepsi e cekët	3	po	jo
Pr02	**kekë të vegjël**	tepsi e cekët	3	po	jo
Pr03	**Kekë të butë**	tepsi / pjatë në raft teli	2	po	jo
Pr04	**ëmbëlsira të vogla me maja**	tepsi e cekët	2	po	jo
Pr05	**brumë sfoliat**	tepsi e cekët	2	po	jo
Pr06	**byrek me mollë**	tepsi / pjatë në raft teli	2	jo	jo
Pr07	**Strudel molle**	tepsi e cekët	2	jo	jo
Pr08	**Sufle me çokollatë**	tepsi / pjatë në raft teli	3	po	jo
Pr09	**ardhja dhe fryrja e brumit**	tepsi e cekët	2	jo	jo
Pr10	**bukë**	tepsi e cekët	2	jo	jo
Pr11	**Rosto derri**	enë e vogël pjekjeje në rrjetë teli	2	jo	jo
Pr12	**Viç i pjekur**	enë e vogël pjekjeje në rrjetë teli	2	jo	jo

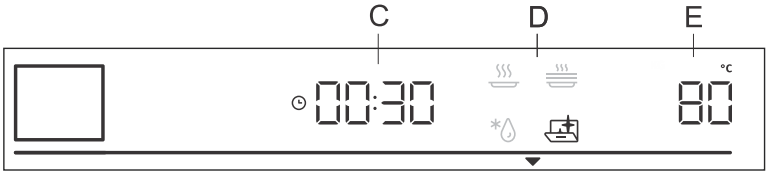
Tabela vazhdon nga faqja e fundit

Treguesi	Emri i programit	Pajisjet	Niveli	Ngrohja paraprake	Kthimi
Pr13	**Pulë, e tërë**	raft teli me tabaka kullimi	2	jo	pas 2/3 të kohës së gatimit
Pr14	**Pulë - copa më të vogla**	raft teli me tabaka kullimi	3	jo	pas 2/3 të kohës së gatimit
Pr15	**rulet mishi**	tepsi / pjatë në raft teli	2	jo	jo
Pr16	**Biftek viçi i pjekur në furrë**	raft teli me tabaka kullimi	4	jo	pas 2/3 të kohës së gatimit
Pr17	**Mish - gatim i ngadaltë**	enë e vogël pjekjeje në rrjetë teli	2	po	jo
Pr18	**Peshk i pjekur / i pjekur në skarë**	raft teli me tabaka kullimi	4	jo	pas 2/3 të kohës së gatimit
Pr19	**patate të pjekura, copa të prera patatesh**	tava e pjekjes për të gjitha qëllimet	3	jo	jo
Pr20	**Sufle perimesh**	tepsi / pjatë në raft teli	2	jo	jo
Pr21	**lazanjë**	tepsi / pjatë në raft teli	2	jo	jo
Pr22	**pica**	tepsi e cekët	1	po	jo

INFORMACION!
Funksioni i gratinës mund të përdoret me disa programe automatike (shih kapitullin Fillimi i procesit të gatimit).

extra bake ZGJEDHJA E FUNKSIONEVE SHTESË (extra bake)

Prekni butonin **extra bake** për të shfaqur funksionet shtesë me vlerat e tyre përkatëse të paravendosura në njësinë e ekranit.



C kohëzgjatja e gatimit
D programi
E temperatura e paracaktuar

Rrotulloni ÇELËSIN për të zgjedhur programin. Do të shfaqen vlerat e paravendosura: Disa programe lejojnë vendosjen e temperaturës dhe kohën e gatimit.

INFORMACION!
Rrotulloni KNOB për të kaluar nga një program te tjetri. Konfirmoni çdo cilësim duke shtypur KNOB.

P **Pirolizë**
Ky funksion lejon pastrimin automatik të brendësisë së furrës nga temperatura e lartë që djeg mbetjet e yndyrës dhe papastërtitë e tjera për t'i kthyer në hi.

Shkrirja
Përdoreni këtë funksion për të shkrirë ngadalë ushqimin e ngrirë (ëmbëlsira, pasta, bukë, kulaçë dhe fruta shumë të ngrira).
Në mes të kohës së shkrirjes, copat duhet të kthehen na ana tjetër, të trazohen dhe të ndahen, nëse janë të ngrira së bashku.

Ringrohje
Kjo përdoret për të mbajtur ngrohtë ushqimin e gatuar tashmë. Ju mund të caktoni temperaturën dhe kohën e fillimit dhe mbarimit të rinxehjes.

Nxehja e pllakave
Përdoreni këtë funksion për të ringrohur enët e darkës suaj (pjatat, gotat) para se të serviret ushqimi në to në mënyrë që ushqimi të rrijë i ngrohtë më gjatë. Ju mund të caktoni temperaturën dhe kohën e fillimit dhe mbarimit të rinxehjes.

Bllokimi i tasteve

Për të aktivizuar bllokimin për fëmijët, mbani shtypur (për 5 sekonda) butonin e dritës . **Loc** do të shfaqet në ekran. Kur shtypni butonin e dritës përsëri, bllokimi i fëmijëve çaktivizohet.

- Në qoftë se bllokimi për fëmijët aktivizohet pa angazhuar asnjë funksion të kohëmatjes (shfaqet vetëm ora), atëhere furra nuk do të funksionojë.
- Nëse bllokimi për fëmijë aktivizohet pasi të jetë vendosur një funksion kohëmatës, atëherë furra do të funksionojë normalisht; megjithatë, nuk do të jetë e mundur të ndryshoni cilësimet.
- Kur aktivizohet bllokimi për fëmijët, sistemet e gatimit ose pjekjes (funksionalitetet) ose funksionet shtesë nuk mund të ndryshohen. Procesi i gatimit/pjekjes mundet vetëm të ndalet ose fiket.
- Bllokimi për fëmijët mbetet aktiv pasi furra të fiket. Për të zgjedhur një sistem të ri, më përpara duhet të çaktivizohet bllokimi për fëmijët.

Fillimi i procesit të gatimit

Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin **start | stop**.
Derisa të arrihet temperatura e caktuar për herë të parë, temperatura aktuale dhe ajo e caktuar do të alternohen në ekran. Simboli i temperaturës pulson në fillim. Kur arrihet temperatura e dëshiruar, ajo fiket.

INFORMACION!
Në qoftë se nuk është përzgjedhur funksioni i kohëmatjes, në njësinë e ekranit do të shfaqet kohëzgjatja e gatimit. Një sinjal i shkurtër akustik lëshohet kur furra arrin temperaturën e zgjedhur.

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾

Gratin shtesë
Këtë funksion mund ta aktivizoni vetëm 10 minuta pas fillimit të procesit të gatimit (simboli ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ do të shfaqet në njësinë e ekranit).
Shtypni BUTONIN për të hapur cilësimet. Rrotulloni ÇELËSIN në simbol ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ dhe konfirmoni përzgjedhjen tuaj. Rrotulloni përsëri ÇELËSIN dhe zgjidhni simbolin plotësisht të ndezur. Konfirmoni përzgjedhjen tuaj. Funksioni është aktivizuar. Koha e gatimit prej 10 minutash (10:00) do të shfaqet në njësinë e ekranit.
Për të ndryshuar kohëzgjatjen, shtypni dy herë ÇELËSIN dhe rrotullojeni për të rregulluar kohën (maks. 30 min). Konfirmoni përzgjedhjen tuaj.
Funksioni përdoret në fazën e fundit të gatimit kur shtoni salcë mbi ushqim, ose kur dëshironi ta piqni më shumë sipërfaqen. Një sipërfaq ngjyrë kafe e artë do të formohet në enë gjatë procesit të gratinit, e cila e mbron ushqimin nga tharja, ndërsa gjithashtu jep një pamje më të këndshme dhe aromë më të mirë.

INFORMACION!
Funksioni gjithashtu mund të fiket ndërsa është në progres. Rrotulloni KNOB në cilësimin ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ . Zgjidhni shenjën e zbehur dhe konfirmojeni atë duke shtypur KNOB.

Fundi i gatimit dhe fikja e furrës

Shtypni çelësin **start | stop** për të ndaluar funksionimin. **End** shfaqet në njësinë e ekranit dhe lëshohet një sinjal akustik. Pas tre minutash, do të shfaqet ora në njësinë e ekranit.

INFORMACION!

Pas procesit të gatimit, të gjitha cilësimet e kohëmatësit ndalohen dhe fshihen, me përjashtim të minutazhit. Do të shfaqet koha e ditës (ora). Ventilatori i ftohjes do të vazhdojë të funksionojë për një kohë.

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

Zgjedhja e cilësimeve të përgjithshme

Mbani shtypur butonin **extra bake** . **SEtt** do të shfaqet në njësinë e ekranit për disa sekonda. Pastaj, do të shfaqet menuja e cilësimeve të përgjithshme.

INFORMACION!
Rrotulloni ÇELËSIN për të lëvizur nëpër cilësime. Konfirmoni çdo cilësim duke shtypur ÇELËSIN ose butonin **start | stop** .

Shfaqja e orës
Rrotulloni KNOB për të caktuar orën. **CLoc** do të shfaqet në ekran. Pas konfirmimit, mund të zgjidhni midis shfaqjes së orës me formatin 12h dhe 24h. Konfirmobi, pastaj caktoni orën/kohën e ditës. Së pari, caktoni minutat. Konfirmoni, dhe më pas caktoni orët dhe konfirmoni përsëri.

Volumi i sinjalit akustik
Zgjidhni midis tre niveleve të volumit të sinjalit bip. Rrotulloni KNOB për të zgjedhur cilësimin e **VoL**. Konfirmoni cilësimin dhe caktoni volumin. Janë katër nivele volumi në dispozicion (zero shirita - OFF, një, dy ose tre shirita).

Shfaq ndriçimin
Zgjidhni midis tre niveleve të intensitetit të dritës së ekranit. Rrotulloni KNOB për të zgjedhur cilësimin **brht**. Konfirmoni përzgjedhjen dhe zgjidhni intensitet më të ulët ose më të lartë. Janë tre nivele të ndriçimit në dispozicion (një, dy ose tre shirita).

Ekrani - modaliteti i natës
Ky funksion do të errësojë automatikisht ekranin (kalimi i nivelit të ndriçimit të ekranit nga i lartë në të ulët) gjatë natës (nga ora 20:00 deri në 06:00) Zgjidhni cilësimin **nGht**. Rrotulloni KNOB për të zgjedhur On ose OFF.

Gati për përdorim
Ky funksion ndez ose fik ekranin e orës. Zgjidhni cilësimin **hidE**. Rrotulloni KNOB për ta ndezur On ose fikur OFF.

Paranxehje automatike e shpejtë
Ky funksion lejon shtimin automatik të paranxehjes së shpejtë në sistemet e pjekjes që e lejojnë atë.
Rrotulloni KNOB për të zgjedhur cilësimin **Auto**. Zgjidhni On ose OFF.

Sabbath
Funksioni Sabbath lejon mbajtjen e ushqimit të ngrohtë në furrë pa pasur nevojë të ndizni ose fikni furrën.
Rrotulloni KNOB për të zgjedhur **SAbb**. Zgjidhni On ose OFF.
Caktoni kohëzgjatjen (midis 24 dhe 72 orë) dhe temperaturën. Konfirmoni çdo cilësim duke shtypur KNOB.
Nëse dëshironi që drita e furrës të jetë e ndezur gjatë gjithë kohës, ndizeni duke prekur simbolin.
Shtypni çelësin **start | stop** për të filluar numërimin zbritës. **SAbb** do të shfaqet në ekran.
Të gjithë tingujt dhe funksionimi do të çaktivizohen, me përjashtim të butonit **on | off**.

INFORMACION!
Në rast të ndërprerjes së energjisë, modaliteti Sabbath do të çaktivizohet dhe furra do të kthehet në gjendjen fillestare.

Cilësimet e fabrikës
Ky funksion lejon rivendosjen e pajisjes në cilësimet e fabrikës. **FAct** do të shfaqet në ekran. Rrotulloni KNOB për të zgjedhur rES. Mbani shtypur **start I stop** deri në fund të animacionit për të konfirmuar.

Fortësia e ujit
Rrotulloni KNOB për të zgjedhur midis pesë niveleve të fortësisë së ujit. Cilësimi i paracaktuar është niveli 5.

Whr 1 është niveli më i ulët i fortësisë së ujit.
Whr 5 është niveli më i lartë i fortësisë së ujit.

Zbrazja e rezervuarit të ujit
Ky funksion lejon që rezervuari i ujit të zbrazet pasi të ketë përfunduar gatimi në rastet kur keni përdorur shtimin e avullit gjatë gatimit. Ekrani do të shfaqë **UnFiL**. Rrotulloni ÇELËSIN për të zgjedhur dhe konfirmoni No për të dalë nga cilësimi.
Për të kulluar ujin nga rezervuari, së pari hiqni ushqimin nga furra. Hiqni enën e avullimit dhe futni një tepsi të thellë pjekjeje për të gjitha qëllimet në nivelin e 5-të. Në ekran, zgjidhni dhe konfirmoni YES. Do të fillojë procesi i zbrazjes së rezervuarit të ujit. Kur procesi të ketë përfunduar, hiqni tepsinë e pjekjes me ujë nga furra dhe thani furrën.

Zhgurëzimi
Funksionin e zhgurëzimit mund ta aktivizoni vetë ose do të sugjerohet nga furra pas një numri të caktuar ciklesh përdorimi të funksionit të avullit (ekrani shfaq **dEcL**).
Për të ndezur funksionin, rrotulloni ÇELËSIN dhe zgjidhni YES, ndërsa për ta çaktivizuar, përgjidhni OFF (shih kapitullin "Pastrimi i sistemit të avullit").

PARALAJMËRIM!

Pas një ndërprerje të energjisë ose pasi pajisja të jetë fikur, cilësimet shtesë të funksionit do të qëndrojnë të ruajtura për jo më shumë se disa minuta. Pastaj, të gjitha cilësimet, përveç volumit të sinjalit akustik dhe zbehjes së ekranit, do të rivendosen në parazgjedhjet e fabrikës.

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 inoks 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 specifikuara 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 mbuloni 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 rrjetën 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 gatuani 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 pergameni, sigurohuni që të jetë rezistente ndaj temperaturave të larta. Gjithmonë shkurtojeni 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 gatuani 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 (biftek) 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 gatuani 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		200-220	60-70
byrek me mbushje	2		180	60-70
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		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biskota				
kekë të vegjël	3		160 *	25-35
kekë të vegjël, 2 nivele	2, 4		155-165 *	30-40
ëmbëlsira të vogla me maja	2		180 *	17-22
ëmbëlsira të vogla me maja, 2 nivele	2, 4		160 *	18-25
brumë sfoliat	3		200-220	30-45
brumë sfoliat, 2 nivele	2, 4		170 *	25-30
biskota				
amareta	3		150 *	30-40
amareta, 2 nivele	2, 4		150 *	30-40
amareta, 3 nivele	1, 3, 5		145 *	40-50
biskota	3		160-180	40-50
biskota, 2 nivele	2, 4		150-160 *	20-25
mafishe	3		80-100 *	120-150

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

Pjata			°C	min
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	STEAM +	190-200	40-55
bukë në një tavë për pjekje, 2 nivele	2, 4		190-200 *	40-55
bukë në një teneqe	3		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		180-200	20-30
role buke të freskëta (Panine/role mëngjesi), 2 nivele	2, 4		200-210 *	15-20
bukë e thekur	5		240	4-6
sanduiçe të hapura	5		240	3-5
pica dhe pjata të tjera				
pica	1		300 *	4-10
pica, 2 nivele raftesh	2, 4		210-220 *	25-30
picë e ngrirë	2		200-220	10-20
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
rosto viçi, gatuar ngadalë	2		120-140 *	250-300
biftek viçi, i bërë mirë, trashësia 4 cm	4		220-230	25-30

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

Pjata			°C	min
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		200-220	100-200
rosto derri, shpatull, 1.5 kg	3		180-190	90-120
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	STEAM +	200-220	60-80
pulë me mbushje, 1.5 kg	2		170-180	70-90
pulë, gjoks	2		170-180	45-60
Pileći zabatak	3	STEAM +	210-220	25-40
krahë pule	4		210-220	25-40
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	STEAM +	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 patatesh	3	STEAM +	210-220 *	30-40

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

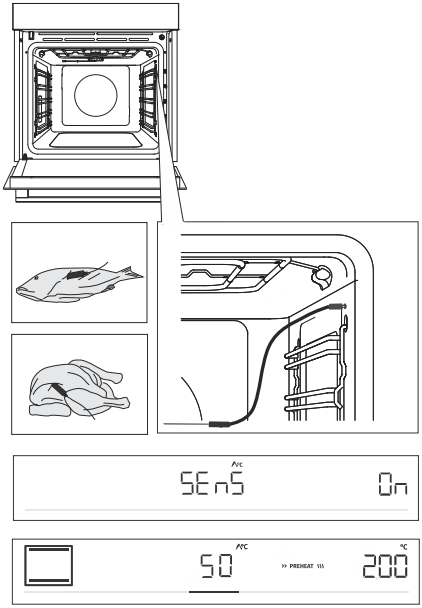
Pjata			°C	min
patate të pjekura, të përgjysmuara	3	STEAM +	200-210 *	40-50
patate e mbushur (patate e pjekur)	3		190-200	30-40
Patate të skuqura, të bëra në shtëpi	4		210-220 *	20-30
perime mikse, copa të prera patatesh	3	STEAM +	190-200	30-40
perime të mbushura	3		190-200	30-40
PRODUKTE KONVENCIONALE - 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		240 **	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

Gatimi me një sondë temperature (∧BAKESENSOR)

(në varësi të modelit)

Sonda e temperaturës lejon një monitorim të saktë të temperaturës thelbësore të ushqimit gjatë gatimit.

PARALAJMËRIM!
Sonda e temperaturës nuk duhet të jetë në afërsi të elementeve të ngrohjes.



1 Ngjiteni fundin metalik të sondës në pjesën më të trashë të ushqimit.

2 Vendosni spinën e sondës në prizën e vendosur në këndin e sipërm djathtas, në pjesën e përparme të zgavrës së furrës (shih figurën). **SEnS** do të shfaqet në njësinë e ekranit. Për të aktivizuar funksionin, rrotulloni ÇELËSIN në pozicionin On. Ndiqni të njëjtën procedurë për të çaktivizuar funksionin. Zgjidhni OFF në njësinë e ekranit.

VINI RE: Për të hyrë në menynë e **SEnS** ndaloni procesin aktual të gatimit dhe lidhni sondën me prizën. Kur fusni sondën në prizë, funksionet e zgjedhura paraprakisht ose funksionet e paravendosura në furrë fshihen.

3 Zgjidhni sistemin e dëshiruar dhe temperaturën e gatimit (në intervalin e temperaturës deri në 210 °C) Simboli i funksionimit të sondës dhe temperatura e paracaktuar do të shfaqen në njësinë e ekranit, e cila mund të ndryshohet duke rrotulluar ÇELËSIN. Përcaktoni temperaturën e dëshiruar përfundimtare të ushqimit tuaj (midis 30 dhe 99 °C).

SHËNIM: Kur përdorni sondën, vendosja e kohës së gatimit nuk është e mundur.

4 Konfirmoni cilësimin duke prekur butonin **start | stop** .

5 Kur të arrihet temperatura thelbësore e caktuar, furra do të ndalojë punën. **End** do të shfaqet në njësinë e ekranit. Do të lëshohet një sinjal akustik, të cilin mund ta fikni duke prekur cilindo buton. Pas një minute, sinjali akustik do të fiket automatikisht.

INFORMACION!
Gjatë procesit të gatimit, temperatura aktuale dhe e caktuar e ushqimit alternohet në njësinë e ekranit. Ju mund të ndryshoni temperaturën e gatimit ose temperaturën e synuar të ushqimit gjatë procesit të gatimit.

Përdorimi i saktë i sondës, sipas llojit të ushqimit:

- pulë: ngulni sondën në pjesën më të trashë të gjoksit;
- mish i kuq: ngulni sondën në një pjesë të padhjamë;
- copa më të vogla me kockë: ngjitini në një zonë përgjatë kockës;
- peshk: ngulni sondën pas kokës, drejt shtyllës kurrizore.

PARALAJMËRIM!
Pas përdorimit, hiqni me kujdes sondën nga ushqimi, hiqeni nga priza në zgavrën e furrës dhe pastrojeni atë.

Nëse në njësinë e ekranit shfaqet SEnS kur sonda e temperaturës nuk është e lidhur, pastrojeni prizën. Provoni ta lidhni dhe ta shkëpusni sondën e temperaturës disa herë radhazi.

INFORMACION!
Nëse nuk e përdorni sondën, hiqeni nga furra.

Nivelet e rekomanduara të gatimit për lloje të ndryshme të mishit

Lloji i ushqimit	blu (i papërpunuar)	gjysmë i gatuar	mesatarisht	mesatarisht i pjekur	shumë i pjekur
MISH LOPE					
biftek, rosto	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
biftek, kundërfiletë	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
biftek/ramstek i pjekur	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
MISH VIÇI					
mish viçi, kundërfileto	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
mish viçi, ramstek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
MISH DERRI					
rosto, qafë	/	/	/	65-70	75-85
mish derri, fileto	/	/	/	60-69	/
rulet mishi	/	/	/	/	80-85
MISH QINGJI					
qingj	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MISH DELEJE					
mish deleje	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MISH DHIE					
dhi	/	60-65	66-71	72-76	77-80
SHPENDË					
pulë, e tërë	/	/	/	/	82-90
pulë, gjoks	/	/	/	/	62-65
PESHK DHE USHQIM DETI					
troftë	/	/	/	62-65	/
peshk ton	/	/	/	55-60	/
salmon	/	/	/	52-55	/

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 flluska 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 flluska 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 gërryes, heqës njollash dhe ndryshku, kruajtës për pllaka qeramike qelqi).

Pajisjet e furrës janë të sigurta për pjatalarëse.

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.

Pastrimi automatik i furrës - piroliza

Me përdorim të temperaturave të larta, funksioni e bën të lehtë pastrimin e pjesës së brendshme të pajisjes, si dhe të disa nga pajisjeve të dhëna me të. Gjatë pastrimit, mbetjet e yndyrës dhe papastërtitë e tjera digjen.

Ekzistojnë tri nivele të pirolizës (intensiteti i pastrimit), me kohëzgjatje të ndryshme të procesit:

Niveli	Intensiteti i pastrimit	Qëllimi i pastrimit	Kohëzgjatja e programit
1	Pastrim i shpejtë	Për papastërtitë e vogla	2 orë
2	Pastrim me intensitet të mesëm	Për papastërtitë të mëdha dhe të dukshme	2 orë e 15 minuta
3	Pastrim intensiv	Për papastërtitë e vështira dhe të qëndrueshme (më të vjetra)	2 orë e 30 minuta
VINI RE: sa më e vështirë të jetë papastërtia, aq më i lartë është niveli që duhet përzgjedhur.			

Përgatitja për pastrimin pirolitik

Bazuar në një normë mesatare të përdorimit të furrës, ne rekomandojmë pastrimin pirolitik një herë në muaj.

- Hiqni të gjitha pajisjet, duke përfshirë udhëzuesit dhe enën e avullimit nga furra. Pastrimi i pajisjeve (tepsitë e thella ose të cekëta të pjekjes për të gjitha qëllimet) me pirolizë është i mundur vetëm nëse furra është e pajisur me udhëzues shtesë me tela (shih kapitullin "Pastrimi i pajisjeve të furnizuara me pirolizë").
- Hiqni të gjitha papastërtitë e dukshme dhe mbetjet e ushqimit nga furra.
- Filloni pastrimin pirolitik vetëm kur pajisja të jetë ftohur.
- Nëse furra është e pajisur me udhëzues shtesë me tela, futni pajisjet në udhëzuesit e nivelit të dytë ose të tretë, asnjëherë në nivelin e parë.

1. Shtypni çelësin **extra bake** për të shfaqur funksione shtesë në ekran. Rrotulloni KNOB në mënyrë që simboli dhe **P** ndizen dhe konfirmoni përzgjedhjen tuaj. Në ekran shfaqen tre nivele të intensitetit të pastrimit. Rrotulloni KNOB për të zgjedhur nivelin e intensitetit të pastrimit. Sa më e vështirë të jetë papastërtia, aq më i lartë është niveli që duhet të zgjidhet. Niveli mesatar zgjidhet si cilësimi i paracaktuar.
Konfirmoni cilësimin tuaj duke shtypur KNOB. Shtypni çelësin **start I stop** . Koha fillon numërimin zbritës.

2. Pas një periudhe të caktuar kohe, dera e furrës do të kyçet automatikisht për sigurinë tuaj. **Loc** do të shfaqet në njësinë e ekranit ndërsa dera është e kyçur.

3. Kur programi të përfundojë, **End** do të shfaqet në njësinë e ekranit dhe do të lëshohet një sinjal akustik.

- Kur të ketë përfunduar procesi i pastrimit pirolitik dhe furra të jetë ftohur, dera e furrës do të shkyçet automatikisht.

- Pasi zgavra e furrës të jetë ftohur plotësisht, fshijeni atë me shkumë sapuni të nxehtë dhe një leckë të butë për të hequr mbetjet (p.sh. hirin).

PARALAJMËRIM!
Gjatë pirolizës, mund të lëshohen aroma të pakëndshme dhe tym, si dhe avuj dhe gazra irritues. Prandaj, sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë gjatë procedurës dhe mos qëndroni në atë dhomë për periudha të zgjatura kohore. Mos lejoni që fëmijët ose kafshët shtëpiake të afrohen pranë furrës.

Gjatë procesit të pirolizës, mbetjet e ushqimit dhe yndyrës mund të ndizen. Prandaj, hiqni të gjitha papastërtitë nga brendësia e furrës para se të filloni procesin.

Pjesa e jashtme e pajisjes do të nxehet në një temperaturë të lartë gjatë procesit të pastrimit pirolitik. Mos prekni derën e furrës dhe kurrë mos varni objekte të djegshme, si pëlhura kuzhine ose peshqirë, në dorezën e derës.

Mos u përpiqni të hapni derën ndërsa është e kyçur (gjatë pastrimit pirolitik dhe ndërsa pajisja po ftohet pas procesit)! Procesi i pastrimit mund të përfundojë dhe ekziston rreziku i djegies!

Kafshët e vogla ose shtëpiake mund të jenë veçanërisht të ndjeshme ndaj çdo tymi. Ne rekomandojmë largimin e tyre nga dhoma gjatë procesit të pastrimit pirolitik dhe ajrosjen e dhomës plotësisht pasi të ketë përfunduar procesi i pastrimit.

Pastrimi pirolitik i aksesorëve të furnizuar

- Aksesorët shoqërues (tepsi e thellë për të gjitha qëllimet, tavë pjekjeje e cekët) mund të pastrohen vetëm me pirolizë nëse furra është e pajisur me udhëzues shtesë të raftit të telit.
- Vendosni aksesorët në brazdë në nivelin e dytë ose të tretë të udhëzuesit - mos përdorni kurrë nivelin e parë të udhëzuesit.
- Pas pastrimit pirolitik, prisni që pajisjet të ftohen dhe pastrojini ato me sapun të nxehtë dhe një leckë të lagur.

PARALAJMËRIM!
Nëse furra është e pajisur me udhëzues të zgjatshëm, pajisjet mund të mos pastrohen me pirolizë.

INFORMACION!
Për rezultate më të mira të pastrimit, ne rekomandojmë pastrimin e furrës dhe aksesorëve apo pajisjeve veç e veç. Kur përdorni procesin e pastrimit pirolitik për të pastruar pajisjet, zgavra e furrës mund të mos jetë plotësisht e pastër në fund të ciklit.

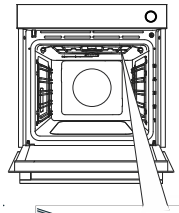
Nëse nuk jeni të kënaqur me rezultatet e pastrimit, ju rekomandojmë të përsërisni procesin.

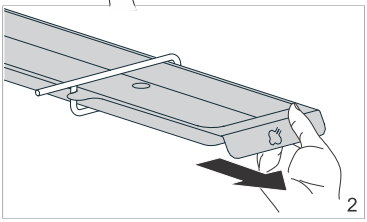
Si rezultat i pastrimit automatik pirolitik, zgavra e furrës dhe aksesorët e furrës mund të zbardhen dhe të humbin shkëlqimin e tyre. Kjo nuk ndikon në funksionalitetin e furrës ose aksesorëve apo pajisjeve.

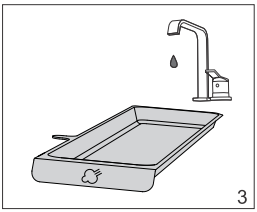
Pastrimi i tabakasë së avullimit

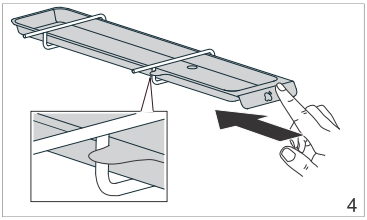
PARALAJMËRIM!
Pas përdorimit, tabakaja e avullimit mund të jetë e nxehtë dhe në të mund të ketë akoma ujë. Për të shmangur përvëlimin, prisni që furra të ftohet plotësisht.

Hiqeni tabakanë dhe pastrojeni manualisht me një lëng për larjen e duarve ose në pjatalarëse. Nëse ka depozitë të gëlqeres në tabaka, zhyteni atë në pastruesin e gëlqeres (përdorni pastruesin e gëlqeres sipas udhëzimeve të dhëna nga prodhuesi i tij) ose në uthull të distiluar. Pas pastrimit dhe para se ta zëvendësoni, shpëlajeni tërësisht tabakanë.









1 Ena e avullimit futet në anën e djathtë, nën pjesën e sipërme të zgavrës së furrës, e varur nga nxehësi i skarës.

2 Kapni enën e avullimit dhe nxirreni nga furra.

3 Pastroni tabakanë e avullimit me ujë dhe detergjentë.

4 Para se të gatuani sërish me injeksion me avull, futeni enën e avullimit përsëri në udhëzues dhe shtyjeni butësisht deri në fund.

SHËNIM: Nëse tabakaja nuk zëvendësohet, atëherë uji do të pikojë mbi ushqim gjatë pjekjes me injeksion me avull.

INFORMACION!
Për shkak të pozicionit të saj afër ngrohësve, tabakaja e avullimit mund të çngjyroset. Kjo nuk ndikon në funksionin ose përdorshmërinë e saj.

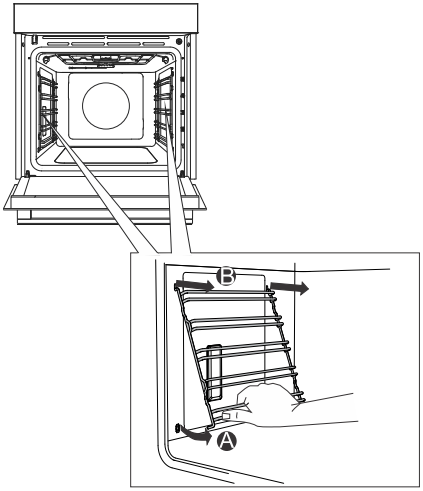
Pastrimi i sistemit të avullit

Pastrimi varet nga sa shpesh e përdorni funksionin e injektimit të avullit dhe nga fortësia e ujit të përdorur.

1. Hiqni enën e avullimit.
2. Vendosni tepsinë e thellë për të gjitha qëllimet në nivelin e 5-të (lart) të udhëzuesit për të lejuar ujin të pikojë në të.
3. Në menunë e funksioneve shtesë, zgjidhni degradimin (**dEcL**). Konfirmoni zgjedhjen duke shtypur ÇELËSIN. Pastaj, rrotullojeni derisa **Yes** të shfaqet në njësinë e ekranit. Konfirmoni përzgjedhjen duke mbajtur shtypur çelësin. Procesi i degradimit ka filluar dhe nuk mund të ndërpritet apo të anulohet.
4. **Fill** do të shfaqet në njësinë e ekranit. Shtoni heqësin e gëlqeres në depozitën e ujit. Konfirmoni cilësimin duke shtypur gjatë mbi BUTON.
5. Shgurëzimi në vazhdim.
6. Kur procesi të përfundojë, simboli **Fill** do të rishfaqet në njësinë e ekranit. Hidhni ujë të freskët për shpëlarje në depozitën e ujit. Konfirmoni cilësimin duke shtypur gjatë mbi BUTON.
7. Pas procesit të shpëlarjes, **End** do të shfaqet në njësinë e ekranit.
8. Hiqeni tepsinë me ujë nga furra dhe thani furrën nëse është e nevojshme.

INFORMACION!
Nëse nuk dëshironi të pastroni sistemin e avullit në momentin kur propozohet nga furra, kjo mund të ndërpritet duke zgjedhur OFF. Ju mund të anuloni programin e shgurëzimit deri në tre herë. Pas kësaj, furra do të çaktivizojë përdorimin e funksionit të avullit.

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

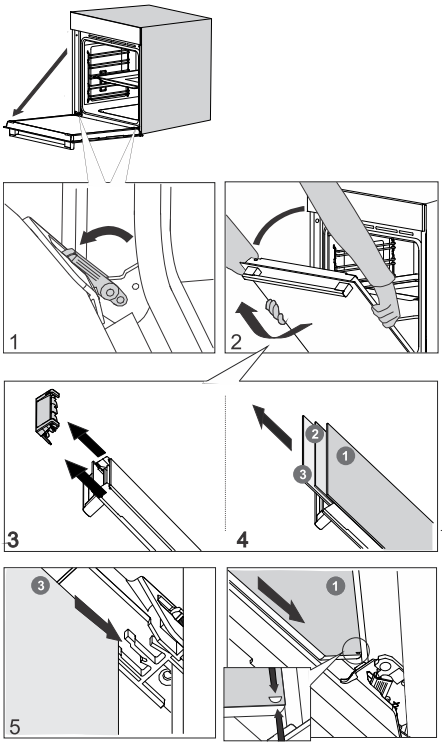


A Mbajini udhëzuesat nga ana e poshtme dhe tërhiqini ato drejt qendrës të hapësirës së furrës.

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 dyerve
(në varësi të modelit)

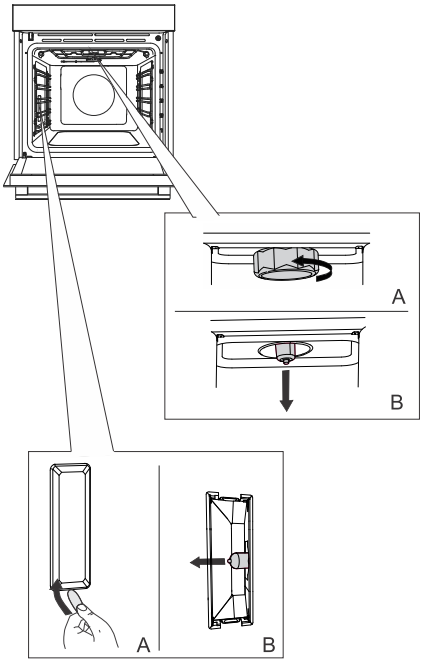
Dera e furrës është e pajisur me një sistem që zbut forcën e mbylljes së derës, duke filluar nga këndi 75 gradë. Ai lejon hapjen dhe mbylljen e thjeshtë, të qetë dhe të butë të derës. Një shtytje e butë (në një kënd 15° në krahasim me pozicionin e derës së mbyllur) është e mjaftueshme që dera të mbyllet 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. Lërjani 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.
Njësia e kontrollit nuk po përgjigjet, ekrani është i ngrirë.	Shkëpusni pajisjen nga rrjeti elektrik për pak minuta (shkëpusni siguresën ose fikni çelësin kryesor), pastaj, rilidhni pajisjen dhe ndizeni.
Kodi i gabimit ErrXshfaqet. Në rast të një kodi gabimi dyshifror, ErXX do të shfaqet.	Ekziston një gabim në funksionimin e modulit elektronik. Shkëpusni pajisjen nga rrjeti elektrik për disa minuta. Nëse gabimi vazhdon të tregohet, telefononi një teknik shërbimi.
Ekrani do të shfaqë SEnS kur sonda e temperaturës nuk është e lidhur.	Pastroni prizën. Provoni të lidhni dhe shkëputni sondën e temperaturës disa herë me radhë.

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 në temperaturën e dëshiruar. Mos e përdorni modalitetin e ngrohjes së shpejtë paraprake.
** Ngroheni 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	150	25-40	
biskota – raft i vetëm	tepsi e cekët		3	135 **	35-50	
biskota - dy rafte/nivele	tepsi e cekët		2, 4	140 **	25-40	
biskota – tre rafte/nivele	tepsi e cekët		1, 4, 5	135	45-60	
kekë – raft i vetëm	tepsi e cekët		3	160-170 **	20-30	
kekë – raft i vetëm	tepsi e cekët		3	155 **	20-30	
kekë - dy rafte/nivele	tepsi e cekët		1,5	140 **	30-45	
kekë – tre rafte/nivele	tepsi e cekët		1, 3, 5	140-150	30-50	
Kekë të butë	kallëp i rrumbullakët metalik, me diametër 26 cm/raft me tela		2	150	45-55	
Kekë të butë	kallëp i rrumbullakët metalik, me diametër 26 cm/raft me tela		2	160	45-55	
pandispanjë – dy rafte/nivele	2 × kallëp metalik i rrumbullakët, me diametër 26 cm/raft me tela		2, 4	170 *	45-55	
byrek me mollë	2 × kallëp metalik i rrumbullakët, me diametër 20cm/raft me tela		2	160 **	70-120	
byrek me mollë	2 × kallëp metalik i rrumbullakët, me diametër 20cm/raft me tela		2	160	70-120	
PJEKJE						
bukë e thekur	raft me tela		5	maks	4-7	

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

PJEKJA						
pljeskavica (byreçka me mish të grirë)	raft me tela + tepsi e cekët për pjekje si tabaka pikimi		5	230	25-40 ***	

gorenje

844374-a17

CE