

PHILIPS

NX0960



Manuali i përdorimit

Tabela e përmbajtjes

E rëndësishme	3
Fushat elektromagnetike (EMF)	5
Fikja automatike	5
Hyrje	6
Shikim i përgjithshëm	7
Përshkrimi i funksioneve	8
Përpara përdorimit të parë	10
Lidhja e fritezës me ajër me programin NutriU	11
Përgatitja për përdorim	13
Përdorimi i fritezës me ajër	13
Mënyrat e gatimit	16
Gatim i udhëzuar me recetë përmes programit NutriU	16
Modaliteti "Ingredients"	17
Modaliteti "cooking method"	22
Modaliteti "manual"	30
Aksesorët	31
Kontrolli me zë	32
Pastrimi	33
Të përgjithshme	33
Tabela e pastrimit	35
Përdorni programet e automatizuara të pastrimit	36
Vendruajtja	37
Riciklimi	37
Deklarata e konformitetit	38
Garancia dhe mbështetja	38
Përditësimet e softuerit dhe firmuerit	38
Përputhshmëria e pajisjes	38
Rikthimi në parametrat e fabrikës	38
Zgjidhja e problemeve	39

E rëndësishme

Lexojeni me kujdes këtë dokument informacioni të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos e mbushni folenë e gatimit me ujë pasi mund të shkaktojë elektroshok.
- Mos e mbushni folenë apo tiganin e gatimit me vaj pasi mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos përdorni mjete të mprehta ose me gjemba për të pastruar grykën e ujit brenda folesë së gatimit, kjo mund të shkaktojë grykën.
- Mos i mbulonit vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli MAX që tregohet tek aksesoret ose nëse cek kapakun.

Paralajmërim

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga "Philips", agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Pajisjen lidhni vetëm me priza të tokëzuara. Sigurohuni gjithnjë që spina të futet siç duhet në prizë.
- Kjo pajisje nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.



- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore, apo që kanë mungesë përvoja dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjeve dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveçse kur janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët më të vegjël se 8 vjeç.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose të ndezshëm, as letër pjekjeje në pajisje

- Mos e ekspozoni bazën e pajisjes ndaj temperaturave të larta, gazit të nxehtë, avullit apo lagështirës së nxehtë nga burime të tjera përveç vetë pajisjes me avull. Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos e vendosni pajisjen e ndezur përkundër një muri apo pajisjeve të tjera, as poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli, si muret dhe dollapët. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbajini duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit
- Pajisja është e pajisur me xham të temperuar, nëse xhami është dëmtuar mos e përdorni më tej pajisjen dhe kontaktoni një qendër shërbimi pranë jush.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Aksesoret mund të nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes - manovrojeni gjithmonë me kujdes.
- Kini kujdes nga avulli i nxehtë që del nga pajisja gjatë gatimit, në modalitetin e mbajtjes ngrohtë ose kur hapni kapakun. Kur kontrolloni ushqimin, përdorni gjithmonë mjete kuzhine me doreza të gjata.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesore origjinale të Philips.
- Mos përdorni kurrë aksesore apo pjesë nga prodhues të tjetër apo që nuk rekomandohen konkretisht nga Philips. Nëse përdorni aksesore apo pjesë të tilla, garancia juaj bëhet e pavlefshme.
- Gjithmonë përdorni aksesoren e dedikuar për të përgatitur ushqimin tuaj. Mos e vendosni kurrë ushqimin në kontakt të drejtpërdrejtë me gjeneratorin e avullit në pjesën e poshtme.
- Mos e lini pajisjen të funksionojë pa mbikëqyrje, gjithmonë sigurohuni që të jeni në kontroll të pajisjes tuaj.
- Gjithmonë përdoreni pajisjen me kapak të mbyllur siç duhet.
- Nëse përdorni funksionin "sous vide", sigurohuni të përdorni vetëm qese "sous vide" me cilësi të lartë.
- Përdoreni funksionin "sous vide" të pajisjes vetëm nëse përdorni qese "sous vide", përndryshe qeset "sous vide" mund të shkrijnë.
- Funksioni "sous vide" me temperatura nën 50°C nuk rekomandohet pasi mund të provokojë zhvillimin e baktereve.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë dhe pas çdo përdorimi, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.
- Mos e gatuani kurrë me avull mishin e ngrirë, shpezët e ngrira apo prodhimet e ngrira të detit. Gjithnjë shkrijini këta ingredientë plotësisht përpara se t'i gatuani me avull.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambienti midis 10°C dhe 40°C.

Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroni atë.
- Mos e lëvizni pajisjen me avull kur është duke punuar.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- Përdorni ujë vetëm në depozitën e ujit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale dhe të njëtrajtshme dhe sigurohuni që të ketë të paktën 10 cm hapësirë të lirë rreth saj për të parandaluar mbinxhjen.
- Mos përdorni folenë e pajisjes si depo, përveç aksesorëve të përshtatshëm.
- Temperatura, lagështia dhe koha ndryshojnë në bazë të llojit dhe sasisë së ushqimit që keni vendosur në pajisje.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.
- Për të mbushur, rimbushur ose zbrazur depozitën e ujit, hiqeni nga pajisja. Mos e anoni pajisjen e plotë për të zbrazur depozitën e ujit.
- Nëse lëngjet duhet të hiqen nga foleja e gatimit përdorni një sfungjer ose diçka të ngjashme. Mos e anoni pajisjen për ta zbrazur.
- Meqë ushqimet ndryshojnë nga origjina, madhësia dhe marka, sigurohuni që ato janë gatuar mjaftueshëm përpara se t'i servirni.
- Mos e ringrini ushqimin pasi të ketë shkrirë.
- Mos përdorni acide acetike për pastrimin e smërçit.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Pajisja Philips është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

Fikja automatike

Friteza me ajër është e pajisur me një funksion fikjeje automatike. Kur pajisja ndizet por nuk është në modalitetin e gatimit ose të mbajtjes ngrohët, do të kalojë në modalitet pasiv pas 20 minutash mosveprimi nga përdoruesi. Për ta fikur manualisht pajisjen, shtypni gjatë butonin rrotullues.

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen **www.philips.com/welcome**.

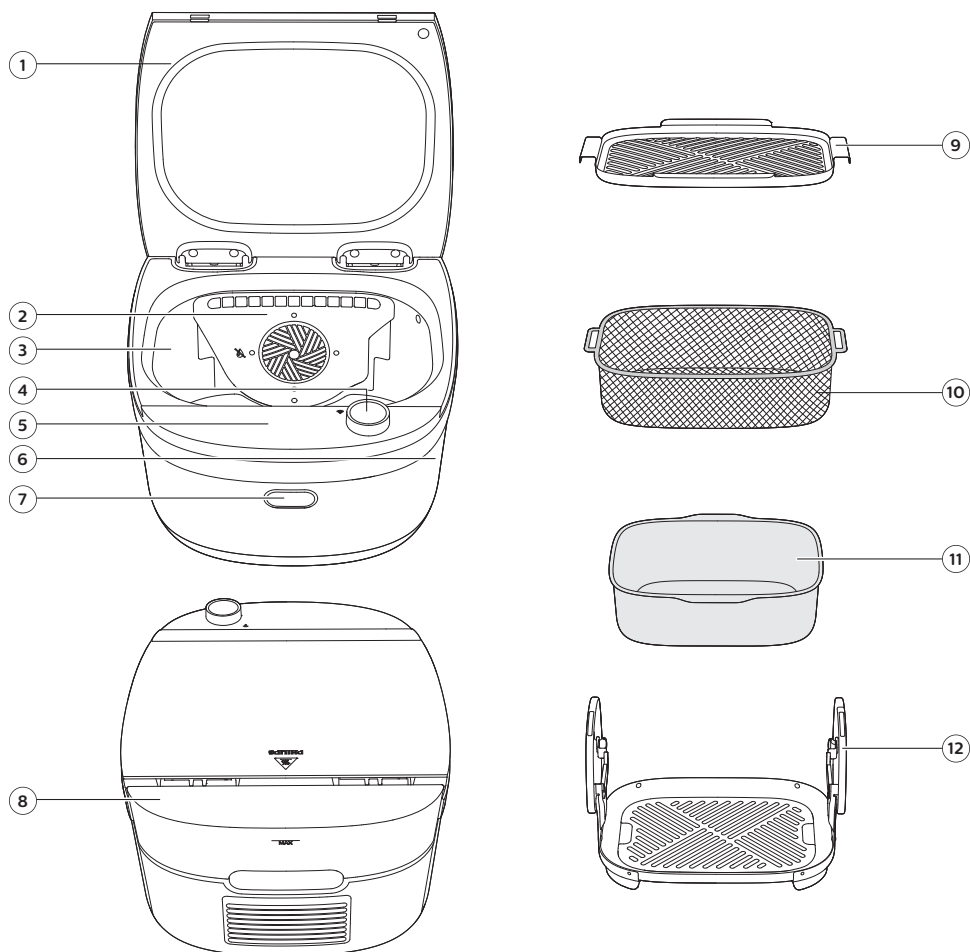
Friteza me ajër Philips përdor teknologji NutriFlavor për të krijuar klimë optimale të qarkullimit të ajrit të nxehtë dhe lagështirë për ta gatuar çdo ushqim unik në perfeksion. Perime krokante, peshq të lëngshëm, mish i butë, pjekje të buta me deri në 90% ruajtje të lëndëve ushqyese*. Zbuloni gëzimin e krijimit të gatimeve të shijshme me prekjen e një butoni.

Për më shumë frymëzim, receta dhe informacion për Air Cooker, vizitoni **www.philips.com/welcome** ose shkarkoni programin falas NutriU App** për IOS® ose Android™.

* Provuar me brokoli, specat për mbushje, bizelet për 90% vitaminë C, në salmon për 93% omega 3/6 dhe mish viçi për 90% hekur. Matjet laboratorike në cilësimin Air Steam.

** Programi NutriU mund të mos ofrohet në vendin tuaj. Në këtë rast, jeni të lutur të hapni faqen vendore të internetit të Philips për frymëzim.

Shikim i përgjithshëm

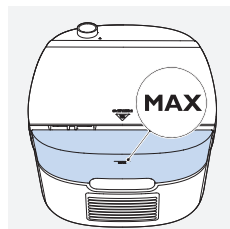


1. Kapaku i qelqit
2. Rrjeti i qarkullimit të ajrit të nxehtë
3. Foleja e gatimit
4. Butoni rrotullues
5. Ekrani
6. Dalja e avullit
7. Butoni i lirimit të kapakut
8. Depozita e ujit dhe kapaku
9. Shtresa e dytë (shitet veçmas)
10. Koshi
11. Tenxherja e gatimit (për disa modele)
12. Kaseta e poshtme dhe rrjeta

Përshkrimi i funksioneve

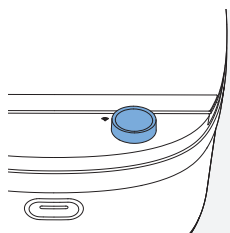
Depozita e ujit

Friteza me ajër është e pajisur me një depozitë uji që ndodhet nga mbrapa pajisjes. Niveli i ujit MAX është rreth 600 ml. Treguesi i nivelit të ujit MAX është në anën e dorezës së depozitës së ujit dhe nuk duhet tejkaluar. Për të evituar grumbullimin e gëlqeres, zbrazeni depozitën pas çdo cikli gatimi.



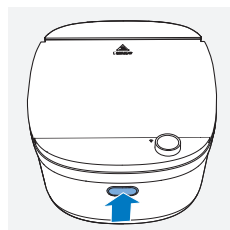
Butoni rrotullues

Shtypni butonin rrotullues për të ndezur pajisjes, shtypni e mbani butonin rrotullues për të fikur pajisjen. Pasi pajisja të jetë ndezur, shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar një veprim. Rrotulloni butonin rrotullues për të kaluar nëpër opsione të ndryshme të menysë ose për të ndryshuar cilësimin e gatimit.



Kapaku i qelqit

Shtypni butonin e lirimit të kapakut për të hapur kapakun e qelqit. Kapaku hapet automatikisht.

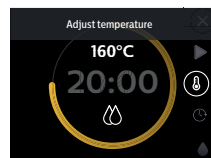


Paralajmërim

- Sipërfaqja e kapakut të qelqit mund të nxehet gjatë përdorimit.

Caktimi i temperaturës

Disa metoda gatimi të ofruara kanë një cilësim të paracaktuar të rekomanduar të temperaturës, i cili nuk mund të rregullohet pasi një temperaturë e ndryshme mund të ndikojë në rezultatin e gatimit. Për të ndryshuar temperaturën e gatimit, përdorni modalitetin manual (shih kapitullin "Modalitetet e gatimit").



Përcaktimi i lagështisë

Disa metoda gatimi të ofruara kanë një cilësim të paracaktuar të rekomanduar të lagështisë, i cili nuk mund të rregullohet pasi një lagështi e ndryshme mund të ndikojë në rezultatin e gatimit. Për të ndryshuar cilësimin e lagështisë, përdorni modalitetin manual (shih kapitullin "Modalitetet e gatimit").



Tri nivele lagështie

	Përshkrimi	Përdoret në metodën e gatimit
	Lagështia joaktive	Pjekje
	Lagështia mesatare	Shihni recetat në programin NutriU. Ofrohet gjithashtu në modalitetin manual
	Lagështia e lartë	Avull, avullim me ajër, gatim i ngadaltë, shkrire, ringrohje, sous-vide

Koha e gatimit

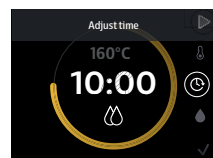
Në modalitetin "manual" mund të vendosni kohën e gatimit nga 1 minutë në 60 minuta.

Në modalitetin "metodat e gatimit", mund ta vendosni

kohën e gatimit në një interval fiks. Shihni tabelën në kapitullin "Mënyrat e gatimit → Metodat e gatimit".

Të gjitha metodat e gatimit kanë një kohë gatimi të paracaktuar, e cila mund të rregullohet në bazë të sasisë së ushqimit që vendosni në pajisje ose rezultatit të gatimit që preferoni.

Mund të gjeni disa kohë të sugjeruara gatimi për lloje të ndryshme ushqimesh në kapitullin "Mënyrat e gatimit → përbërësit".



Zëri

Zhurma e pajisjes

Mund të dëgjoni një zhurmë të vogël ndërsa pajisja është duke punuar. Kjo është normale.

Zhurma vjen nga pompa, e cila e dërgon ujin përmes sistemit të brendshëm, dhe gjithashtu nga ventilatori, i cili gjeneron rrjedhën e ajrit në pajisje.

Njoftimet zanore

Ndonjëherë dëgjoni një tingull, për shembull kur pajisja ka përfunduar gatimin, ose kur kërkohet një veprim gjatë gatimit, p.sh., futja e një përbërësi tjetër në fritezën me ajër.

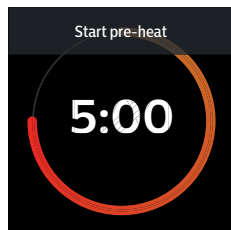
Ngrohja paraprake

Disa metoda gatimi si pjekja dhe pjekja kërkojnë ngrohje paraprake.

Njoftimi për ngrohjen paraprake shfaqet automatikisht në modalitetet e gatimit që kërkojnë ngrohje paraprake.

Nëse friteza me ajër tashmë është ngrohur pasi sapo keni gatuar diçka, mund ta anashkaloni ngrohjen paraprake dhe të filloni gatimin menjëherë.

Kohëmatësi i parangrohjes është vendosur në pesë minuta dhe nuk mund të rregullohet.



E rëndësishme

- Për të arritur rezultatin optimal të gatimit, vendoseni ushqimin në fritezën me ajër pasi të ketë përfunduar ngrohja paraprake.

Asistenti i tekstit

Të gjitha ekranet e menysë vijnë me një asistent teksti, i cili ju ndihmon të lëvizni nëpër meny. Përshkrimi i tekstit zhduket pas 10 sekondash dhe shfaqet përsëri kur futni një faqe tjetër në meny.

Përpara përdorimit të parë

E rëndësishme

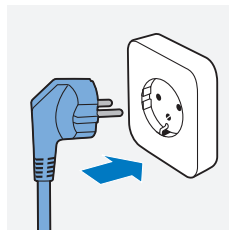
- Gjatë përdorimit të parë, friteza me ajër mund të lëshojë pak tym dhe erë. Kjo duhet të shpërhapet brenda pak minutash. Përpara se të filloni të gatuar me të, përdoreni pajisjen bosh për rreth 30 minuta në 160°C me lagështinë joaktive dhe mbajeni ambientin të ajrosur.
1. Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
 2. Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
 3. Pastrojeni plotësisht pajisjen përpara përdorimit të parë duke fshirë dhomën e gatimit me një leckë të lagur jogërryese. Shpëlajini aksesoret dhe pjesët e heqshme nën ujë të ngrohtë.

Lidhja e fritezës me ajër me programin NutriU

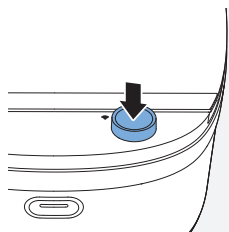
E rëndësishme

- Sigurohuni që pajisja juaj inteligjente të jetë e lidhur me rrjetin WiFi në shtëpi përpara se të filloni procesin e konfigurimit të WiFi.

1. Futeni pajisjen në prizë.



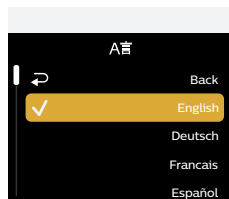
2. Shtypni butonin rrotullues për të ndezur pajisjen.



Shënim

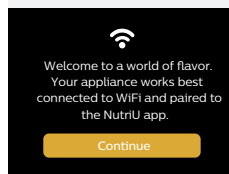
- Kur ndizni pajisjen për herë të parë, do t'ju kërkohet të zgjidhni gjuhën që dëshironi të përdorni për të lëvizur nëpër meny.

3. Lëvizni nëpër listë derisa gjuha që preferoni të theksohet.

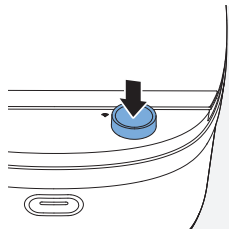


4. Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar përzgjedhjen e gjuhës.

- Shfaqet një ekran mirëseardhjeje.



5. Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar dhe për të vazhduar.



Shënim

- Në ekranin tjetër mund të vendosni nëse ta lidhni pajisjen me pajisjen inteligjente menjëherë ose ta bëni më vonë.

6. Nëse vendosni të lidheni menjëherë, kaloni tek opsioni "Yes, please".

Shënim

- Ju rekomandojmë të shkarkoni programin NutriU dhe të shtoni "Air Cooker" në program sapo të konfiguroni pajisjen tuaj për herë të parë. Kjo ju mundëson të përdorni fritezën me ajër në maksimumin e vet, për shembull, për të kryer gatim në distancë dhe për të marrë njoftime për ecurinë e gatimit.

7. Shfaqet një kod QR. Skanojeni për të shkarkuar programin NutriU.

Këshillë

- Programin NutriU mund ta shkarkoni dhe nga App Store ose nga faqja e internetit **www.philips.com/NutriU**. Përndryshe, mund të skanoni kodin QR në broshurën që vjen në paketimin e fritezës me ajër.

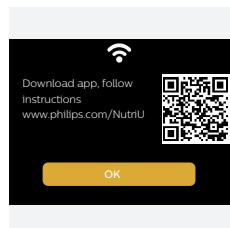
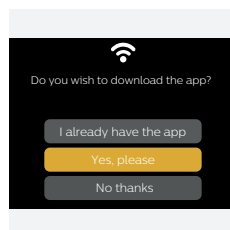
8. Hapni programin NutriU dhe ndiqni procesin e regjistrimit.
9. Ndiqni hapat në program për ta lidhur fritezën me ajër me WiFi dhe për ta çiftuar fritezën me pajisjen tuaj inteligjente.

Shënim

- Nëse vendosni të lidhni më vonë fritezën me ajër, mund të filloni procesin e konfigurimit të WiFi te "Tools → Settings → setup WiFi" në menynë e fritezës me ajër.
- Mund ta përdorni fritezën me ajër me programin vetëm kur treguesi WiFi pranë ekranit është i bardhë i patejdukshëm.

Treguesi WiFi ka dy gjendje.

Treguesi WiFi është i fikur.	Wi-Fi është joaktive.
Treguesi WiFi është i ndezur.	WiFi është aktiv dhe i lidhur me ruterin.



E rëndësishme

- **Telekomanda:** mund ta kontrolloni nga distanca fritezën me ajër përmes programit (p.sh. të dërgoni një recetë, të ndaloni gatimin, etj.) vetëm nëse keni çzgjedhur "remote consent" në programin NutriU, që gjendet në profilin tuaj të NutriU.
- Sigurohuni që ta lidhni fritezën me ajër me një rrjet WiFi shtëpie 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Çiftimi i një përdoruesi: Friteza me ajër mund të kontrollohet në distancë nga vetëm një përdorues në të njëjtën kohë. Nëse një përdorues i dytë dëshiron të kontrollojë fritezën me ajër dhe të përdorë programin NutriU, ky përdorues duhet të ndjekë procesin e çiftimit. Pasi të çiftohet, përdoruesi i parë do të çiftohet automatikisht.
- Procesi i konfigurimit të WiFi mund të anulohet nëpërmjet programit ose duke e hequr fritezën me ajër nga priza.

Shënim

- Mund ta aktivizoni ose çaktivizoni WiFi te "Tools → Settings → WiFi Setup".
- Mund ta rivendosni WiFi tek "Tools → Settings → WiFi Setup".

Përgatitja për përdorim

1. Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

Paralajmërim

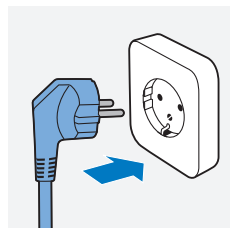
- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të prishë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e gatimit.
- Mos e vendosni pajisjen e ndezur pranë apo poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli, si muret dhe dollapët.

Shënim

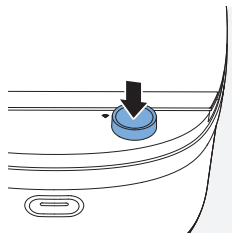
- Gjithmonë vendosni shportën me tabakanë në pajisje. Mos e përdorni shportën vetëm.

Përdorimi i fritezës me ajër

1. Futeni fritezën me ajër në prizë.

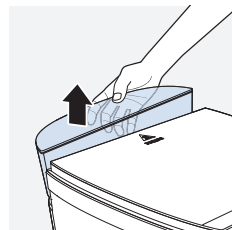


2. Shtypni butonin rrotullues për të ndezur fritezën me ajër.

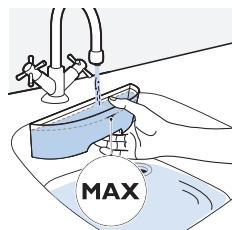


3. Mbushni depozitën e ujit.

3a. Shkëputni depozitën e ujit nga pjesa e pasme e fritezës me ajër dhe hapni kapakun e depozitës të ujit.



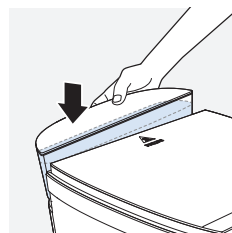
3b. Mbushen me ujë deri në treguesin MAX.



Shënim

- Treguesi i nivelit të ujit MAX është në anën e dorezës së depozitës së ujit dhe nuk duhet tejkaluar.

3c. Vendoseni kapakun e depozitës të ujit përsëri në depozitë dhe lidheni në fritezën me ajër.



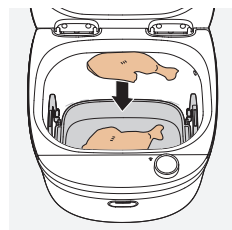
Shënim

- Sasia e ujit që nevojitet për gatim varet nga lloji i ushqimit dhe kohëzgjatja e gatimit, mund t'ju duhet të rimbushni depozitën e ujit gjatë gatimit. Një tregues i nivelit të ulët të ujit do të shfaqet në shiritin e gjendjes së gatimit në programin NutriU si dhe në ekranin e pajisjes.

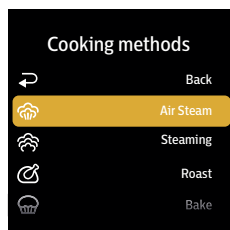
4. Vendoseni ushqimin në fritezën me ajër.

Shënim

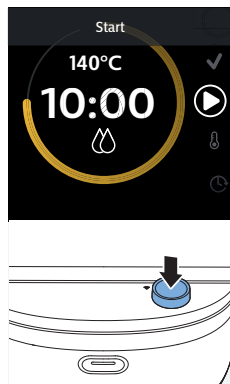
- Metodat e gatimit "Bake" dhe "Roast" kërkojnë ngrohje paraprake. Vendoseni ushqimin në pajisje pasi të ketë përfunduar ngrohja paraprake.



5. Zgjidhni mënyrën e gatimit që dëshironi të përdorni (shih gjithashtu kapitullin "Mënyrat e gatimit").



6. Vendosni parametrat e gatimit nëse është e nevojshme.
7. Shtypni butonin rrotullues për të filluar gatimin.



8. Fillon procesi i gatimit. Ndizet gjeneratori i avullit dhe ventilatori.

Shënim

- Kur ndaloni procesin e gatimit, për shembull për të rregulluar parametrat e gatimit ndërmjet gatimit, shtypni butonin rrotullues për ta bërë këtë. Shtypni përsëri butonin rrotullues për të rifilluar gatimin.
- Mos e vendosni fritezën me ajër pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.

Paralajmërim

- **Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit.**

9. Kur të kalojë koha e gatimit, do të shihni ekranin "Enjoy".
- Do të tingëllojë një melodi.
10. Mund të ktheheni në menynë kryesore (kaloni tek ikona x dhe konfirmoni), ta mbani ushqimin të ngrohtë ose të gatuar plotësisht përpara se ta shërbeni.

Shënim

- Zbrazni depozitën e ujit kur të keni mbaruar gatimin.
- Gjithmonë sigurohuni që ushqimi juaj të jetë gatuar plotësisht përpara se ta shërbeni.

Mënyrat e gatimit

	Mode (Modaliteti)		Mënyrat	Niveli i aftësive të përdoruesit të fritezës me ajër
1	Gatim i udhëzuar me recetë		Zgjidhni një recetë në program dhe dërgojeni te friteza me ajër.	Gatim i automatizuar i të gjitha niveleve: udhëzim i plotë
2	Përbërësit		Zgjidhni përbërësit, më pas mënyrën e gatimit. Friteza me ajër rregullon automatikisht temperaturën dhe lagështinë. Rregulloni bazën e kohës sipas rezultatit përfundimtar të preferuar dhe filloni gatimin.	Fillestar: udhëzim i plotë
3	Metodat e gatimit		Zgjidhni mënyrën e gatimit. Friteza me ajër rregullon automatikisht temperaturën dhe lagështinë. Rregulloni bazën e kohës sipas rezultatit përfundimtar të preferuar dhe filloni gatimin.	I avancuar: udhëzim bazë
4	Modaliteti manual		Rregulloni manualisht kohën, temperaturën dhe lagështinë dhe filloni gatimin.	Ekspert: nuk ka udhëzime

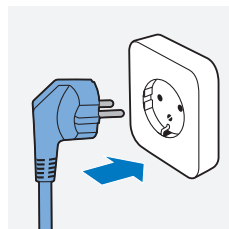
Gatim i udhëzuar me recetë përmes programit NutriU

Nëse jeni përdorues fillestar i fritezës me ajër, ju rekomandojmë të përdorni modalitetin e gatimit të udhëzuar me recetë. Është mënyra më e lehtë për t'u njohur me fritezën me ajër. Nëse jeni përdorues më me përvojë, programi NutriU ju ndihmon të arrini potencialin e plotë të fritezës me ajër.

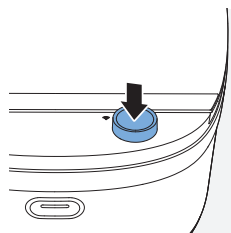
Shënim

- Gatimi i udhëzuar me recetë është i mundur vetëm kur friteza me ajër dhe pajisja juaj inteligjente janë të lidhura, çiftuara dhe pëlqimi në distancë është dhënë në profilin tuaj të NutriU.

- Futeni fritezën me ajër në prizë.



2. Shtypni butonin rrotullues për të ndezur fritezën me ajër.



3. Hapni programin NutriU në pajisjen tuaj inteligjente dhe zgjidhni një recetë në programin NutriU.
4. Shtypni "Get started".
 - Cilësimi përkatës shfaqet në programin NutriU dhe gjithashtu pasqyrohet në pajisjen tuaj.
5. Rregulloni kohën nëse është e nevojshme dhe më pas filloni gatimin nga programi ose nga pajisja.

Këshillë

- Nëse i përmbaheni rreptësisht recetës për sa i përket përbërësve dhe sasisë së ushqimit, nuk keni nevojë të rregulloni kohën e gatimit.
- Nëse gatuani më pak ose më shumë se sasia e rekomanduar e ushqimit në recetë, mund t'ju duhet të rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.

Shënim

- Ju gjithashtu mund të ndryshoni parametrat e gatimit si "humidity" dhe "temperature" për një recetë. Ndryshimi i këtyre parametrave mund të ndikojë në rezultatin e gatimit.

Modaliteti "Ingredients"

Gatuani me këtë modalitet nëse jeni një përdorues fillestar i fritezës me ajër dhe dëshironi të keni udhëzime të plota mbi procesin e gatimit.

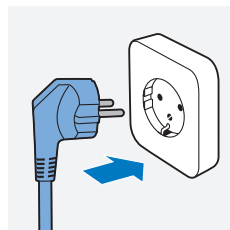
E rëndësishme

- Kur hyni në listën e përbërësve për herë të parë, domethënë përpara se të lidhni fritezën me ajër me WiFi të shtëpisë tuaj, ka vetëm një listë të parazgjedhur përbërësish. Lista do të përditësohet automatikisht sapo të lidhni dhe çiftoni fritezën me ajër me pajisjen tuaj inteligjente sipas shtetit/rajonit që zgjidhni gjatë procesit të lidhjes në program.

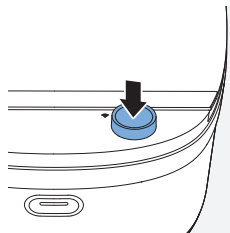
Shënim

- Herë pas here lista e përbërësve përditësohet automatikisht. Kjo kërkon që friteza me ajër të jetë e lidhur me WiFi a shtëpisë.

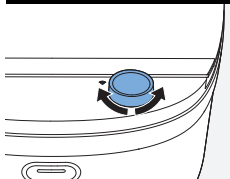
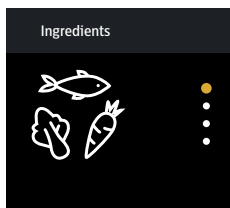
1. Futeni fritezën me ajër në prizë.



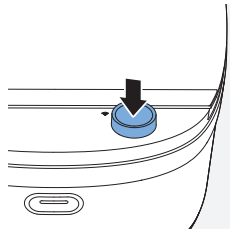
2. Shtypni butonin rrotullues për të ndezur fritezën me ajër.



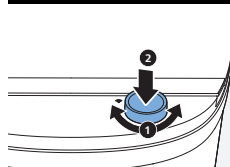
3. Rrotulloni butonin rrotullues derisa të zgjidhet **Ingredients**.



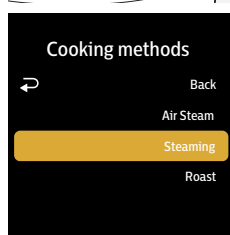
4. Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar.



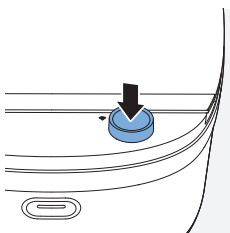
5. Rrotulloni butonin rrotullues për të zgjedhur përbërësin që dëshironi të gatvani. Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar.



6. Zgjidhni një nga metodat e rekomanduara të gatimit dhe konfirmoni.



7. Shtypni butonin rrotullues për të filluar gatimin.



Shënim

- Koha e paracaktuar e gatimit bazohet në sasinë e përbërësve që vendosni në fritezën me ajër.

Shihni tabelën më poshtë për sasinë e sugjeruar të ushqimit sipas kohës së paracaktuar të gatimit.

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Metodat	Temperatura e gatimit	Lagështia e gatimit	Koha e gatimit	Ngrohja paraprake
Perime	Spinaq	250g	Avull	100°C		10 min	jo
	Brokoli	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
		600g	Rosto	160°C		13 min	po
	Kungulleshka	500g	Gatimi me avull në ajër	120°C		15 min	jo
	Lulelakër	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		15 min	jo
		600g	Rosto	160°C		20 min	po
	Fasule të gjelbra	500g	Gatimi me avull në ajër	120°C		17 min	jo

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Metodat	Temperatura e gatimit	Lagështia e gatimit	Koha e gatimit	Ngrohja paraprake
	Patëllxhan	750g	Gatimi me avull në ajër	120°C		25 min	jo
		680g	Rosto	160°C		20 min	po
	Lakra Brukseli	500g	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
	Shparg i gjelbër	750g	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
	Spec për mbushje	500g	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
	Domate	750g	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
Perime me rrënjë dhe niseshte	Patate të plota	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		40 min	jo
	Patate të prera në katër pjesë	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		35 min	jo
		600g	Rosto	160°C		45 min	po
	Patate e ëmbël portokalli e prerë katërsh	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		20 min	jo
	Patate e ëmbël e plotë	600g	Rosto	160°C		30 min	po
	Kubikë kungulli	750g	Gatimi me avull në ajër	120°C		30 min	jo
		750g	Rosto	160°C		30 min	po
	Karota	750g	Gatimi me avull në ajër	120°C		25 min	jo
		750g	Rosto	160°C		25 min	po
Drithëra	Oriz Basmati	200 g oriz/ 550 ml ujë	Gatimi me avull në ajër	120°C		25 min	jo
	Oriz Jasmin	200g/ 550ml	Gatimi me avull në ajër	120°C		25 min	jo
	Oriz i gjatë kokërrplotë	200g/ 550ml	Gatimi me avull në ajër	120°C		40 min	jo

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Metodat	Temperatura e gatimit	Lagështia e gatimit	Koha e gatimit	Ngrohja paraprake
	Mel	200g/400ml	Gatimi me avull në ajër	120°C		20 min	jo
	Kuinoa	200 g/550ml ujë	Gatimi me avull në ajër	120°C		25 min	jo
	Elb	200g/600ml	Gatimi me avull në ajër	120°C		40 min	jo
	Hikërr	200g/450ml	Gatimi me avull në ajër	120°C		20 min	jo
	Kuskus/bollgur	200 g/300 ml ujë	Gatimi me avull në ajër	120°C		10 min	jo
Mish	feta viçi pa dhjamë	1000g	Gatimi me avull në ajër	120°C		50 min	jo
	feta derri pa dhjamë	1000g	Gatimi me avull në ajër	120°C		60 min	jo
	Derr me vija	1000g	Rosto	160°C		60 min	po
	Brinjë derri	1000g	Rosto	160°C		60 min	po
Shpesë	Gjoks pule	550 g (3 copë)	Gatimi me avull në ajër	120°C		25 min	jo
		550g	Rosto	160°C		25 min	po
	Gjoks gjeldeti	550g	Gatimi me avull në ajër	120°C		25 min	jo
		550g	Rosto	160°C		25 min	po
	Pulë e plotë	1450g	Rosto	160°C		60 min	po
	Kofshë pule	400g	Rosto	160°C		50 min	po
	Gjoks rose	600 g (2 copë)	Rosto	160°C		12 min	po
Peshk dhe ushqime deti	Salmon	450g	Gatimi me avull në ajër	120°C		15 min	jo
		450g	Rosto	160°C		20 min	po
	Levrek	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
	Karkaleca	800g	Gatimi me avull në ajër	120°C		15 min	jo

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Metodat	Temperatura e gatimit	Lagështia e gatimit	Koha e gatimit	Ngrohja paraprake
	Troftë	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
	Kallamar	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		15 min	jo
	Filetë peshku të bardhë	600g	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
Vezë	Vezë e zier mirë	560 g/ 10 vezë	Gatimi me avull në ajër	120°C		12 min	jo
	Vezë e zier lehtë	560 g/ 10 vezë	Gatimi me avull në ajër	120°C		8 min	jo

Shënim

- Për çdo përbërës ka edhe një recetë NutriU. Shihni programin për më shumë informacion.
- Nëse koha e paracaktuar e gatimit nuk çon në rezultatin e pritur të gatimit pasi keni gatuar më shumë ose më pak se sasia e rekomanduar e ushqimit, rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.

Modaliteti “cooking method”

Ky modalitet rekomandohet kur jeni tashmë pak të njohur me gatimin me fritezën me ajër. Mund të zgjidhni mënyra të ndryshme gatimi.

Metoda e gatimit	Caktimi i temperaturës	Përcaktimi i lagështisë	Koha e paracaktuar	Diapazoni	Shembuj
Gatimi me avull në ajër	120°C		10 min	1–90 min	Perime, mish, peshk, ushqim deti, gatime me vezë
Avull	100°C		10 min	1–90 min	Perime me gjethe, petulla, ravioli të freskëta
Rosto	160°C		50 min (plus 5 minuta parangrohje)	1–90 min	Mish, shpendë, peshk, perime, patate
Pjekje	160°C		35 min (plus 5 minuta parangrohje)	1–90 min	Gratin, lazanja, ëmbëlsira, kekë të vegjël, role buke
Gatim i ngadaltë	80°C		120 min	1–180 min	Mish, zierje, supa, salca
Sous-vide	50°- 90°C		90 min	1–180 min	Mish, shpendë, peshk, ushqim deti
Shkrijja	60°C		20 min	1–180 min	Lloje të ndryshme ushqimi të ngrirë
Ringrohje	120°C		15 min	1–90 min	Lloje të ndryshme mbetjesh

Shënim

- Disa metoda gatimi si pjekja dhe pjekja kërkojnë ngrohje paraprake.
- Nëse friteza me ajër tashmë është ngrohur pasi sapo keni gatuar diçka, mund ta anashkaloni ngrohjen paraprake dhe të filloni gatimin menjëherë.
- Kohëmatësi i parangrohjes është vendosur në pesë minuta dhe nuk mund të rregullohet.

Paralajmërim

- **Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit.**
- **Kini kujdes nga avulli i nxehtë që del nga pajisja gjatë gatimit, në modalitetin e mbajtjes ngrohtë ose kur hapni kapakun.**
- **Kur kontrolloni ushqimin, përdorni gjithmonë mjete kuzhine me doreza të gjata.**
- **Mos e gatuani kurrë me avull mishin e ngrirë, shpezët e ngrira apo prodhimet e ngrira të detit. Gjithnjë shkrijini këta ingredientë plotësisht përpara se t'i gatuani me avull.**

Gatimi me avull në ajër

Ne rekomandojmë përdorimin e "Air Steam" për të gjitha llojet e perimeve, mish pa dhjamë, peshk, ushqim deti dhe të gjitha llojet e drithërave. Ky cilësim ruan shijen natyrale, strukturën dhe ngjyrën e ndritshme të ushqimit tuaj.

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse koha e gatimit nuk çon në rezultatin e pritur të gatimit, rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Koha e gatimit
Perime	Brokoli	600g	12 min
	Kungulleshka	500g	15 min
	Lulelakër	600g	15 min
	Fasule të gjelbra	500g	17 min
	Lakra Brukseli	500g	12 min
	Shparg i gjelbër	750g	12 min
	Spec për mbushje	500g	12 min
	Domate	750g	12 min
	Patëllxhan	750g	25 min
Perime me rrënjë dhe niseshte	Patate të plota	600g	40 min
	Patate e prerë katërs	600g	35 min
	Patate e ëmbël portokalli e prerë katërs	600g	20 min
	Kubikë kungulli	750g	30 min

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Koha e gatimit
	Karota	750g	25 min
Drithëra	Oriz Basmati	200 g oriz/550 ml ujë	25 min
	Oriz Jasmin	200g/550ml	25 min
	Oriz i gjatë kokërrplotë	200g/550ml	40 min
	Mel	200g/400ml	20 min
	Kuinoa	200 g/550ml ujë	25 min
	Elb	200g/600ml	40 min
	hikërr	200g/450ml	20 min
	Kuskus/bollgur	200 g/300 ml ujë	10 min
Mish	feta viçi pa dhjamë (filetë viçi)	1000g	50 min
	feta derri pa dhjamë	1000g	60 min
Shpesë	Gjoks pule	550 g (3 copë)	25 min
	Gjoks gjeldeti	550g	25 min
Peshk dhe ushqime deti	Salmon	450g	15 min
	Levrek	600g	12 min
	Karkaleca	800g	15 min
	Troftë	600g	12 min
	Kallamar	600g	15 min
	Filetë peshku të bardhë	600g	12 min
Vezë	vezë e zier fort	560 g/10 vezë	12 min
	Vezë e zier lehtë	560 g/10 vezë	8 min

Avull

Zierja me avull është një mënyrë gatimi shumë e butë për shkak të temperaturës së ulët dhe lagështisë së lartë. Ne rekomandojmë përdorimin e “Steam” për perime dhe ushqime me gjethe të cilat duhet të qëndrojnë të lagështa dhe të buta, si p.sh. Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse koha e gatimit nuk çon në rezultatin e pritur të gatimit, rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasitë	Koha e gatimit
Perime	Spinaq	250g	10 min
	Brokoli	600g	14 min
	Kungulleshka	500g	17 min
	Lulelakër	600g	17 min
	Fasule të gjelbra	500g	19 min
	Lakra Brukseli	500g	14 min
	Shparg i gjelbër	750g	14 min
	Spec për mbushje	500g	14 min
	Domate	750g	14 min
	Patëllxhan	750g	27 min
Shpesë	Gjoks pule	550 g (3 copë)	27 min
	Gjoks gjeldeti	550g	27 min
Peshk	Filetë peshku të bardhë	600g	14 min
	Salmon	450g	17 min
	Karkaleca	800g	17 min
Petulla	Petulla kineze	400g	20 min
	Knödel	600g	25 min
	Ravioli të freskëta	500g	12 min
Vezë	Kafshata vezësh	600g	15 min
	Puding me vezë	600g	15 min
Ëmbëlsira	Role Ricotta	800g	25 min
	Bukë me banane	600g	25 min

Rosto

Rekomandojmë përdorimin e “Roast” për të gatuar përbërës në temperaturë më të lartë, kryesisht gatime me mish dhe peshk, por edhe perime.

Këshillë

- Për një rezultat optimal, ngrohni pajisjen përpara gatimit.

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse koha e gatimit nuk çon në rezultatin e pritur të gatimit, rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Koha e gatimit
Perime	Brokoli	600g	13 min
	Lulelakër	500g	20 min
	Patëllxhan	680g	20 min
	Domate	750g	15 min
	Lakra Brukseli	500g	15 min
	Spec për mbushje	500g	20 min
Perime me rrënjë dhe niseshte	Patate të prera në katër pjesë	600g	45 min
	Kungull	750g	30 min
	Karota	600g	30 min
	Patate e ëmbël, e plotë	600g	30 min
Mish	Mish derri me vija (barku i derrit)	1000g	60 min
	Brinjë derri	1000g	60 min
Shpesë	Gjoks pule	550g	25 min
	Gjoks gjeldeti	550g	25 min
	Pulë e plotë	1450g	60 min
	Kofshë pule	400g	50 min
Peshk dhe ushqime deti	Salmon	450g	20 min

Pjekje

Rekomandojmë përdorimin e "Bake" për të pjekur bukë, ëmbëlsira dhe kekë të vegjël, por edhe gratin. Me këtë cilësim do të merrni rezultate të shijshme pjekjeje që janë të buta nga brenda dhe krokante nga jashtë.

Këshillë

- Për një rezultat optimal, ngrohni pajisjen përpara gatimit.
- Për të pjekur ëmbëlsira, bukë dhe gratina, ju rekomandojmë të përdorni tenxheren e gatimit. Për të pjekur kekë të vegjël, përdorni gota standarde silikoni që mund të përdoren në furrë.

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për pjekjen e ushqimeve të ndryshme. Nëse koha e pjekjes nuk çon në rezultatin e pritur të gatimit, rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Koha e gatimit
Kek	Kek me djathë	40 min
	Brumë keku	30 min
	Brum keku Sacher	30 min
	Kekë të vegjël	20 min
	Role kanelle	30 min
Gratina	Gratin me patate	60 min
	Lazanja	50 min
	Lakror	45 min
Bukë	Bukë	40 min
	Topa hudhre	25 min

Gatim i ngadalhtë

Në modalitetin "Slow cook" mund të gatueri ushqim duke përdorur temperaturë të ulët deri në 3 orë. Ne rekomandojmë përdorimin e "Slow cook" për mish dhe pulë, si dhe zierje ose supa. Me këtë cilësim do të merrni rezultate të buta dhe të lëngshme me një shije intensive.

Këshillë

- Gatimi i ngadalhtë mund të përdoret gjithashtu në kombinim me metoda të tjera gatimi. Për shembull, fillimisht mund ta gatueri mishin ngadalë dhe më pas ta skuqni pak në tigan për një rezultat optimal.

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse koha e gatimit nuk çon në rezultatin e pritur të gatimit, rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Temperatura e gatimit	Koha e gatimit
Mish	Brinjë derri	1000g	80°C	120 min
	Derr me vija	1000g	80°C	180 min
	Derr pa dhjamë	1000g	80°C	180 min
	Viç pa dhjamë	1000g	80°C	180 min
Pulë	Pulë e plotë	1350g	80°C	180 min
Perime	Ratatouille	800g	80°C	180 min
Zierje	Çomlek viçi	1500g	80°C	180 min
Fruta	Reçel kumbulle	1000g	80°C	180 min

Sous vide

Sous vide është një metodë e veçantë gatimi e cila përdor vakum në temperaturë të ulët për të gatuar ushqimin me saktësinë e tij. Për të arritur vakumin, përdorni qese plastike të dedikuara mbyllëse për gatimin e sous vide dhe një pajisje vakum. Me fritezën me ajër mund të bëni gatim sous vide deri në 3 orë. Me këtë cilësim, ju do të merrni rezultate të lëngshme dhe të buta për mishin, ndërkohë që nuk ekziston rreziku i zierjes së tepërt.

Këshillë

- Sous vide mund të përdoret edhe në kombinim me metoda të tjera gatimi. Për shembull, fillimisht mund të gatuni mishin tuaj me "Sous vide" dhe më pas ta skuqni pak në tigan për një rezultat optimal.

Paralajmërim

- Nëse përdorni funksionin "sous vide", sigurohuni të përdorni vetëm qese "sous vide" me cilësi të lartë.
- Nëse vendosni ushqim në qese sous-vide, sigurohuni që të zgjidhni metodën e gatimit sous-vide, përndryshe qesja e sous-vide mund të shkrihet.
- Funksioni "sous vide" në temperatura nën 50°C nuk rekomandohet pasi mund të provokojë zhvillimin e baktereve.

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për gatimin e sous vide. Nëse rezultati i gatimit nuk ju plotëson pritshmëritë, ju rekomandojmë ta vendosni temperaturën disa gradë më të ulët ose më të lartë për të përmbushur më mirë shijen personale. Mund të rregulloni gjithashtu edhe kohën e gatimit.

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Temperatura e gatimit	Lagështia e gatimit	Koha e gatimit	Niveli i gatishmërisë
Mish (i kuq)	Biftek me fileta viçi, 350 g, 4 cm i trashë	54°C		70–180 min	Mesatar, i pagatuar
	Biftek me brinjë, 450 g, 4 cm i trashë	54°C		100–180 min	Mesatar, i pagatuar
	Filetë viçi minion, 250 g, 4 cm e trashë	54°C		80–120 min	Mesatar, i pagatuar
Derr	2 bërxolla derri nga 250 g	63°C		60–120 min	Mesatar, i butë, i lëngshëm
Shpesë	2 gjokse pule nga 250 g	66°C		70–180 min	I lëngshëm dhe i butë
Ushqime deti	Karkaleca, me koracë, të mesme, 400 g	56°C		40–65 min	I errët, me gjalpë, i lëngët
Peshk	4 fileta salmoni nga 150 g	52 °C		45–70 min	I fortë dhe me cifla
Vezë	10 vezë të mesme	66°C		55–70 min	Si e zier, e bardhë e gatuar, e verdhë veshulllore
	10 vezë të mesme	74°C		60–75 min	Si e zier fort
Perime	Shpargull i gjelbër, 250 g	85°C		12–18 min	Kërcitës

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Temperatura e gatimit	Lagështia e gatimit	Koha e gatimit	Niveli i gatishmërisë
	Kurora brokoli, 400 g	85°C		15–20 min	Kërcitës
Ëmbëlsira	Flan karamel, ramekin 5 x 9x5 cm	82 °C		70–80 min	I butë
	Kek me djathë, 6 kavanoza qelqi nga 39cl me kapak	80°C		80–90 min	Kremoz

Shkrirja

Rekomandojmë përdorimin e "Defrost" për të shkrirë ushqimet e ngrira si perimet, mishin, peshkun dhe frutat.

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për shkrirjen. Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë. Nëse ushqimi i ngrirë nuk është shkrirë plotësisht, shtoni edhe disa minuta në kohën e shkrirjes.

Grupi i përbërësve	Përbërësi	Sasia	Koha e shkrirjes
Fruta	Të gjitha llojet e frutave të pyllit	500g	8 min
	Salcë/copë molle	500g	10 min
	Kumbulla	500g	10 min
	Pjeshkë	500g	10 min
Perime	Perime të ngrira në një bllok	500g	10 min
Peshk	Fileta peshku	200g	5 min
	Peshk i tërë	250g	8 min
	Karkaleca	300g	5 min
Mish viçi dhe derri	Mish i grirë	250g	15 min
	Mish gulash	400g	20 min
	Kotëleta	250g	15 min
	Salsiçe	250g	10 min
Shpesë	Pulë e plotë	1200g	30 min
	Gjoks pule	400g	15 min
	Kofshë pule	400g	13 min
Artikuj të pjekur	Brumë sfoliat	300g	10 min
	Brumëra të holla	500g	15 min
	Role kanelle	500g	13 min
Bukë/simite	Simite	500g	13 min
	Bukë thekre	500g	15 min
	Bukë integrale	500g	15 min
	Bukë e bardhë	500g	15 min
Ushqime të gatshme	Supa	1000g	25 min
	Zierje	1000g	30 min
	Oriz	250g	8 min

E rëndësishme

- Mos përdorni lëng nga ushqimi i shkrirë për gatim.
- Mos e ringrini ushqimin pasi të ketë shkrirë.

Ringrohje

Rekomandojmë përdorimin e "Reheat" për një rinxehje pa probleme, të shpejtë dhe të shëndetshme të mbetjeve tuaja për një ringrohje të lëngshme dhe homogjene.

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për ringrohjen. Nëse ushqimi juaj nuk ngrohet sërish në rezultatin e pritur, shtoni edhe disa minuta në kohën e ringrohjes.

Grupi i përbërësve	Sasia	Koha e ringrohjes
Gatime shoqëruese - Makarona	500g	10 min
Gatime shoqëruese - Oriz	500g	10 min
Tavë	1500g	25 min
Fileta peshku	250g	8 min
Lazanja	1000g	25 min
Mish viçi/derri	250g	10 min
Shpesë	250g	10 min
Perime	500g	10 min
Supë	1000g	20 min
Dim sum	400g	12 min
Petulla	250g	8 min
Omëletë	250g	8 min
Picë	2 feta	10 min

Modaliteti "manual"

Ky modalitet rekomandohet për përdoruesit e fritezës me ajër, të cilët tashmë janë njohur me pajisjen dhe kanë fituar një përvojë në "gatimin e udhëzuar me recetë" ose në "gatimin e përbërësve".

Në këtë modalitet mund të vendosni manualisht të gjithë parametrat e gatimit, si koha, temperatura dhe lagështia.

Mund të zgjidhni kohën nga 1 deri në 60 minuta dhe temperaturën nga 60°C deri në 160°C. Ka tre parametra të lagështisë, të cilat janë  (humidity off),  (medium humidity) dhe  (high humidity).

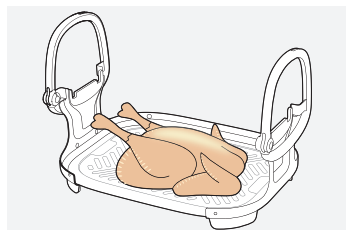
Aksesorët

Friteza me ajër vjen me aksesore bazë dhe me disa të mëtejshëm, në varësi të modelit që keni blerë.

Shikoni më poshtë disa mundësi se si mund t'i kombinoni për gatim në fritezën me ajër.

Shënim

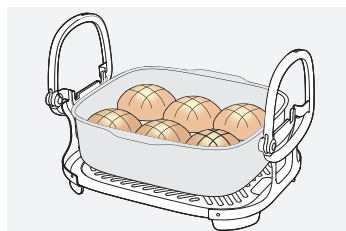
- Përdorni gjithmonë fritezën me ajër me tabakane dhe poshtme dhe rrjetën. Të gjithë aksesoret e tjerë vendosen në krye.



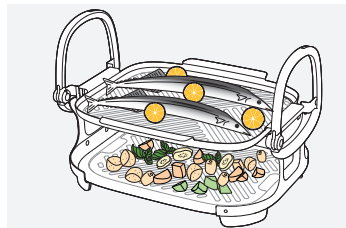
Vetëm tabakaja dhe rrjeta e poshtme



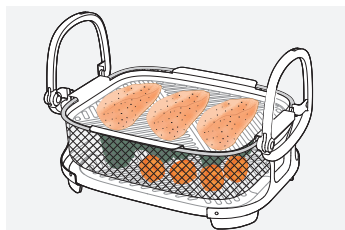
Tabakaja e poshtme dhe rrjeta plus koshi



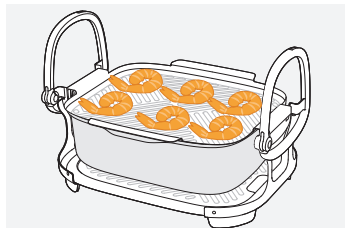
Tabakaja dhe rrjeta e poshtme plus tenxherja e gatimit



Tabakaja e poshtme dhe rrjeta plus shtresa e dytë



Tabakaja dhe rrjeta e poshtme plus koshi dhe shtresa e dytë



Tabakaja dhe rrjeta e poshtme plus tenxherja e gatimit dhe shtresa e dytë

Kontrolli me zë

1. Sigurohuni që friteza me ajër të jetë e lidhur dhe çiftuar me pajisjen tuaj inteligjente dhe pëlqimi në distancë të jetë dhënë në programin NutriU, që do të gjendet në profilin tuaj.
2. Sigurohuni që të keni shkarkuar programin e asistentit zanor.
3. Lidhni programin NutriU me programin tuaj të asistentit zanor.

Shënim

- Në rast se nuk e shihni opsionin për të aktivizuar kontrollin zanor në vetë NutriU, aktivizoni aftësinë Amazon Alexa përmes programit tuaj të asistentit zanor.
- Mund të gjeni komanda të detajuara zanore në programin e asistentit zanor.
- Lidhja e programit NutriU me programin tuaj të asistentit zanor mund të bëhet gjithashtu kur lidhni dhe çiftoni fritezën me ajër për herë të parë.

Të përgjithshme

E rëndësishme

- Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.
- Mos përdorni mjete të mprehta ose me gjemba për të pastruar grykën e ujit brenda folesë së gatimit, kjo mund të shkatërrojë grykën.

Shënim

- Pjesa e brendshme e pajisjes, tabakaja e poshtme, koshi, tenxherja e gatimit dhe shtresa e dytë kanë një shtresë që nuk ngjit.
 - Kur përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojeni tërësisht folenë e gatimit duke e fshirë me ujë të nxehtë. Gjithashtu pastroni tavën e poshtme, koshin, tenxheren dhe shtresën e dytë me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jogërryës. (shih "Tabela e pastrimit").
 - Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga foleja e gatimit dhe nga kapaku pas çdo përdorimi.
 - Mos e mbushni folenë e gatimit me ujë për pastrim.
1. Shtypni dhe mbani butonin rrotullues për të fikur pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta me kapakun e hapur.
 2. Hiqni tabakanë e poshtme dhe shportën, tenxheren e gatimit dhe/ose aksesoren e shtresës së dytë për ta lënë fritezë me ajër të ftohet më shpejt.
 3. Pastroni folenë e gatimit me ujë të nxehtë, nëse është e nevojshme përdorni lëng për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryës (shihni "Tabela e pastrimit").
 4. Shkëputeni rrjetën nga tabakaja e poshtme për një pastrim të lehtë dhe të plotë.

Këshillë

- Nëse mbetjet e ushqimit ngjiten në dhomën e gatimit, mund të përdorni programin e automatizuar të pastrimit "EasyClean" për të zbutur mbetjet dhe për të pastruar pajisjen me lehtësi (shihni 'Përdorni programet e automatizuara të pastrimit').

5. Pastroni tabakanë e poshtme, koshin, tenxheren e gatimit dhe aksesarin e shtresës së dytë në një enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").
6. Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të njomë.
7. Sigurohuni që pjesa e brendshme e pajisjes të jetë plotësisht e thatë përpara se ta ruani me kapak të mbyllur.

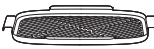
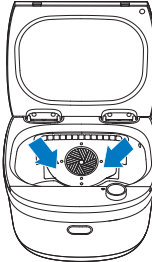
Këshillë

- Nëse nuk do ta përdorni pajisjen për një kohë më të gjatë, pastroni tërësisht pjesën e brendshme përpara se ta ruani për të shmangur grumbullimin e erërave, etj. Më pas lëreni kapakun të hapur derisa pjesa e brendshme e pajisjes të thahet plotësisht. Mos e ruani kurrë pajisjen me kapak të mbyllur nëse pjesa e brendshme nuk është plotësisht e pastër dhe e thatë.

Shënim

- Sigurohuni që të mos mbetet lagështi në ekran. Thani panelin e kontrollit me një leckë pasi ta keni pastruar.
- Në rast të akumulimit të ujit ose lagështisë në dhomën e gatimit për ndonjë arsye (lagështia e tepërt e lëshuar nga ushqimi, kondensimi i ujit, gjatë programeve të automatizuara të pastrimit etj.), hiqeni ujin duke përdorur një sfungjer pastrimi përpara se të arrijë në nivelin e vrma e kullimit në pjesën e pasme. Kjo mund të shkaktojë emetim tymi për shkak të kontaktit me ngrohësin e ajrit.

Tabela e pastrimit

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Shënim

- Përdorni funksionin "Rinsing" ose "Easy Clean" për të pastruar tërësisht pjesën e brendshme të dhomës së gatimit.

Përdorni programet e automatizuara të pastrimit

Shpëlarje

Rekomandohet të përdorni programin e shpëlarjes kur nuk e keni përdorur fritezë me ajër për një kohë më të gjatë. Ajo shpëlan sistemin e brendshëm me ujë.

Pastrim i lehtë

Funksioni EasyClean ndihmon në shkrirjen e mbetjeve të yndyrës dhe pastrimin e thellë të folesë së gatimit. Programi zgjat 20 minuta. Nëse programi ka përfunduar, ju duhet vetëm të fshini folenë e gatimit me një leckë të lagur.

Deskorjezimi

Friteza me ajër do t'ju kujtojë me një njoftim në ekran kur është koha për të hequr pluhurin nga pajisja.

Shënim

- Ne rekomandojmë heqjen e pluhurit të pajisjes kur të shihni alarmin rikujtues, përndryshe sistemi i ujit mund të bllokohet. Nëse dëshironi të hiqni shkallën e pajisjes më vonë, mund ta kapërceni njoftimin. Kur të ndizni fritezën me ajër për herën tjetër, do t'ju kujtohet sërish.

1. Shkoni te "Tools → Descaling" në ekranin e pajisjes.

Shënim

- Sigurohuni që pajisja të jetë e ndezur dhe dhoma e gatimit të mos ketë mbetje të lëngshme. Nëse pajisja është ende e nxehtë, lëreni të ftohet me kapak të hapur për të paktën 30 minuta.

2. Hidhni rreth 80 ml lëng zhgëlqerues Philips CA6700 ose acid citrik në depozitën e zbrazët të ujit dhe vendoseni depozitën e ujit përsëri në pajisje pa shtuar ujë të mëtejshëm.

Shënim

- Përdorni vetëm ujë zhgëlqerues Philips ose acid citrik. Në asnjë rrethanë nuk duhet të përdorni një lëng pastrues me bazë acidi sulfurik, acid klorhidrik, acid sulfamik ose acetik (uthull), pasi kjo mund të dëmtojë sistemin e ujit në pajisjen tuaj dhe të mos shpërndajë siç duhet gurët gëlqerorë.

3. Shtypni "continue" për të filluar zhgëlqerimin.

Shënim

- Pajisja tani do të shpërndajë solucionin zhgëlqerues. Lëngu i shpërndarë do të mblidhet në fund të folesë së gatimit.

4. Prisni derisa të merrni udhëzimin tjetër në ekranin e ekranit. Ky zgjat rreth 10 minuta.
5. Zbrazni depozitën e ujit, shpëlajeni dhe më pas rimbusheni me ujë të freskët deri në treguesin MAX.

6. Pasi ta keni bërë këtë, konfirmoni atë në ekranin e ekranit duke shtypur "OK" me butonin rrotullues. Pajisja më pas do të lajë sistemin e ujit me ujë të freskët.
7. Kur të ketë mbaruar shpëlarja, shtypni "OK" për të përfunduar procesin e zhgëlqerimit.
8. Fshijeni pjesën e poshtme të folesë së gatimit me një leckë të thatë.

Këshillë

- Mund të përdorni acid citrik (përziejeni me ujë sipas udhëzimeve) për të hequr pikat e vogla të kalcifikimit brenda dhomës së gatimit. Thjesht vendoseni në tigan, lëreni të veprojë për disa kohë dhe më pas fshijeni.

Vendruajtja

1. Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
2. Zbrazni depozitën e ujit.
3. Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i ruani.
4. Vendosini aksesoret te njëri-tjetri dhe ruajini në pajisje.

Këshillë

- Nëse nuk do ta përdorni pajisjen për një kohë më të gjatë, pastroni tërësisht pjesën e brendshme përpara se ta ruani për të shmangur grumbullimin e erërave, etj. Më pas lëreni kapakun të hapur derisa pjesa e brendshme e pajisjes të thahet plotësisht. Mos e ruani kurrë pajisjen me kapak të mbyllur nëse pjesa e brendshme nuk është plotësisht e pastër dhe e thatë.

Shënim

- Mbajeni gjithmonë fritezën me ajër horizontalisht kur e mbani.
- Gjithmonë sigurohuni që aksesoret e fritezës me ajër të jenë të grumbulluar në mënyrën e duhur e njëri-tjetrin që të ruhen në pajisje dhe kapaku të mbyllet.

Riciklimi

- Mos e hidhni produktin me mbeturinat normale shtëpiake kur nxirret jashtë përdorimi, por dorëzoheni në pikat e grumbullimit për riciklim. Në këtë mënyrë edhe ju ndihmoni në ruajtjen e mjedisit.
- Ndiqni rregullat shtetërore për hedhjen e veçuar të produkteve elektrike dhe elektronike. Hedhja e duhur ndihmon në parandalimin e pasojave negative ndaj mjedisit dhe shëndetit të njeriut.

Deklarata e konformitetit

Nëpërmjet këtij dokumenti, DAP B.V. deklaron se friteza me ajër NX096x është në përputhje me direktivën 2014/53/BE.

Teksti i plotë i deklaratës së konformitetit të BE-së gjendet në adresën e mëposhtme të internetit: <https://www.philips.com>.

Friteza me ajër NX096x është e pajisur me një modul WiFi, 2,4 GHz 802.11 b/g/n me një fuqi maksimale dalëse prej 92,9 mW EIRP.

Garancia dhe mbështetja

Nëse keni nevojë për informacion ose mbështetje, vizitoni

www.philips.com/support, skanoni kodin QR të dhënë në paketë ose në broshurën prezantuese ose lexoni fletëpalosjen e veçantë të garancisë mbarëbotërore.

Përditësimet e softuerit dhe firmuerit

Përditësimi është thelbësor për të mbrojtur privatësinë tuaj dhe funksionimin e duhur të fritezës me ajër dhe programit.

Ju lutemi ta përditësoni gjithmonë programin në versionin më të fundit.

Friteza me ajër po përditëson automatikisht firmuerin e pajisjes.

Shënim

- Për të mundësuar që friteza me ajër të përditësohet në versionin më të fundit të firmuerit, sigurohuni që friteza të jetë e lidhur me WiFi të shtëpisë.
- Përdorni gjithmonë programin dhe firmuerin më të fundit.
- Përditësimet ofrohen kur ka përmirësime të softuerit.
- Përditësimi i firmuerit nis automatikisht kur friteza me ajër është në modalitetin e pritjes. Ky përditësim zgjat disa minuta. Gjatë kësaj kohe friteza me ajër nuk mund të përdoret.

Përputhshmëria e pajisjes

Për informacion të detajuar në lidhje me përputhshmërinë e programit, shihni informacionin në App Store.

Rikthimi në parametrat e fabrikës

Për një rivendosje në vlerat e fabrikës të fritezës me ajër, zgjidhni funksionin e rivendosjes në vlerat e fabrikës në menynë "Tools → Settings".

Friteza me ajër nuk është më e lidhur me rrjetin Wi-Fi të shtëpisë suaj dhe nuk është më e çiftuar me pajisjen tuaj inteligjente.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk mundeni ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.philips.com/support** për një listë të pyetjeve më të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda folesë së gatimit rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe pullat që duhet të prekni gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur.
		Foleja e gatimit, tabakaja e poshtme dhe rrjeta, koshi, tenxheret e gatimit (për disa modele), shtresa e dytë (për disa modele) dhe dorezat e tërhequra nxehen gjithmonë kur pajisja është në përdorim për të siguruar që ushqimi të jetë në rregull i gatuar. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:  Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur.
Pajisja nuk ndizet.	Pajisja nuk është në prizë.	Kontrolloni nëse spina është futur siç duhet në prizën e murit.
	Disa pajisje janë të lidhura në një prizë.	Pajisja ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat.
Shoh disa njolla shqitëse brenda fritezës me ajër dhe në disa aksesore.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen në folenë e gatimit ose në aksesoret për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh., gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së aksesoreve në folenë e gatimit.	Mund ta parandaloni dëmtimin duke vendosur tabakanë/rrjetën/koshin ose një kombinim tjetër aksesorësh në folenë e gatimit, duke u përpjekur me kujdes të mos çekë muret e saj. Nëse vëreni se copa të vogla të veshjes janë copëtuar, kini parasysh se kjo nuk është e dëmshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për ushqim.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Dëgjoj një zhurmë të çuditshme që vjen nga pjesa e brendshme e pajisjes.	Pajisja është e pajisur me një ventilator, i cili nevojitet për të transportuar nxehtësinë në ushqim, si dhe një pompë uji, e cila është e nevojshme për funksionin e avullimit të pajisjes.	Kjo zhurmë është normale dhe e synuar. Nëse zhurma bëhet më e fortë ose ndryshon qartë, ju lutemi kontaktoni qendrën e mbështetjes Philips për këshilla të mëtejshme.
Ushqimi që gatova nuk doli siç pritej.	Në rast se keni gatuar me një recetë NutriU, të zhvilluar për fritezën me ajër, mund të mos e keni ndjekur recetën për sa i përket sasisë së përbërësve që vendosni.	Kur gatواني me një recetë NutriU, ndiqni sasi të rekomanduara në recetë. Ndryshimet mund të ndikojnë në rezultatin e gatimit.
	Keni ndryshuar parametrat e gatimit, si koha, temperatura ose lagështia, megjithëse rekomandohet ndryshe. Kjo mund të ndikojë në rezultatin e gatimit.	Shikoni recetën dhe ndryshoni parametrat e gatimit vetëm sipas kërkesës, p.sh., kur dëshironi që ushqimi juaj të gatuhet më gjatë se sa rekomandohet; kur dëshironi që viçi juaj të jetë më i pagatuar etj.
	Keni përdorur një "metodë gatimi", e cila nuk ishte e përshtatshme për llojin e ushqimit që keni gatuar, p.sh., vendosja e avullit të ajrit që përdoret për zarzavatet me gjethe mund të çojë në një rezultat të pjekur dhe të lagur. Në vend të kësaj, përdorni cilësimin "avulli" dhe referojuni kapitujve të gatimit në manualin e përdorimit për informacione të mëtejshme.	Shihni kapitujt e gatimit në manualin e përdorimit për të gjetur më shumë informacion dhe udhëzime se si të gatواني me metoda të ndryshme gatimi.
Kam vetëm disa përbërës nën "përbërësit" në pajisjen time.	Friteza me ajër vjen me një listë të përbërësve të parazgjedhur, e cila përditësohet kur lidhni për herë të parë me Wi-Fi dhe çiftoni fritezë me ajër me pajisjen tuaj inteligjente.	Ndiqu procesin e konfigurimit të Wi-Fi duke shkuar te "Tools -> Settings -> Wi-Fi Setup" në pajisjen tuaj dhe ndiqni udhëzimet në pajisje dhe në program. Pasi të bëhet kjo, lista juaj e përbërësve do të përditësohet automatikisht me përbërësit e destinuar për vendin tuaj të origjinës.
Del tymë dhe erë nga fritezë me ajër.	Po gatواني përbërës të yndyrshëm	Derdhni me kujdes çdo vaj ose yndyrë të tepërt nga dhoma e gatimit ose nga aksesoret. Mund të përdorni gjithashtu programin "EasyClean" të pajisjes - i disponueshëm te "Tools", i cili ndihmon në tretjen e përbërësve yndyrorë dhe pastrimin më të plotë të pajisjes.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Foleja e gatimit përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi dhe era shkaktohen nga mbetjet e yndyrshme që nxehen në dhomën e gatimit. Pastroni gjithmonë dhomën e gatimit dhe aksesoret që përdorni për gatim,
	Lëngjet e marinadës, të lëngshme ose të mishit spërkaten në yndyrën ose yndyrën e përpunuar	Thajeni ushqimin përpara se ta vendosni në fritezën me ajër.
Llamba e WiFi në fritezën me ajër nuk ndizet më.	Friteza me ajër nuk është më e lidhur me WiFi të shtëpisë. Mund të keni ndryshuar rrjetin WiFi të shtëpisë.	Filloni procesin e konfigurimit të WiFi duke shkuar te "Tools → Settings → WiFi Setup" në pajisjen tuaj dhe ndiqni udhëzimet në pajisje dhe në program.
Programi tregon se procesi i çiftimit nuk është i suksesshëm.	Një përdorues tjetër e ka çiftuar fritezën me ajër me një pajisje tjetër inteligjente dhe aktualisht është duke gatuar.	Prisni derisa përdoruesi tjetër të ketë përfunduar procesin aktual të gatimit. Më pas çiftoni sërish pajisjen inteligjente me fritezën me ajër.
Nuk mund ta përdor programin për ta kontrolluar nga distanca fritezën me ajër (p.sh. dërgimi i një recete dhe fillimi i gatimit nga programi NutriU).	Friteza me ajër nuk është e lidhur me WiFi të shtëpisë dhe/ose nuk është e çiftuar me pajisjen tuaj inteligjente.	Së pari, kontrolloni nëse friteza me ajër është e lidhur me një rrjet WiFi. Nëse keni përfunduar konfigurimin e WiFi përmes programit Philips NutriU dhe keni lidhur pajisjen tuaj me një rrjet specifik WiFi, duhet të shihni një simbol të bardhë të qëndrueshëm WiFi në ekranin e pajisjes.
	Mund të mos e keni kontrolluar "remote consent", që do të gjendet në profilin tuaj personal të NutriU.	Shkoni te skeda e profilit personal në programin NutriU dhe trokitni lehtë mbi kutinë e zgjedhjes "remote consent".
Pas gatimit ka ujë në dhomën e gatimit.	Friteza me ajër prodhon avull gjatë gatimit. Avulli kondensohet në ushqim dhe në muret e brendshme të folesë së gatimit. Uji i kondensimit mbetet në folenë e gatimit pas gatimit.	Një sasi e caktuar uji që mbetet në folenë e gatimit pas gatimit është normale. Thjesht fshijeni me një leckë të lagur, jogërryese.

