

ZGJEDHJA E PROBLEMEVE



Shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes
docs.hotpoint.eu për më shumë info.

Problem	Shkaqet e mundshme	zgjdhja
Furra nuk punon.	Ndërpreje e rrymës. E qkyqur nga rrjeti elektrik.	Kontrollo për prezencën e rrjetit elektrik edhe nëse furra është e lidhur ë rrjetë elektrik. Fike-qkyqe furrën dhe restarto për shiqim nëse gabimi ekziston.
Ekrani shfaq shkronjën "F" e pasuar nga numrat.	Problem programi.	Kontakto serviserin e pas-shitjes Paraqit-trego numrin që pason me shkronjën "F".
Ekrani po tregon mesazhin "Hot" dhe funksioni i zgjedhur nuk do fillon.	Temperatura shumë e lartë.	Lejoni që furra të ftohet para se të aktivizoni funksionin. Zgjdhni një funksion tjetër.

REFERENCË DITORE
UDHËZUES

FA4S 841 PIX HA

FALEMMNDERIT PËR BLERJEN E PRODUKTIT
HOTPOINT-ARISTON

Për mbështetje dhe ndihmë të plotë
ju lutemi t'a rexhistroni produktin tuaj në
www.hotpoint.eu/register

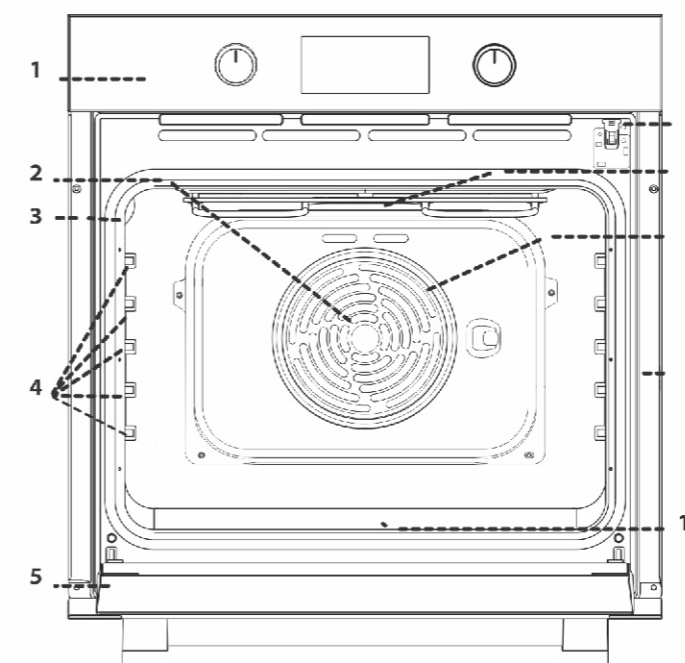


Ju mund të shkarkoni instruksione të sigurisë
dhe udhëzuesin për kujdes dhe përdorim në
www.docs.hotpoint.eu duke vazhduar me
instruksionet në këtë libërth.



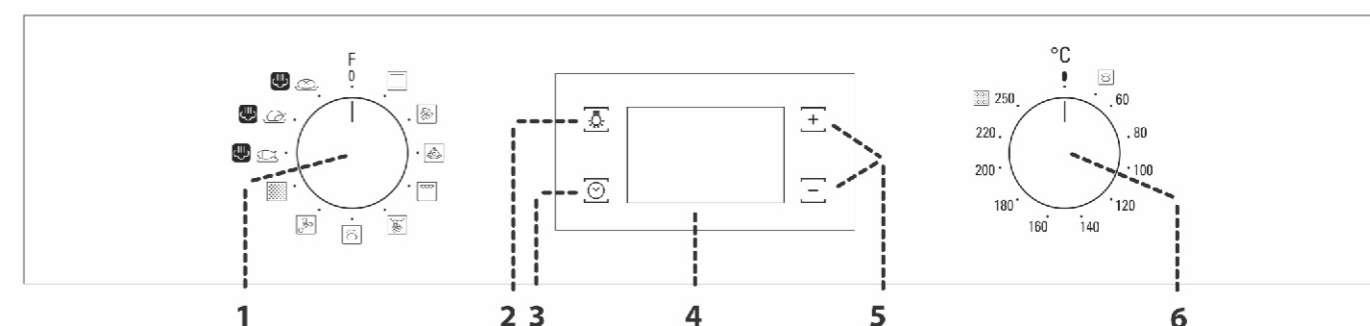
Para përdorimit të kësaj pajisje lexo me kujdes udhëzuesin për siguri dhe shëndet

PËRSHKRIMI I PRODUKTIT



1. Paneli Kontrollues
2. Ventilatori
3. Llamba
4. Rafti u dhëzues
(Niveli është treguar në pjesën e përparme të furrës)
5. Dera
6. Bllokimi i dyerve (bllokon derën ndërsa pastrimi automatik është në proces dhe më pas)
7. Elementi i epërm nfrohës/grill
8. Elementi çarkullues ngrohës (I pa dukshëm)
9. Pllakëza e identifikimit (mos e largoni)
10. steam AVULLI -Tiketa për përdorimin me ujë të pijshëm

PANELI KONTROLLUES



1. ÇELËSI RROTULLUES NDRYSHUES

Për ndezjen e furrës duke zgjedhur funksionin.
Rrotullo në pozicionin 0 për qkyqjen e furrës "off".

2. Llamba

Kur furra të ndizet, shtyp për të qkyqur apo ndezur llambën në dhomën e furrës.

3. SETTING TIME/ VENDOSJA E KOHËS

Për vendosjen e kohës së gatimit, nisjes së vonuar dhe kohëmatësit.
Për shfaqjen e kohës kur furra është qkyqur.

4. EKRANI

5. BUTTONAT RREGULLUES

Për ndryshimin e të dhënave për kohën e gatimit.

6. ÇELËSI I TERMOSTATIT

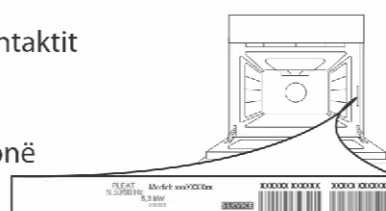
Rrotullo për zgjedhjen e temperaturës që ju dëshironi kur të aktivizoni funksionet manuale.

PRODUCT FICHE

Një Përmbledhje e produktit me të dhënat energjetike të kësaj pajisjeje mund të shkarkohet nga faqja e internetit docs.hotpoint.eu

KONTAKTONI PAS SHITJEVE TONA

Informacionin tonë të kontaktit mund ta gjeni në manualin e garancisë.
Kur kontaktoni klientin tonë Shërbimin pas shitjes, siguroni kodin në pllakën e identifikimit të produktit tuaj.
044/ 301-500



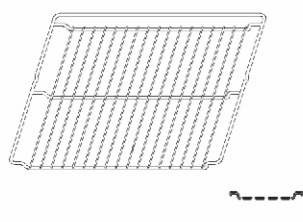
400011234218

Hotpoint

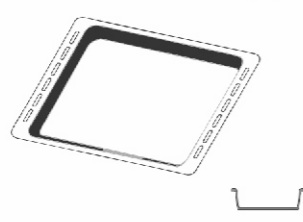
ARISTON

ACCESSORIES - AKSESORËT

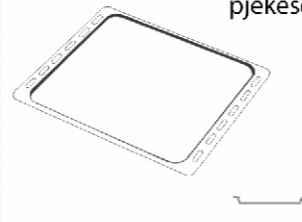
WIRE SHELF / Rafti me tela



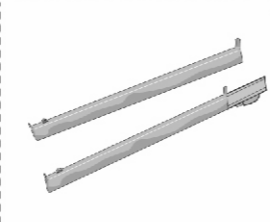
DRIP TRAY / Tabakaja pikuesë



BAKING TRAY / Tabaka pjekëse



SLIDING RUNNERS / Shiritat rrëshqitës



Numri i aksesorëve mund të ndryshojnë në varësi se cilin model keni zgjedhur. Pajisje të tjera mund të blihen veç e veç nga servisi për pas shitje.

VENDOSJA E RAFTIT ME TELA DHE PAJISJEVE TJERA

Vendos raftin me tela horizontalisht duke e rrëshqitur për rreth udhëzuesit-vijave të raftit, duke u siguruar që pala me skajet ngritur po përballet me lart. Pajisjet tjera, siq janë Tabakaja pikëse dhe e pjekjes janë të vendosura horizontalisht në mënyrën e njëjtë sikurse rafti me tela.

LARGIMI DHE RIVENDOSJA E TELAVE UDHËZUES

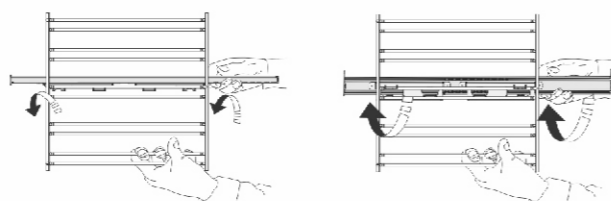
. Për të hequr udhëzuesit e rafteve, mbërtheni fort pjesën e jashtme të udhëzuesit dhe tërhiqeni drejt jush për të nxjerrë mbështetësen dhe dy kunjat e brendshme nga dhomëza.

. Për të ripozicionuar udhëzuesit e rafteve, poziciononi ato afër zgavrës dhe fillimisht futni dy kunjat në dhomëzat e tyre. Tjetra, poziciononi pjesën e jashtme afër vendit të saj, vendosni mbështetësin dhe shtypni fort drejt murit të zgavrës për t'u siguruar që udhëzuesi i raftit të jetë i siguruar siç duhet.

MONTIMI I SHIRITAVE RRËSHQITËS (NËSE ËSHTË I PRANISHËM)

Hiqni udhëzuesit e rafteve. Shkëputni klipet e mbajtjes së udhëzuesit nga udhëzuesi i raftit, duke filluar nga pjesa e poshtme. Për të riinstaluar shiritat rrëshqitës, lidhni kapësin e sipërm të gypit të drejtpërdrejtë në udhëzuesin e raftit, pastaj ulni klipin tjetër në pozicion. Për të siguruar shititin, shtypni fort pjesën e poshtme të klipit kundër udhëzuesit të raftit. Sigurohuni që shiritat të lëvizin lirshëm.

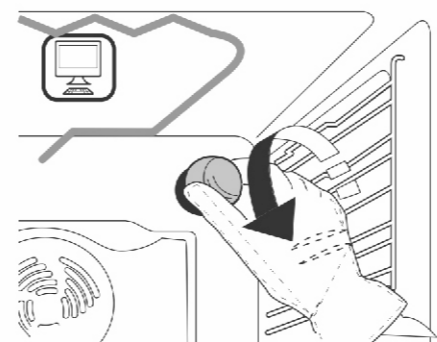
Ripozicionimi i udhëzuesve të rafteve



Ju lutemi vini re: shiritat rrëshqitës mund të vendosen në çdo nivel.

REPLACING THE LIGHT

1. Shkëputeni furrën nga furnizimi me energji elektrike.
2. Zhvendosni kapakun nga drita, zëvendësoni llambën dhe vidhosni kapakun përsëri.



3. Lidhni përsëri furrën me furnizimin me energji elektrike.

Ju lutemi vini re: Përdorni llamba halogjene 25 G / 230 V të tipit G9, T300 ° C.

Llamba e përdorur në produkt është dizajnuar posaçërisht për pajisjet shtëpiake dhe nuk është e përshtatshme për ndriçimin e përgjithshëm të dhomës brenda shtëpisë (Rregullorja KE 244/2009).

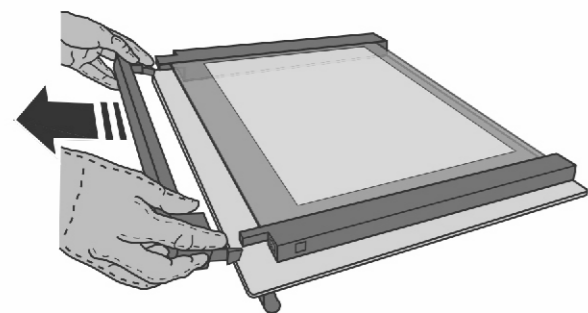
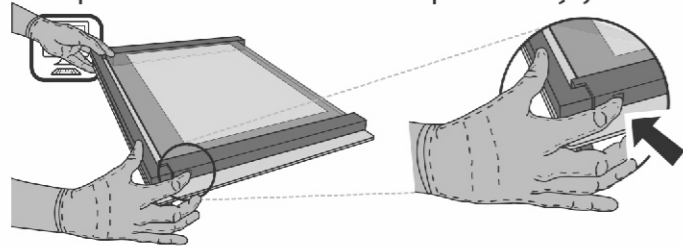
Llamba të lehta janë në dispozicion nga Shërbimi ynë pas shitjes.

- Mos mbani llambën me duart tuaja të zhveshura pasi gjurmët e gishtave mund t'i dëmtojnë ato.

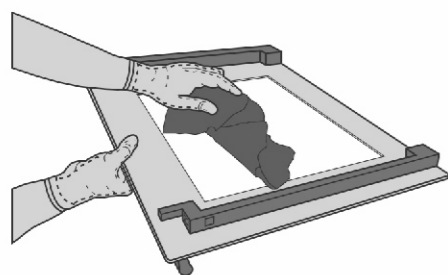
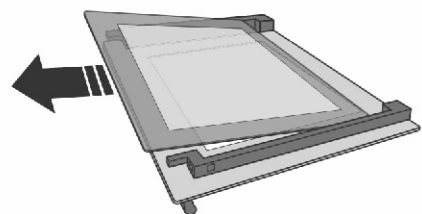
Mos e përdorni furrën derisa kapaku i dritës të jetë rivendosur.

CLICK & CLEAN - PASTRIMI I XHAMIT

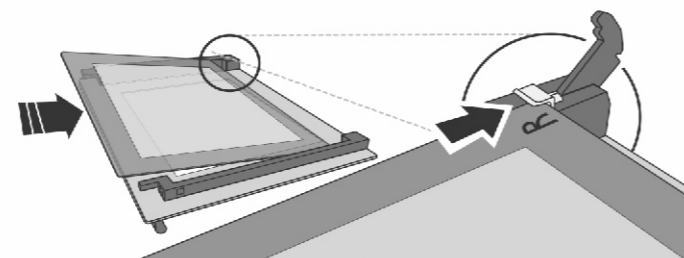
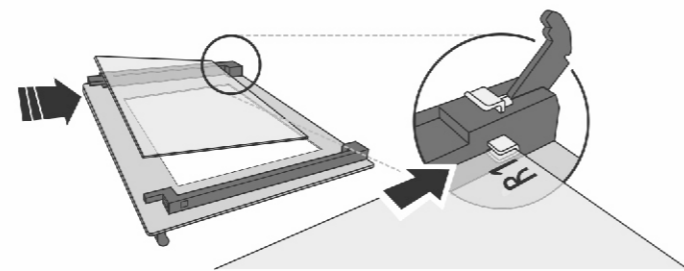
1. Pasi ta keni hequr derën dhe ta keni pushuar në një sipërfaqe të butë me dorezën poshtë, shtypni njëkohësisht dy kapëset mbajtëse dhe hiqni skajin e sipërm të derës duke e tërhequr atë drejt jush.



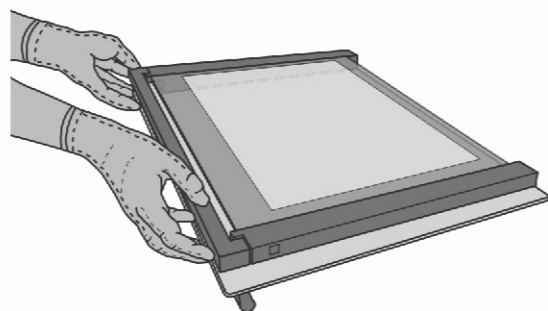
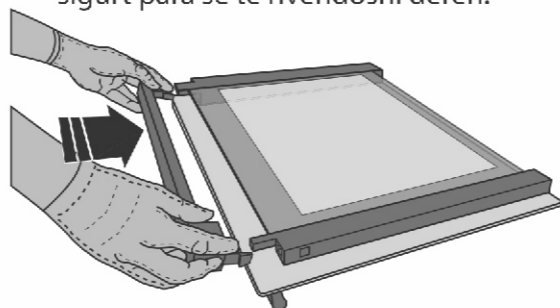
2. Ngrini dhe mbajeni fort xhamin e brendshëm me të dy duart, hiqeni atë dhe vendoseni në një sipërfaqe të butë para se ta pastroni.



3. Rivendosni xhamn e ndërmjetëm (të shënuar me "R1") para se të rifreskoni panelin e brendshëm: Për të vendosur saktësisht kutitë e xhamit, sigurohuni që shenja "R" mund të shihet në këndin e majtë. Së pari futni anën e gjatë të xhamit të treguar nga "R" në vendet e mbështetjes, pastaj uleni në pozicion. Përsëriteni këtë procedurë për të dy xhamat.



4. Rivendosni skajin e sipërm: Një klikim do të tregojë pozicionimin e saktë. Sigurohuni që vula është e sigurt para se të rivendosni derën.



FUNKSIONET



Shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes docs.hotpoint.eu për më shumë info.



CONVENTIONAL - KONVENCIONALE

Për gatim të çdo lloj gjelle në një raft vetëm . (pite tradicionale, çdo llojë buke etj.)



FORCED AIR - AJR I FORCUAR

Për pjekjen e ushqimeve të ndryshme që kërkojnë temperaturë të njëjtë pjekjeje në disa raftë (3 raftë max.) në të njëjtën kohë. Ky funksion mund të përdoret për pjekjen e ushqimeve të ndryshme pa u transferuar aroma nga njëri ushqim në tjetrin.



PIZZA - PICA

Ky funksion automatikisht bënë përzgjedhjen e temperaturës dhe metodën e gatimit të çdo lloji të bukës. Është ide e mirë shkëmbimi i pozitës së tabakasë së gatimit gjysmë-rruge nëpërmjet gatimit.



GRILL

Për pjekje në skarë Bifteks, Qebapa dhe salcice Gatimin e perimeve dhe thekje buke (fija).

Kur pjekni mish në skarë-grill, ne rekomandojmë përdorimin e tabakas pikuese për mbledhjen e lëngut të gatimit: Vendosni tabakan-tavën në cilëndo shkallë poshtë raftit me tela dhe shto 200 ml ujë.



TURBO GRILL

Për pjekje të pjesëve të mëdha të mishit (këmbë, mish lope, pulë). ne ju rekomandojmë përdorimin e tabakasë për mbledhjen e lëngut të gatimit: Vendosni tabakan-tavën në cilëndo shkallë poshtë raftit me tela dhe shto 200ml ujë të pijshëm.

PËRDORIMI I PAJISJES PËR HERË TË PARË

1. SETTING THE TIME - VENDOSJA E KOHËS

Do t'ju duhet të vendosni kohën kur ju e kyqni pajisjen për herë të parë : Shtyp përderisa ikona dhe dy numrat për orën fillojnë të ndriqojnë në ekran



Përdor ose për vendosjen e orës dhe shtyp për konfirmim. Dy numrat për minutat do të ndriqojnë. Përdor ose për vendosjen e minutave dhe shtyp to confirm.

Mbani shënim: Kur ikona është duke ndriquar, p.sh. pas ndërprerjeve të gjata të energjisë, juve do t'ju nevojitet të rivendosni kohën.

2.VENDOSNI KONSUMIN E FUQISË

Furra është e programuar të punojë me një fuqi më pak sesa 2.9 kW ("Lo"): Të funksionojë furra me një energji që është në përputhje me një furnizim të energjisë elektrike shtëpiake më e madhe se 3 kW ("Hi"), do t'ju duhet të ndryshoni cilësimet. Për të shkuar në menunë e ndryshimit, ktheni tastin e zgjedhjes , pastaj kthejeni përsëri .



RISING -RRITJA(fryerja)

Për të ndihmuar brumë ëmbël ose i këndshëm të rritet në mënyrë efektive. Për ruajtjen e cilësisë së provës, mos e aktivizo funksionin nëse furra është akoma e ngrohtë në vijim të ciklit-procesit të gatimit.



ECO FORCED AIR- EKO AJR I FORTË

Për gatim të pjesëve të mbushura, dhe shtizat për pjekje të mishit në një raft të vetëm . Ushqimi l butë parandalohet nga tharja tejmasë, qarkullim i përhershëm i ajrit. Kur ky funksion është në përdorim drita EKO do të qëndrojë e fikur gjatë gatimit por mund të ndizet prap përkohësisht duke shtypur .



PASTRIMI AUTOMATIK - PYRO

Për eliminimin e spërkatje gjatë gatimit duke përdorur një cikël në temperaturë shumë të lartë (mbi 400 ° C).

AVULL -steam

• PESHKU

• MISH

• PARA

Funksionet ofrojnë rezultate të shkëlqyera falë shtimit të avullit në ciklet e gatimit. Vetëm kur furra është e ftohtë, derdhni ujë të pijshëm në pjesën e poshtme të furrës dhe zgjidhni funksionin specifik për përgatitjen tuaj. Sasitë optimale të ujit dhe temperaturat për secilën kategori ushqimesh janë renditur në tabelën relative të gatimit. Mos e ngrohni furrën para se të futni ushqim.

Shtyp dhe mbaj dhe për pesë sekonda menjëherë më pas.



Përdorni o për të ndryshuar cilësimin, më pas shtypni dhe mbani për të paktën dy sekonda për të konfirmuar.

3. HEAT THE OVEN - NGROHE FURRËN

Furra e re mund të lëshojë aromë që është mbetur prapa gjatë prodhimit: Kjo është komplet normale.

Para nisjes së gatimit të ushqimit, ne rekomandojmë ngrohjen e furrës në gjendje të zbrazët në mënyrë të largimit të çfardo arome të mundshme.

Largo çdo lloj kartoni mbrojtës ose film transparent prej furrës dhe largoni çdo lloj aksesor brenda tijë.

Ngrohe furrën në 250 °C për rreth një orë, e preferuar përdorimi i funksionit "Maxi Cooking". Furra duhet të jetë e zbrazët përgjatë kësaj kohe.

Mbani shënim: Është e këshillueshme ajrosja e dhomës pas përdorimit të pajisjes për herë të parë.

PËRDORIM DITORË

1. SELECT A FUNCTION -ZGJEDH FUNKSIONIN

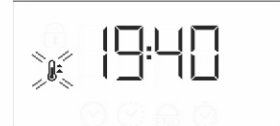
Për zgjedhjen e funksionit, Rrotullo çelësin zgjedhës tek simboli për funksionin që kërkon: Ekranin do të ndriqoj dhe një vëllim sinjali do të dëgjohej.



2. ACTIVATE A FUNCTION -AKTIVIZO FUNKSIONIN

MANUAL

Për nisjen e funksionit që keni zgjedhur, rrotullo çelësin e termostatit për të vendosur temperaturën që ju kërkon.



Mbani shënim: Gjatë gatimit ju mund të ndryshoni funksionin duke rrotulluar çelësin zgjedhës ose rregulloni temperaturën duke rrotulluar çelësin e termostatit.

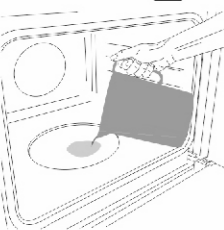
Funksioni nuk do të startojë nëse çelësi i termostatit është në 0 °C. Ju mund të vendosni kohën e gatimit, kohën e mbarimit për gatim (vetëm nëse ju vendosni kohën e gatimit) dhe kohëmatësin.

RISING - RRRITJA (Fryerja)

Për nisjen e funksionit "Rising", Rrotullo çelësin e Termostatit në simbolin e përshtatshëm; nëse furra është e vendosur në temperaturë të ndryshme, funksioni nuk do të nisë.

Mbani shënim: Ju mund të vendosni kohën e gatimit, mbarimin e kohës së gatimit (vetëm nëse ju keni vendosur kohën e gatimit) dhe kohë matësin.

steam



Vetëm kur furra është e ftohtë, mbushni zgavrën me sasinë e ujit të pijshëm sugjeruar në tabelën relative të gatimit. Vendosni ushqimin në furrë.

Vendosni dhe aktivizoni funksionin: steam

Në fund, hapni me kujdes derën dhe lini avullin të largohet ngadalë.

Ju lutemi vini re: Gjatë gatimit me avull, mos e hapni derën dhe kurrë mos e ngrini lartë ujin.

3. PREHEATING - PARANGROHJA

Njëherë kur parangrohja fillon, një vëllim sinjali dhe ikona ndriquese do të ndriqojnë ekranin atë që faza parangrohëse është aktivizuar.

Në fund të kësaj faze, një vëllim sinjali dhe ikona fikse në ekran do të shfaqen atë që furra ka arritur temperaturën e dhënë: në këtë pikë, vendos ushqimin brenda dhe fillo me gatimin-pregatitjen.

Mbani shënim: Vendosja e ushqimit në furrë para se parangrohja të përfundojë mund të ketë efekt të padëshiruar në rezultatin final të përgatitjes.

. PROGRAMMING COOKING -PROGRAMIMI I GATIMIT

Do t'ju duhet të zgjidhni një funksion para se të filloni programimin e gatimit.

DURATION -KOHËZGJATJA

Mbaje të shtypur Derisa ikona dhe "00:00" flon të ndriqoj në ekran.



Përdor për të vendosur kohën e gatimit që kërkon, pastaj shtyp për konfirmim. Aktivizo funksionin duke rrotulluar çelësin e termostatit në temperaturën që ju kërkon: një vëllim sinjali do të ndëgjohej dhe ekranin do të shfaqë që gatimi ka përfunduar.

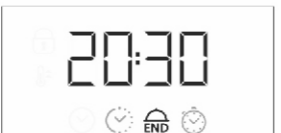
Shënim: Për ndalimin e kohës së gatimit që keni vendosur mbaj shtypur deri sa ikona fillon të ndriqoj në ekran, pastaj përdor për rivendosjen e kohës së gatimit në "00:00". Ky kohë gatimi përmban edhe fazën e parangrohjes.

PROGRAMIMI I MBARIMIT TË KOHËS SË GATIMIT/ FILLIMI I VONUAR -DELAYED START

Pasi që është vendosur koha e gatimit, nisja e funksionit mund të vonohet duke programuar kohën e tij të mbarimit: shtyp derisa ikona dhe koha e tanishme fillojnë ndriqimin në ekran.



Përdor për të vendosur kohën që dëshironi për përfundimin e gatimit dhe shtyp për konfirmim. Aktivizo funksionin duke rrotulluar çelësin e termostatit në temperaturën që ju kërkon: funksioni do të qëndroj në pushim (pauzë) deri sa flon automatikisht pas periudhës kohore që është kalkuluar në mënyrë për përfundimin e gatimit në kohën që ju keni vendosur.



Shënim: Për ndërprerje e të dhënave, qkyq furrën duke rrotulluar çelësin përzgjedhës në pozitën

PËRFUNDIMI I GATIMIT

Një vëllim sinjali do të ndëgjohej dhe ekranin do të shfaqë që funksioni ka përfunduar.

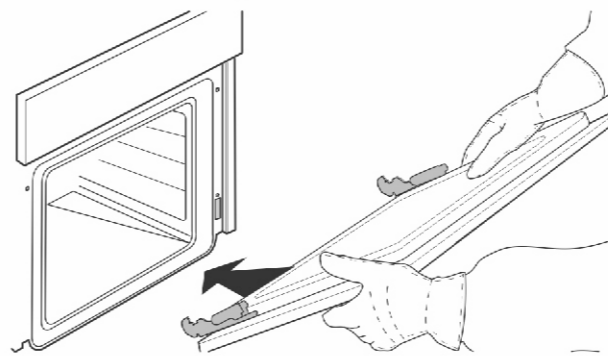


Rrotullo çelësin përzgjedhës për zgjedhjen e funksioneve të ndryshme ose në pozitën për qkyqjen e furrës.

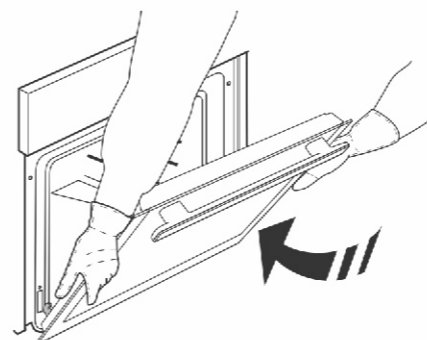
Mbani shënim: nëse kohëmatësi është aktiv, ekranin do të tregoj "END" në përshtatshëm me kohën e mbetur.

RIVENDOSJA E DERËS

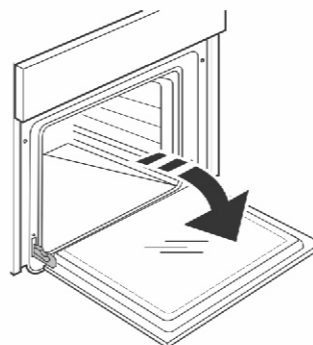
1. Zhvendosni derën drejt furrës, duke i lidhur grepat varëse me vendin e tyre.



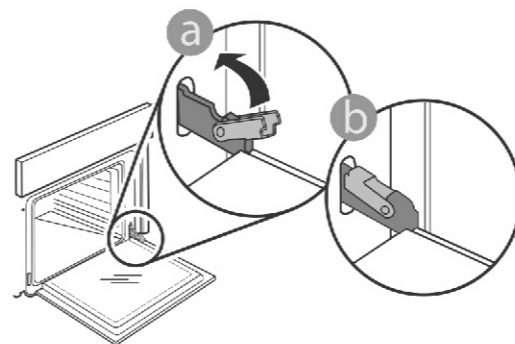
2. Siguroni pjesën e sipërme në ulësen e saj.



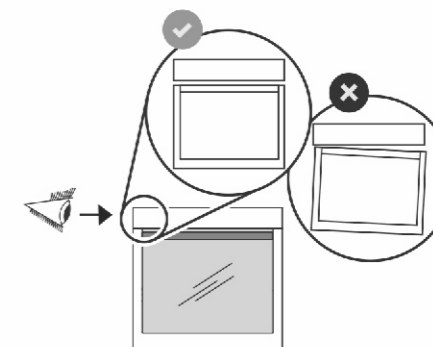
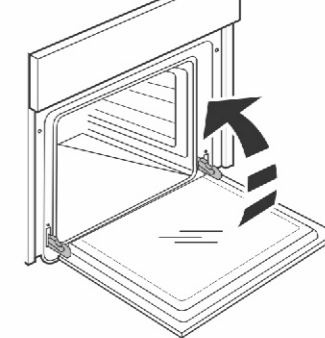
3. Uleni derën dhe më pas hapeni plotësisht.



4. Ulni kapjet në pozicionin e tyre origjinal: Sigurohuni që t'i ulni plotësisht poshtë.



5. Mundohuni të mbyllni derën dhe kontrolloni të siguroheni që ajo të rreshtohet me panelin e kontrollit. Nëse nuk funksionon, përsërisni hapat e mësipërm: Dera mund të dëmtohet nëse nuk funksionon siç duhet.



MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI

Sigurohuni që furra është ftohur para se të nisni çfarëdolloj mirëmbajtje apo pastrimi.

Mos përdor pastrues avulli.

Mos përdorni tel të leshtë (?je teli), shtupë gërryese ose agjentë (detergjente) pastrimi gërryese/korozioni, sepse këto mund të dëmtojnë sipërfaqet e pajisjes.

Përdorni dorëza mbrojtëse. Furra duhet të qyqet prej rrjetës elektrike, përpara bartjes së çdo lloji të mirëmbajtjes së punës

SIPËRFAQET E JASHTME

- Pastro sipërfaqet me leckë mikro?bra e lagësht. Nëse janë shumë të ndotura, shto disa pika të detergjentit pH-neutral. Përfundo me leckë të tharë.
- Mos përdorni detergjent gërryese apo korozioni. Nëse ndonjë nga këto produkte pa dashje bie në kontakt me sipërfaqet e pajisjes, pastroe menjëherë me leckë mikro?brash të lagur.

SIPËRFAQET E BRENDSHME

- Pas çdo përdorimi, lëreni furrën të ftohet dhe pastaj pastrojini, më mirë, deri sa ajo është e ngrohtë, për të larguar çdo depozitë ose njollë e shkaktuar nga mbetjet e ushqimit. Thaje çdo kondenzim që është formuar si rezultat i gatimit të ushqimit me sasi të lartë me përmbajtje të ujit, lëreni furrën të ftohet terësisht dhe pastaj fshijeni atë me leckë apo sfungjer.
- Për të hequr gëlqerën të mbetur nga fundi i zgavrës pas steam-gatimit, thjesht derdhni 250 ml uthull të bardhë mbi ngulitjen e zgavrës (përndryshe, përdorni një produkt spwçifik zbritës. Për disponueshmërinë, ju lutemi kontaktoni Shërbimin Pas Shitjes).

Lëreni të veprojnë në temperaturën e dhomës për 30 minuta, pastaj pastrojini zgavrën me ujë të pijshëm të ngrohtë dhe një leckë të butë. Pastrimi rekomandohet të paktën për çdo 5-10 steam-cikle gatimi.



- Nëse ka papastërti të ngurtë në sipërfaqet e brendshme, ne rekomandojmë të funksiononi funksionin automatik të pastrimit për rezultate optimale të pastrimit. Shmangni aktivizimin e pastrimit të ciklit pirolitik në prani të mbetjeve të gurëve. Para se të aktivizoni, kryeni pastrim gëlqeror siç përshkruhet më lart.
- Dera mund të hiqet dhe rilyhet lehtë për të lehtësuar pastrimin e qelqit.
- Pastroni gotën në derë me një pastrues të lëngshëm të përshtatshëm.

AKSESORËT




Pas përdorimit të aksesorëve, për larje, le të thithet me solucion të lëngshëm, nëse është i nxehtë trajtimi i tyre të bëhet me dorëza furre. Mbetjet ushqimore mund të hiqen duke përdorur brush ose sfungjer për larje.




. SETTING THE TIMER -VENDOSJA E KOHËMATËSIT

Ky opsion nuk bën ndërprerjen ose programimin e gatimit Por ju lejon përdorimin e ekranit sikur kohëmatës, ose përdorin funksionin është aktiv gjatë ose kur furra është e qyqur (off)

Mbaje të shtypur  derisa ikona  dhe "00:00" flon të ndriqojë në ekran.



Përdor  ose  për vendosjen e kohës që ju kërkoni dhe shtyp  për konfirmim. Një vëllim sinjali do të ndëgjohej atëherë kur kohëmatësi ka përfunduar përfundimin mbrapsht të kohës së zgjedhur.

Shënim: Për ndërprerjen e kohëmatësit, mbaje shtypur  derisa ikona  fillon të ndriqoj, pastaj përdor  për rivendosjen e kohës në "00:00".

. FUNKSIONI AUTOMATIK I PASTRIMIT - PYRO


Mos e prekni furrën gjatë ciklit Pyro. Mbajini fëmijët dhe kafshët larg furrës gjatë dhe pas (derisa dhoma të ketë mbaruar ajrimin) startimit të ciklit Pyro

Hiqni të gjitha aksesorët - përfshirë udhëzuesit e rafteve - nga furra para aktivizimit të funksionit. Nëse furra është e instaluar nën pllakave të gatimit, sigurohuni që të gjitha ndezësit ose pllakat e nxehtësisë elektrike janë fikur gjatë ciklit të vetë-pastrimit.

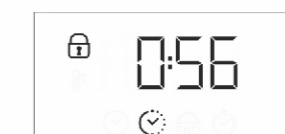
Për rezultate optimale të pastrimit, hiqni ndotjen më të dobët me një sfungjer të lagur para se të përdorni funksionin Pyro.

Shmangni aktivizimin e pastrimit të ciklit piro në prani të mbetjeve të gëlqerës (së ujit).

Ne ju rekomandojmë të ekzekutoni vetëm funksionin Pyro nëse pajisja përmban ndotje të rëndë ose lëshon aromë të keqe gjatë gatimit.

Për të aktivizuar funksionin automatik të pastrimit, kthejeni tastierën e zgjedhjes dhe çelësin e termostetit në ikonën . Funksioni do të aktivizohet automatikisht, dera do të mbyllet dhe drita brenda furrës fiket:

Ekranin do të tregojë kohën e mbetur deri në fund, duke alternuar me "Piro"

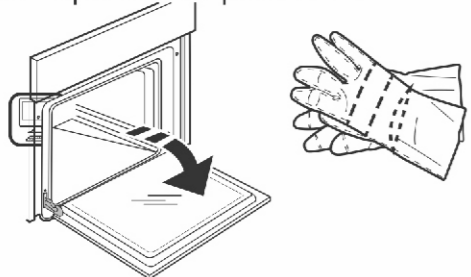


Sapo të përfundojë ciklin, dera mbetet mbyllur derisa temperatura brenda furrës të jetë rikthyer në një nivel të sigurt. Ajrosni dhomën gjatë dhe pas drejtimit të ciklit Pyro.

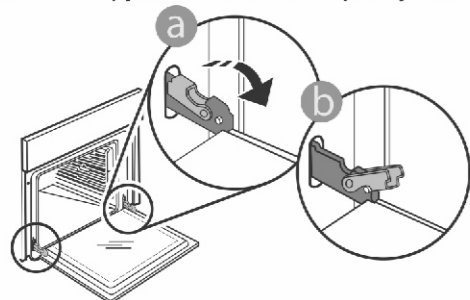
JU LUTEMI PËRMBAJUNI ME KUJDES KËTIJ UDHËZUESI PËR MIRËMBAJTJE DHE PASTRIM

LARGIMI I DERËS

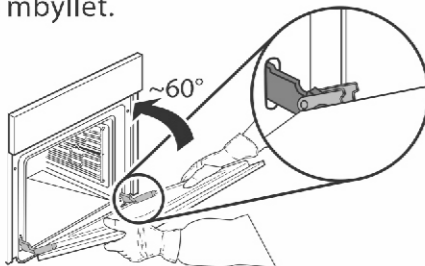
1. Hapeni derën plotësisht.



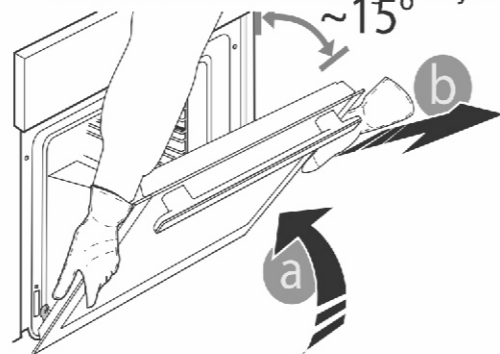
2. Ulni kapjet sa më shumë që të jetë e mundur



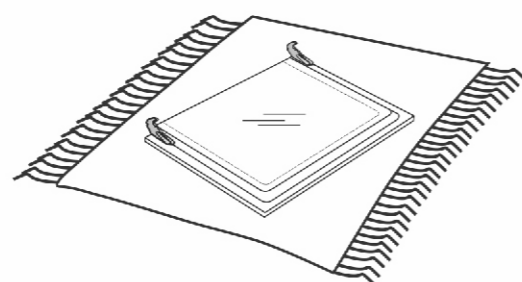
3. Mbyllni derën sa më shumë që mund të mbyllet.



4. Mbani fort derën me të dy duart - mos e mbani atë për dorëze. Thjesht hiqni derën duke vazhduar mbylljen e saj duke e tërhequr lart në të njëjtën kohë derisa të lëshohet nga ulësja e saj.



5. Vendoseni derën në një anë, duke e mbështetur atë në një sipërfaqe të butë.



COOKING TABLE

RECETA	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHA E GATIMIT (Min.)	SHKALLA DHE AKSESORËT
Leavened cakes Ëmbëlsira pa maja		Yes	170	30 - 50	3
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie) Tortë e mbushur (Tortë djathi, shtrudle, pite frutash)		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4 1
		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets Biskota/të athëta		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues Merengë - Vezë e rrahur		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia Pica/bukë		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza Pica e ngrirë		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230 - 250	10 - 25	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche) Tortë e kriposur (pite perimesh, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers Pasta brumi "kërcitëse"		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / LAZANJE /MAKARONA /CANNELLONI /TORTË Lamb / veal / beef / pork 1 kg QENGJ/MISH VIQI/MISH LOPE/ DERRI		Yes	190 - 200	45 - 65	2
		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg PULË /LEPUR /PATË 1kg Turkey / goose 3 kg GJELËDETI /PATË 3 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) PESHK I PJEKUR KOMPLET (FILETËE TËRË) Stuffed vegetables PERIME TË MBUSHURA		Yes	170 - 190	30 - 45	2
		Yes	180 - 200	50 - 70	3

FUNKSIONET	KONVENCIOANLE	AJR I FORCUAR	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO AJR I FORCUAR
AKSESORËT	Raft teli	Furrëtare ose tigan gatimi në raft teli	Tabaka pjekje/ pikuese ose enë pjekjeje në raftin me tel	Tabaka pikuese / Tabaka pjekje	Tabaka pikuese / Gatimi me 200 ml ujë	

RECETA	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA	KOHA E GATIMIT	SHKALLA DHE AKSESORËT
Toasted bread BUKË E THEKUR		-	250	5'	5
Fish fillets / slices FILETO PESHKU / FETA		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / HAMBURGER/ BRINJË / QEBAPA		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg PULËEPJEKUR		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg PJEKJE E RRALLË VIÇI		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle KËMBË QENGJI / NYJË		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes PATATE TË FËRGUARA		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin PERIME GRATIN		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes MISH DHE PATATE		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables PESHK DHE PERIME		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat LAZANJE DHE MISH		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
VAKTKOMPLET: PERIME TË THEKSHME shkalla5 LAZANJE shkalla3 MISH shkalla1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
MISH I PJEKUR / NYJE TË MBUSHURA TË PJEKURA		-	170 - 180	100 - 150	3

* Kthejeni ushqimin përgjysmë gjatë gatimit
** Kthejeni ushqimin dy të tretat e rrugës gjatë gatimit (Nëse është e nevojshme).
*** Gjatësia e parashikuar e kohës: enët mund të hiqen nga furra në periudha të ndryshme në varësi të preferencës personale.

RECETA	FUNKSIONI	UJË(mi)	PARANGROHJE	TEMPERATURE (°C)	KOHZGATJA(Min)	SHKALLA DHE AKSESORËT
FILETO PESHKU / FETA 0.5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
I GJITHË PESHKU 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
I GJITHË PESHKU 600 g - 1.2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
PJEKJE E RRALLË VIÇI 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
PJESË QENGJI 500 g - 1.5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
PULË / PATË E gjitha 1 - 1.5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
PULË / PATË COPËZA 500 g - 1.5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
PULË/GJELËDETI / PATË E Gjitha 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
QENGJ/LOPË/ DERR 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
BUKË E VOGËL 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sanduiç buke 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Bukë Panine 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

Koha e treguar përfshin fazën e ngrohjes: ne rekomandojmë vendosjen e ushqimit në furra dhe caktimin e kohës së gatimit kur filloni funksionin.

FUNKSIONET	KONVENCIOANLE	AJR I FORCUAR	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO AJR I FORCUAR	steam	steam	steam
AKSESORËT	Raft teli	Furrëtare ose tigan gatimi në raft teli	Tabaka pjekje/ pikuese ose enë pjekjeje në raftin me tel	Tabaka pikuese / Tabaka pjekje	Tabaka pikuese / Gatimi me 200 ml ujë		PESHK	MISH	BUKË