

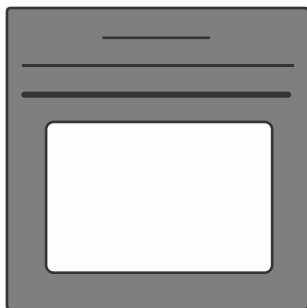
# Hisense

life reimagined

SQ

AL

## UDHËZIMET PËR PËRDORIMIN E NJË FURRE INKASO



BO3CO5I

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.

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

|                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Masa paraprake për sigurinë .....</b>                                                | <b>4</b>  |
| <b>Paralajmërime të tjera të rëndësishme për sigurinë .....</b>                         | <b>6</b>  |
| <b>Përshkrimi i pajisjes .....</b>                                                      | <b>7</b>  |
| Pllaka e të dhënave teknike - informacioni i produktit .....                            | 7         |
| Njësia e kontrollit .....                                                               | 8         |
| <b>Elementet e pajisjes .....</b>                                                       | <b>9</b>  |
| Drita e kontrollit .....                                                                | 9         |
| Udhëzuesit .....                                                                        | 9         |
| Çelësi i derës së furrës .....                                                          | 10        |
| Ventilatori i freskimit .....                                                           | 10        |
| Pajisjet dhe aksesoret e furrës .....                                                   | 10        |
| <b>Përpara përdorimit të parë .....</b>                                                 | <b>12</b> |
| <b>Ndezja për herë të parë .....</b>                                                    | <b>13</b> |
| <b>Përzgjedhja e parametrave .....</b>                                                  | <b>14</b> |
| Modaliteti profesional (pro bake) .....                                                 | 14        |
| MODALITETI AUTOMATIK (auto bake) .....                                                  | 19        |
| ZGJEDHJA E FUNKSIONEVE SHITESË (extra bake) .....                                       | 22        |
| Bllokimi i tasteve .....                                                                | 22        |
| <b>Fillimi i procesit të gatimit .....</b>                                              | <b>24</b> |
| <b>Fundi i gatimit dhe fikja e furrës .....</b>                                         | <b>25</b> |
| <b>Zgjedhja e cilësimeve të përgjithshme .....</b>                                      | <b>26</b> |
| <b>Këshilla dhe sugjerime të përgjithshme për pjekjen .....</b>                         | <b>28</b> |
| <b>Tabela e gatimit .....</b>                                                           | <b>29</b> |
| <b>Gatimi me një sondë temperature .....</b>                                            | <b>33</b> |
| Nivelet e rekomanduara të gatimit për lloje të ndryshme të mishit .....                 | 35        |
| <b>Mirëmbajtja dhe pastrimi .....</b>                                                   | <b>36</b> |
| Përdorimi i programit Aqua Clean për pastrimin e furrës .....                           | 37        |
| Heqja e udhëzuesve të telit dhe udhëzuesve të fiksuar (të zgjatshëm) për nxjerrje ..... | 38        |
| Heqja dhe zëvendësimi i derës së furrës dhe xhamave .....                               | 39        |
| Zëvendësimi i llampës .....                                                             | 40        |
| <b>Tabela e zgjidhjes së problemeve dhe gabimeve .....</b>                              | <b>41</b> |
| Kujdesi i veçantë dhe raportimi i defekteve .....                                       | 41        |
| <b>Hedhja .....</b>                                                                     | <b>42</b> |
| <b>Testi i gatimit .....</b>                                                            | <b>43</b> |

# **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 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.

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.

# Paralajmërimet e 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, letërës, 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.

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 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.

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.



## **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.**

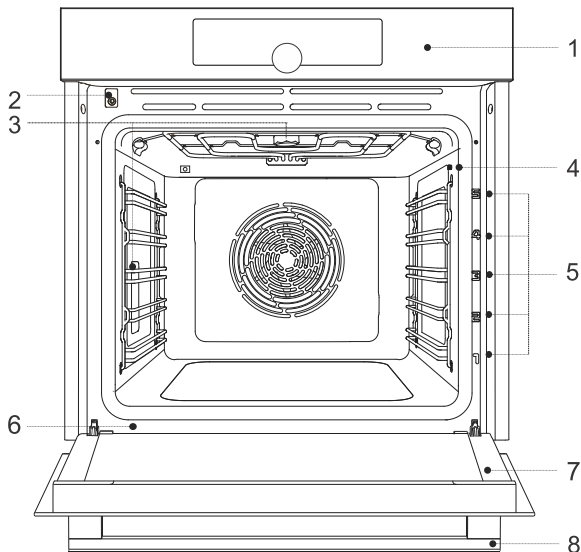
# Përshkrimi i pajisjes



## 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. Foleja e sondës së temperaturës

5. Udhëzuesit – nivelet e gatimit

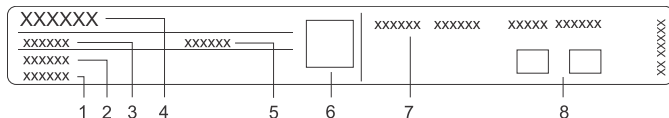
6. Pllaka e të dhënave teknike

7. Dera e furrës

8. 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

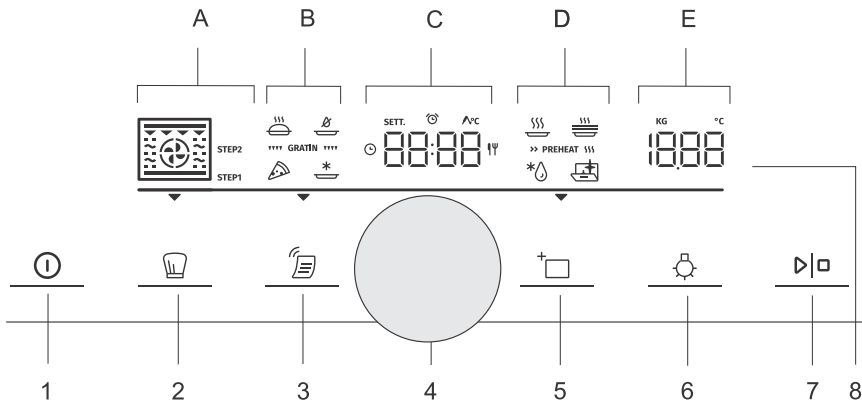
6. Kodi QR (në varësi të modelit)

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

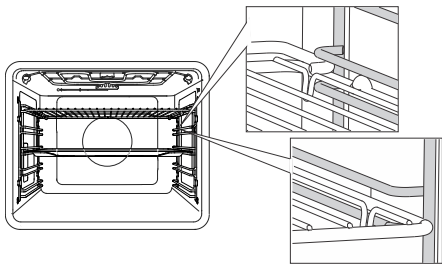
## Drita e kontrollit

**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.

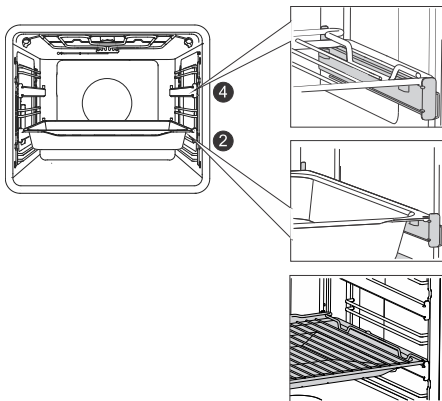
### Udhëzuesit me tela



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)

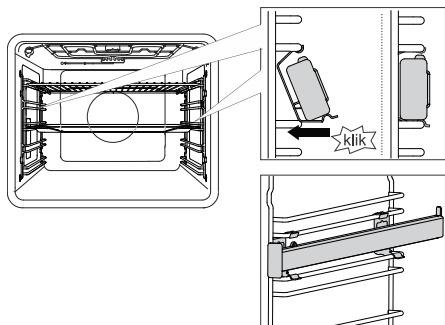


Udhëzuesit për nxjerrje mund të vendosen për nivelin e 2-të dhe të 4-t.

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 aksesoret e furrës

(në varësi të modelit)

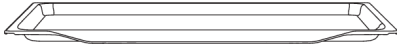


**RAFTI I TELIT** përdoret për tiganisje apo pjekje ose si mbështetje për një tigan, tepsi ose pjatë pjekjeje me ushqimin që po pëqini.



### INFORMACION!

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

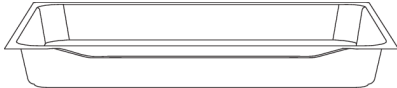


**TABAKAJA E CEKËT PËR PJEKJE** përdoret për ëmbëlsira të sheshta dhe të vogla. Mund të përdoret gjithashtu si një tabaka pikimi.



**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.



**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 shitesë të furrës dhe çdo paketim (karton, shkumë polistireni) nga furra.
- Fshini pajisjet shitesë dhe pjesët e brendshme të furrës me një leckë të lagur. Mos përdorni lecka 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.

# 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!

Ndryshojini ato duke rrotulluar **KNOB**. Për të konfirmuar cilësimin e dëshiruar, shtypni **KNOB** ose prekni  butonin.



### 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 volumen e sinjalit akustik do të shfaqet në njësinë e ekranit. Rrotulloni **ÇELËSIN** për të rritur ose ulur volumen 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.

# 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!

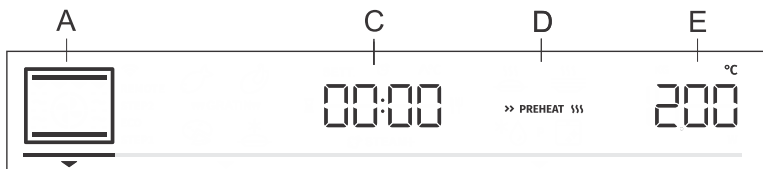
- Rrotulloni ÇELËSIN për të lëvizur nëpër cilësimet.
- Së pari, konfirmoni cilësimin e zgjedhur duke shtypur KNOB; pastaj, ndryshoni cilësimin.
- Konfirmoni çdo cilësim duke shtypur KNOB.
- Një vijë dhe një shigjetë tregojnë vendndodhjen e parametrut që kërkon të vendosni.
- Shtypni  butonin për të filluar programin.
- Përdorimi i çelësit  :
  - 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  . Për të ndezur furrën, mbani shtypur gjatë këtë buton.

## 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.

Shtypni  butonin dhe veproni sa vijon:



Një sistem pjekjeje

C kohëzgjatja e programit

D preheating

E temperatura

Për më tepër, mund të vendoset si më poshtë:

- funksionet e kohëmatësit (shih kapitullin Funksionet e kohëmatësit)
- modaliteti i pjekjes në hapa (STEP) (shih kapitullin Programi i hapave)
- gratin (GRATIN) (shih kapitullin Fillimi i procesit të gatimit)

## Paranxehja e shpejtë

Përdorni funksionin e nxehtësie paraprake nëse dëshironi të ngrohni furrën në temperaturën e dëshiruar sa më shpejt të jetë e mundur.

Për të aktivizuar nxehtjen 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 nxehtjes së shpejtë paraprake, funksioni i fillimit të vonuar nuk mund të përdoret.

## ZGJEDHJA E SISTEMIT TË GATIMIT

| Simboli                                                                                          | Përdorimi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>☑ STEAM +   | <b>AJËR I NXEHTË</b><br>Ajri i nxehtë lejon qarkullim më të mirë të ajrit të nxehtë rreth ushqimit. Në këtë mënyrë, ai than sipërfaqen, duke krijuar një sipërfaqe 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 disa rafte njëkohësisht.<br>Injeksioni me avull sjell një skuqje më të mirë dhe një sipërfaqe më krokante.                                                |
| <br>☑ STEAM +   | <b>SISTEMI PIZZA</b><br>Ky sistem është optimal për pjekjen e picave dhe pasticherive 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.                                                                                                                                                                                                                    |
| <br>☑ STEAM +   | <b>SKUQJE ME AJËR<sup>1)</sup></b><br>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). Injeksioni me avull sjell një skuqje më të mirë dhe një sipërfaqe më krokante. |
| <br>☑ STEAM +   | <b>SKARË ME AJËR TË NXEHTË</b><br>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.<br>Për pjekje më të shpejtë të mishit dhe perimeve.                                                                                                                                                       |
| <br>☑ STEAM + | <b>PJEKJE TURBO</b><br>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.                                                                                                                       |
| <br>☑ STEAM + | <b>SKARA E MADHE</b><br>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.<br>Temperatura maksimale e lejuar: 240 ° C                                                                |
| <br>☑ STEAM + | <b>NGROHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM<sup>1)</sup></b><br>Përdorni këtë sistem për pjekje konvencionale në një raft të vetëm, për të bërë sufle dhe për pjekje në temperatura të ulëta (gatim i ngadaltë).<br>Injeksioni me avull sjell një pjekje më të mirë dhe një sipërfaqe më krokante.                                                                                                                                                                      |
| <br>☑ STEAM + | <b>PJEKJE E BUTË</b><br>Për gatim të ngadaltë, të butë dhe të kontrolluar të ushqimit delikat (prerje të buta të mishit) dhe pjekje të ëmbëlsirave me një fund krokant.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

| Simboli | Përdorimi                                                                                                                                      |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <b>NGROHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM ME VENTILIM</b><br>Për pjekjen e njëtrajtshme të ushqimit në një raft të vetëm, si dhe për të bërë sufle.   |
|         | <b>SKARË E MADHE ME VENTILIM</b><br>Për pjekjen e pulave dhe racione më të mëdha të mishit nën skarë.                                          |
|         | <b>SKARA E MADHE DHE NGROHËSI I POSHTËM</b><br>Për pjekje më të shpejtë në një raft të vetëm dhe për të pjekur sipërfaqen e ëmbëlsirave tuaja. |
|         | <b>SKARË ME NGROHJE TË POSHTME DHE VENTILIM</b><br>Për pjekjen optimale të brumit me maja, të gjitha llojet e bukës dhe për ruajtje.           |

1) Sistemet gjithashtu lejojnë injeksionin e avullit gjatë pjekjes (shih kapitullin Fillimi i procesit të gatimit).



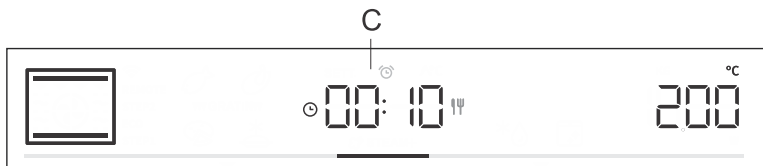
### INFORMACION!

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

Shtypni çelësin ▷□ 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                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <b>Koha e pjekjes</b> | Në këtë modalitet, mund të përcaktoni kohëzgjatjen e funksionimit të furrës.                                                                                                                                                                                    |
|         | <b>Kohëmatësi</b>     | Kohëmatësi funksionon në mënyrë të pavarur nga funksionimi i furrës. Pas skadimit të kohës së caktuar, pajisja nuk ndizet dhe as nuk fiket automatikisht.                                                                                                       |
|         | <b>Fund i vonuar</b>  | 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 pjekjes

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 ▷|◻ butonin 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 gatuar 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 ▷|◻ butonin 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. Ekranin 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 priset 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.

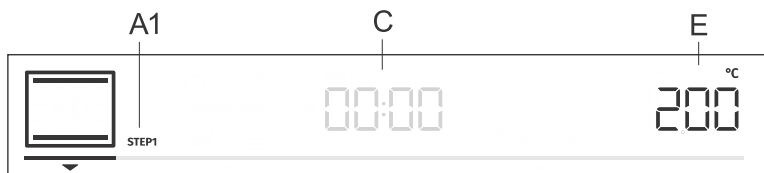


### INFORMACION!

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 pjekjeje rresht kombinohen në një proces të vetëm gatimi). Funksioni mund të vendoset në modalitetin **pro bake** .



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  modalitet, 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

Mbani shtypur  butonin. 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.

Nëse dëshironi, mund të modifikoni STEP1 ose STEP2 para fillimit të tyre.

Shtypni  butonin dhe zgjidhni STEP1. Tani mund të ndryshoni cilësimet. Pastaj, bëni të njëjtin veprim për STEP2.

Për të fshirë modalitetin e hapave, mbani shtypur  butonin.

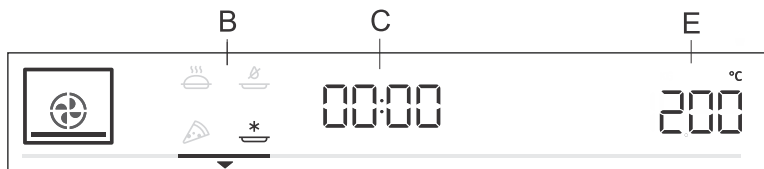
Shtypni  butonin për të filluar pjekjen. Furra fillimisht fillon të funksionojë me cilësimet e zgjedhura për STEP1. Me përfundimin e STEP1, aktivizohet STEP2.

## 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

Shtypni  butonin dhe veproni 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>PJEKJA E USHQIMIT TË NGRIRË<sup>1)</sup></b><br>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.                                                                                                                |
|    | <b>SISTEMI PIZZA<sup>1)</sup></b><br>Ky sistem është optimal për pjekjen e picave dhe pasticherive 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.                                                                                                                                                    |
|   | <b>PJEKJE E NGADALTË<sup>2)</sup></b><br>Për gatim të butë, të ngadaltë dhe të barabartë të mishit, peshkut dhe pasticherisë 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 |
|  | <b>AIR FRY<sup>1)</sup></b><br>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 (patatat e skuqura, copat e pulës).                                    |

<sup>1)</sup> Në këto sisteme, është e mundur të përdoret funksioni gratin (shih kapitullin Fillimi i procesit të gatimit).

<sup>2)</sup> 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!

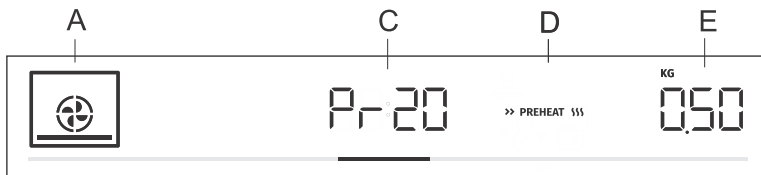
Kur caktohet funksioni i nxehjes paraprake, funksioni i fillimit më vonë nuk mund të përdoret.

## 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  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  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      | po                | 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<br>paraprake | Kthimi                            |
|----------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|----------------------|-----------------------------------|
| Pr13     | Pulë, e tërë                                    | raft teli me tabaka<br>kullimi           | 2      | jo                   | pas 2/3 të<br>kohës së<br>gatimit |
| Pr14     | Pulë - copa më të<br>vogla                      | raft teli me tabaka<br>kullimi           | 3      | jo                   | pas 2/3 të<br>kohës së<br>gatimit |
| Pr15     | rulet mishi                                     | tepsi / pjatë në raft teli               | 2      | jo                   | jo                                |
| Pr16     | Biftek viçi i pjekur<br>në furrë                | raft teli me tabaka<br>kullimi           | 4      | jo                   | pas 2/3 të<br>kohës së<br>gatimit |
| Pr17     | Mish - gatim i<br>ngadaltë                      | enë e vogël pjekjeje në<br>rrjetë teli   | 2      | po                   | jo                                |
| Pr18     | Peshk i pjekur / i<br>pjekur në skarë           | raft teli me tabaka<br>kullimi           | 4      | jo                   | pas 2/3 të<br>kohës së<br>gatimit |
| Pr19     | patate të pjekura,<br>copa të prera<br>patatesh | tava e pjekjes për të<br>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                                |

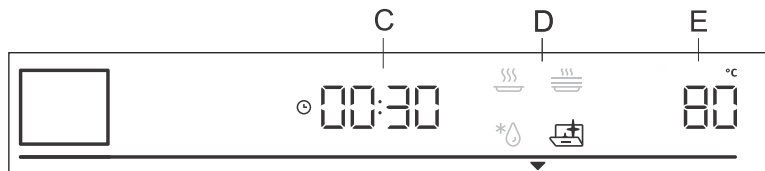


#### INFORMACIONI

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

## **ZGJEDHJA E FUNKSIONEVE SHITESË (extra bake)**

Shtypni  butonin për të shfaqur funksionet shitesë 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. Konfirmimi çdo cilësim duke shtypur **KNOB**.



#### **Pastrimi me avull**

Ky program lejon heqjen me lehtësi të njollave nga furra (shih kreun Pastrimi dhe Mirëmbajtja.)



#### **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), atëherë 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 shpesh 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.

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.



## INFORMACIONI

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

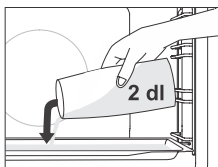
këndshme dhe aromë më të mirë.



## INFORMACIONI

Funksioni gjithashtu mund të fiket ndërsa është në progres.

Rrotulloni KNOB në cilësimin \*\*\* GRATIN \*\*\*. Zgjidhni shenjën e zbehur dhe konfirmojeni atë duke shtypur KNOB.



Në sistemet **me injeksion me avull** ☁, fusni tavën e cekët për pjekje në shinat e nivelit të parë, ndërsa furra është ende e freskët. Hidhni një maksimum prej 200 ml ujë në tavën e pjekjes. Vendosni ushqimin që do të gatuhet në nivelin e dytë dhe ndizeni sistemin.



## INFORMACIONI

Nëse jeni duke përdorur një tepsi të thellë pjekjeje, futeni atë në 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

Filloni procesin e gatimit duke shtypur  butonin. **End** shfaqet në njësinë e ekranit dhe lëshohet një sinjal akustik.



## 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. **SEtt** do të shfaqet në njësinë e ekranit për disa sekonda. Më pas do të shfaqet menuja e cilësimeve të përgjithshme.



## INFORMACION!

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



### 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 volumen. 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).



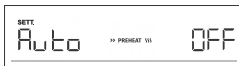
### Ekran - modaliteti i natës

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 **hi dE**. 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  për të filluar numërimin zbritës. **SAbb** do të shfaqet në ekran.

Të gjithë tingujt dhe funksionimi do të çaktivizohen, me përjashtim të butonit .

### 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  deri në fund të animacionit për të konfirmuar.



### PARALAJMËRIM!

Pas një ndërprerje të energjisë ose pasi pajisja të jetë fikur, cilësimet shitesë 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 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 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 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 pergameni, sigurohuni që të jetë rezistente ndaj temperaturave të larta. Gjithmonë shkurtëjeni 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.

**Pjekje e ngadaltë:** Lejon gatim të 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 SlowBake është e përshtatshme për prerje delikate të mishit pa kocka. Përpara gatimit të ngadaltë, skuqeni 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 parangrehjes së shpejtë.

| Pjata                                                            |  |                   | °C        | min     |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>PRODUKTET E ËMBËLSIRAVE DHE FURRËS SË BUKËS</b>               |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| <b>Pasta/ëmbëlsira në forma</b>                                  |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| 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   |
| <b>ëmbëlsira në tepsi dhe tabaka për pjekje</b>                  |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| shtrudel                                                         | 2                                                                                 |                   | 180-190   | 60-70   |
| shtrudel, i ngrirë                                               | 2                                                                                 |                   | 200-210   | 34-45   |
| role keku                                                        | 3                                                                                 | <br>+ tavë me ujë | 170-180 * | 13-18   |
| Buchteln                                                         | 2                                                                                 |                   | 180-190   | 30-40   |
| <b>biskota</b>                                                   |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| 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   |
| <b>biskota</b>                                                   |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| 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   |
| <b>bukë</b>                                            |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| ardhja dhe fryrja e brumit                             | 2                                                                                 |                   | 40-45     | 30-45   |
| bukë në një tavë për pjekje                            | 2                                                                                 | <br>+ 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                                     | 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                                                                                 | <br>+ tavë me ujë | 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     |
| <b>pica dhe pjata të tjera</b>                         |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| 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   |
| <b>MISH</b>                                            |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| <b>mish lope dhe viçi</b>                              |                                                                                   |                                                                                                    |           |         |
| 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 |
| bifteq 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 |
| <b>mish derri</b>                         |   |                   |           |         |
| rosto derri, ramstek, 1.5 kg              | 3 |                   | 200-220   | 100-220 |
| 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   |
| <b>pulë</b>                               |   |                   |           |         |
| perutnina, 1,2 - 2,0 kg                   | 2 |                   | 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 |                   | 210-220   | 25-40   |
| krahë pule                                | 4 |                   | 210-220   | 25-40   |
| pulë, gjoks, gatuar ngadalë               | 3 |                   | 100-120 * | 60-90   |
| <b>pjatat e mishit</b>                    |   |                   |           |         |
| mish i grirë, 1 kg                        | 2 |                   | 170-180   | 60-70   |
| sallam në skarë, bratwurst                | 4 |                   | 230 **    | 8-15    |
| <b>PESHK DHE USHQIM DETI</b>              |   |                   |           |         |
| 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    |
| <b>PERIME</b>                             |   |                   |           |         |
| patate të pjekura, copa të prera patatesh | 3 |                   | 210-220 * | 30-40   |
| patate të pjekura, të përgjysmuara        | 3 | <br>+ tavë me ujë | 200-210 * | 40-50   |
| patate e mbushur (patate e pjekur)        | 3 |                   | 190-200   | 30-40   |

Tabela vazhdon nga faqja e fundit

| Pjata                                             |      |                   | °C        | min   |
|---------------------------------------------------|------|-------------------|-----------|-------|
| Patate të skuqura, të bëra në shtëpi              | 4    |                   | 210-220 * | 20-30 |
| perime mikse, copa të prera patatesh              | 3    | <br>+ tavë me ujë | 190-200   | 30-40 |
| perime të mbushura                                | 3    |                   | 190-200   | 30-40 |
| <b>PRODUKTE KONVENCIONALE - TË NGRIRA</b>         |      |                   |           |       |
| 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 |
| <b>BUDING I PJEKUR, SUFLE DHE PJATA AU GRATIN</b> |      |                   |           |       |
| 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   |
| <b>TË TJERA</b>                                   |      |                   |           |       |
| 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**)

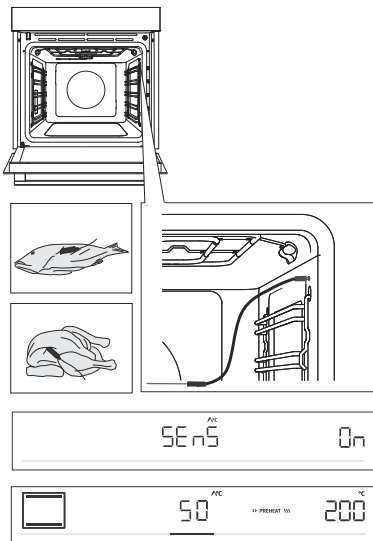
(në varësi të modelit)

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 menyne të **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 shtypur  $\triangleright$ □ butonin.

**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. Proveni 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 |
|------------------------------|---------------------|-----------------|-------------|----------------------|----------------|
| <b>MISH LOPE</b>             |                     |                 |             |                      |                |
| 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          |
| <b>MISH VIÇI</b>             |                     |                 |             |                      |                |
| 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          |
| <b>MISH DERRI</b>            |                     |                 |             |                      |                |
| rosto, qafë                  | /                   | /               | /           | 65-70                | 75-85          |
| mish derri, fileto           | /                   | /               | /           | 60-69                | /              |
| rulet mishi                  | /                   | /               | /           | /                    | 80-85          |
| <b>MISH QINGJI</b>           |                     |                 |             |                      |                |
| qingj                        | /                   | 60-65           | 66-71       | 72-76                | 77-80          |
| <b>MISH DELEJE</b>           |                     |                 |             |                      |                |
| mish deleje                  | /                   | 60-65           | 66-71       | 72-76                | 77-80          |
| <b>MISH DHIE</b>             |                     |                 |             |                      |                |
| dhi                          | /                   | 60-65           | 66-71       | 72-76                | 77-80          |
| <b>SHPENDË</b>               |                     |                 |             |                      |                |
| pulë, e tërë                 | /                   | /               | /           | /                    | 82-90          |
| pulë, gjoks                  | /                   | /               | /           | /                    | 62-65          |
| <b>PESHK DHE USHQIM DETI</b> |                     |                 |             |                      |                |
| 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 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 gërryes, heqës njollash dhe ndryshku, kruajtës për pllaka qeramike qelqi).

Pajisjet e furrës janë të sigurta për pjatlarëse.

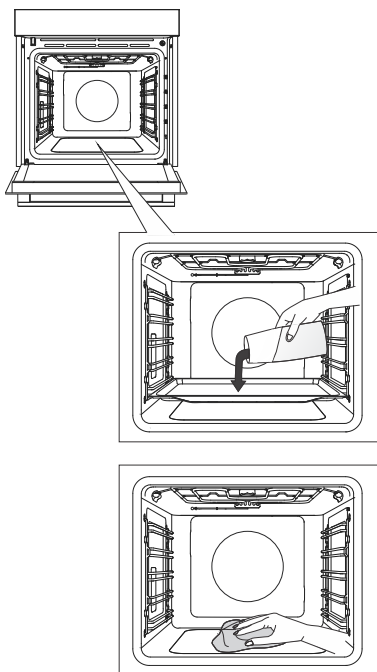
Mbetjet e ushqimit (yndyra, sheqeri, proteina) mund të ndizen gjatë përdorimit të pajisjes. Prandaj, hiqni copat e mëdha të papastërtisë nga brendësia e furrës dhe aksesorët përpara çdo përdorimi.

## 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 papastërtive 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** Shtypni  butonin për të shfaqur funksione shtesë në ekran. Rrotulloni KNOB në simbolin . Në ekran do të shfaqen vlerat e paracaktuara.

**3** Programi do të funksionojë për 30 minuta. Kur programi të përfundojë, **End** do të shfaqet në njësinë e ekranit.

**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!

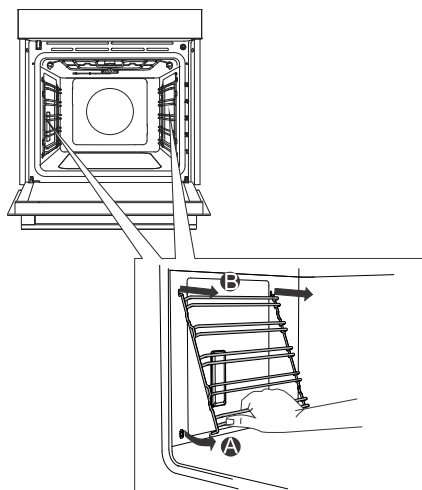
Nëse procesi i pastrimit nuk është i suksesshëm (në rast të papastërtive të vështira), përsëriteni atë.



### PARALAJMËRIM!

Përdoreni sistemin Steam 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.

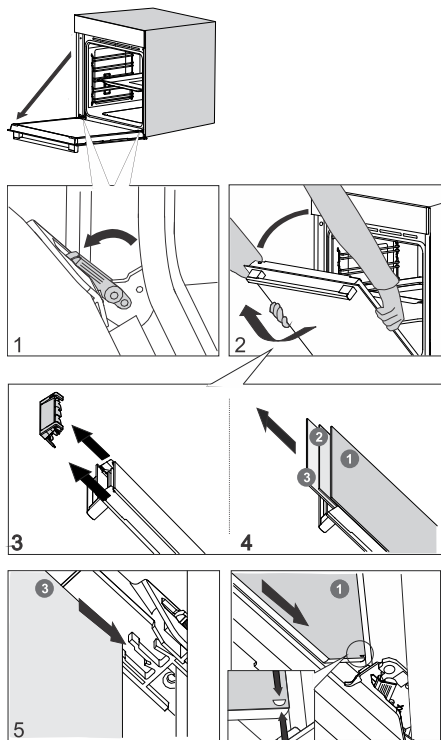
**B** Hiqini ato nga hapësira që sipër.



### **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° në krahësim me pozicionin e derës së mbyllur) është e mjaftueshme që dera të mbyllet automatikisht dhe butësisht.



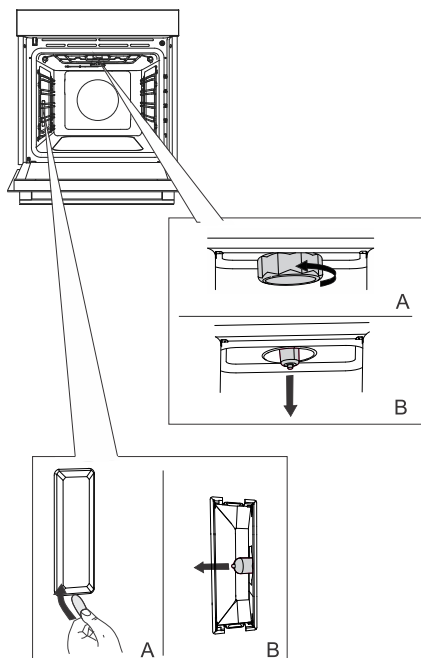
### PARALAJMËRIM!

**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. Lërbani 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                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bie shpesh siguresa kryesore e shtëpisë suaj.</b>                                          | Thërrisni një teknik shërbimi.                                                                                                                                                    |
| <b>Nuk punon ndriçimi i furrës.</b>                                                           | Procesi i ndërrimit të llambës në furrë përshkruhet në kapitullin Zëvendësimi i llambës.                                                                                          |
| <b>Njësia e kontrollit nuk po përgjigjet, ekrani është i ngrirë.</b>                          | Shkëpusni pajisjen nga rrjeti elektrik për pak minuta (shkëpusni siguresën ose fikni çelësin kryesor), pastaj, rilidhni pajisjen dhe ndizeni.                                     |
| <b>Kodi i gabimit ErrXshfaqet. Në rast të një kodi gabimi dyshifror, ErrXX do të shfaqet.</b> | 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. |
| <b>Ekrani do të shfaqë SEnS kur sonda e temperaturës nuk është e lidhur.</b>                  | Pastroni prizën.<br>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.

\*\* 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                                                                                 | 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 x kallëp metalik i rrumbullakët, me diametër 26 cm/raft me tela |  | 2, 4                                                                              | 170 *      | 45-55  |  |
| byrek me mollë                | 2 x kallëp metalik i rrumbullakët, me diametër 20cm/raft me tela  |  | 2                                                                                 | 160 **     | 70-120 |  |
| byrek me mollë                | 2 x 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*

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

**Hisense**  
life reimagined



907690-a11

