

REFERENCË DITORE UDHËZUES

Fa5 844 JH IX HA



FALEMNDERIT PËR BLERJEN E PRODUKTIT

HOTPOINT-ARISTON

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

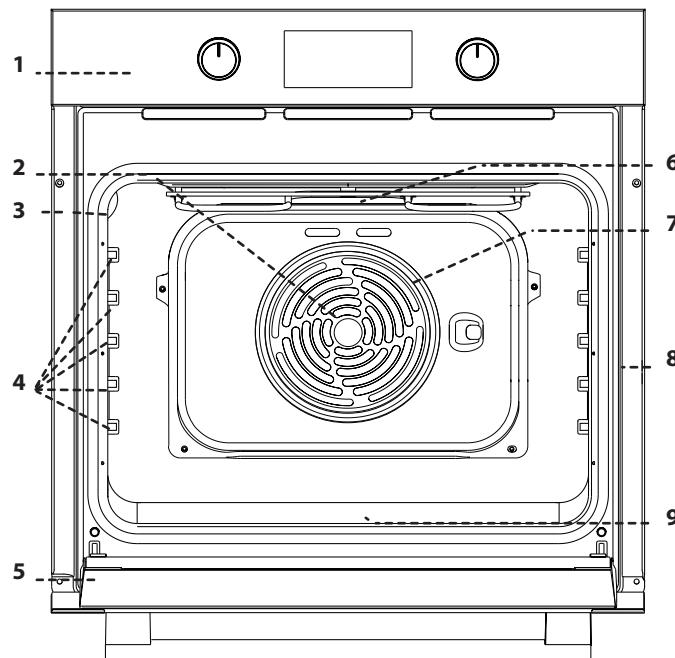


Ju mund të shkarkoni instrukSIONE TË SIGURISË
dhe udhëzuesin për kujdes dhe përdorim në
www.docs.hotpoint.eu duke vazhduar me
instrukzionet në këtë libërth.



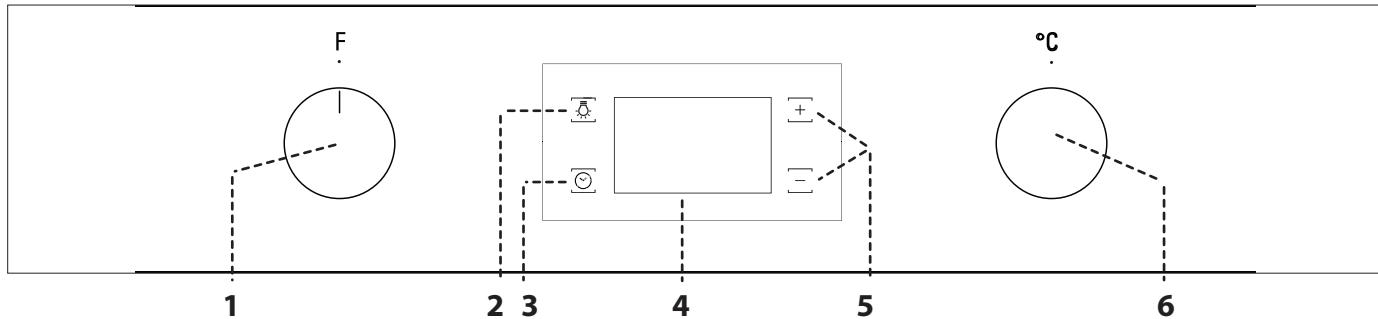
Para përdorimit të kësaj pajisje lexo me kujdes udhëzuesin për siguri dhe shëndet

PËRSHKRIMI I PRODUKTIT



1. Paneli Kontrollues
2. Ventilatori
3. Llamba
4. Raftiu dhëzues
(Niveli është treguar në pjesën e përparme të furrës)
5. Dera
6. Elementi i epërm nfrohës/grill
7. Elementi qarkullues ngrohës
(I pa dukshëm)
8. Pllakëza e identifikimit
(mos e largoni)
9. Elementi i poshtëm ngrohës
(I pa dukshëm)

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.

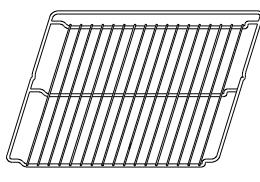
3. SETTING TIME/ VENDOSJA E KOHËS
Për vendosjen e kohës së gatimit, nisjes së vonuar dhe kohëmatësit. Për shfaqjen e kohës kur furra është qkyqur.

4. EKRANI
5. BUTTONAT RREGULLUES
Për ndryshimin e të dhënavëve për kohën e gatimit.

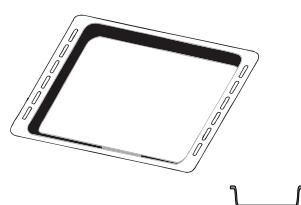
6. ÇELËSI I TERMOSTATIT
Rrotullo për zgjedhjen e temperaturës që ju dëshironi kur të aktivizoni funksionet manuale. Funksionet automatike përdorin 0/A.

Mbani shënim: Të gjitë çelësat janë shtyp-aktivizo çelësin. Shtyp poshtë në qendër të çelësit për lirimin nga "mbulesa" e sajë.

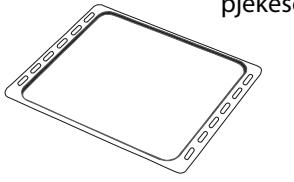
WIRE SHELF / Rafti me tela



DRIP TRAY / Tabakaja pikuese



BAKING TRAY / Tabaka pjekëse



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.

FUNKSIONET

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 rafte (3 rafte maksim.) në të njëjtën kohë. Ky funksion mund të përdoret për pjekjen e ushqimeve të ndryshme pa u transferuar aroma nga njëri ushqim në tjetrin.

MAXI COOKING - GATIM MAKSIMAL

Për gatimin e copave të mëdha të mishit (afërsisht 2.5 kg). Ne rekomandojmë rrotullimin e mishit gjatë pjekjes për t'u siguruar që të dy anët (janë pjekur) marrin ngjyrë kafe. gjithashtu rekomandojmë hedhjen e yndyrës sa më shpesht për parandalimin e tharjes së tepërt.

PIZZA - PICA

Ky funksion automatikisht bënë përgjedhjen 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 (flija).

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 500ml ujë të pijshëm.

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 ngrötë 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 i butë parandalohet nga tharja tejmase, 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 .

BREAD AUTO -BUKË

Ky funksion zgjedhë automatikisht temperaturën ideale Kohën e gatimit për bukë. Për rezultate më të mira, me kujdes përcill recetën . Aktivizo funksionin kur furra është e ftohtë.

PASTRY AUTO -PASTA

Ky funksion zgjedhë automatikisht temperaturën ideale Kohën e gatimit për tortë. Aktivizo funksionin kur furra është e ftohtë.

DIAMOND CLEAN - PASTRIM DIAMANT

Aksioni për lëshimin e avullit gjat këtij cikli të pastrimit me temperaturë të ulët speciale ju lejon largim të lehtë të mbetjeve të ushqimit. Derdhni 200 ml të ujit të pijshëm në pjesën e poshtme të furrës dhe vetëm aktivizo furrën kur është eftohët.

Funksioni i përdorur si referencë për efikasitetin e energjisë Deklarata në përpunje me Rregulloren (EU) No. 65/ 2014

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  përvendosjen e orës dhe shtyp  përkonfirmim. Dy numrat përmirat do të ndriqojnë. Përdor  ose  përvendosjen 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.

PËRDORIM DITORË

1. SELECT A FUNCTION - ZGJEDH FUNKSIONIN

Përzgjedhjen e funksionit, Rrotullo çelësin zgjedhës tek simboli përfunksionin që kërkoni: Ekrani do të ndriqoj dhe një vëllim sinjali do të dëgjohet.



2. ACTIVATE A FUNCTION - AKTIVIZO FUNKSIONIN

MANUAL

Tpër nisjen e funksionit që keni zgjedhur, rrotullo çelësin e termostatit pëtë vendosur temperaturën që ju kërkoni.



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 përgatimit (vetëm nëse ju vendosni kohën e gatimit) dhe kohëmatësin.

AUTOMATIC

Për nisjen e funksionit automatik ju do keni zgjedhur ("Bread" ose "Desert"), mbajçelësin e termostatit në pozitën përfunksionet automatike (0).

Përfundimin e gatimit, rrotullo çelësin përzgjedhës në pozitën 0.

Mbani shënim: Ju mund të vendosni kohën e gatimit dhe kohëmatësin

2. REHEAT THE OVEN - RINGROHE FURRËN

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

Para nisjes së gatimit të ushqimit, prandaj ne rekmandojmë ngrohjen e furrës në gjendje të zbrazët në mënyrë të largimit të çfardo aromë të mundshme.

Largo çdo lloj cartoni mbrojtës ose film transparent prej furrës dhe largoni çdo lloj aksesori prej brenda tijë.

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

Përcill instrukcionet përvendosjen dhe funksionin në mënyrë korrekte

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

RISING - RRITJA (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.

3. PREHEATING - PARANGROHJA

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

Në fund të kësaj faze, një vëllim sinjali dhe ikona fiksë  në ekran do të shfaq 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 furre para se parangrohja të përfundojë mund të ketë efekt të padëshiruar në rezultatin final të prebatjes.

. 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" fillon të ndriqoj në ekran.



Përdor  ose  përvendosjen e kohës së gatimit që kërkoni, pastaj shtyp  përkonfirmim.

Aktivizo funksionin duke rrotulluar çelësin e termostatit në temperaturën që ju kërkoni: një vëllim sinjali do të ndëgjohet dhe ekran do të shfaq që gatimi ka përfunduar.

Shënim: Për ndalimin e kohës së gatimit që keni vendosur mbajt shtypur deri sa ikona fillon të ndriqoj në ekran, pastaj përdor përvendosjen 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 tijë të mbarimit: shtyp derisa ikona dhe koha e tanishme fillojnë ndriqimin në ekran.



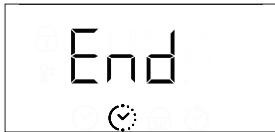
Përdor ose përvendosjen e kohës që dëshironi përfundimin e gatimit dhe shtyp përkonfirmim. Aktivizo funksionin duke rrotulluar *çelësin e termostatit* në temperaturën që ju kërkoni: funksioni do të qëndroj në pushim(pauzë) derisa ikona fillon automatikisht pas periudhës kohore që është kalkuluar në mënyrën përfundimin e gatimit në kohën që ju keni vendosur.



Shënim: Për ndërprerje e të dhënavëve, qkyq furrën duke rrotulluar çelësin përgjedhës në pozitën "0"

PËRFUNDIMI I GATIMIT

Një vëllim sinjali do të ndëgjohet dhe ekran i do të shfaqë që funksioni ka përfunduar.



Rrotullo çelësin përgjedhës përzgjidhjen e funksioneve të ndryshme ose në pozitën "0" për qkyqjen e furrës.

Mbani shënim: nëse kohëmatësi është aktiv, ekran i do të tregoj "END" në përshtatshmëri me kohën e mbetur.

. SETTING THE TIMER -VENDOSJA E KOHËMATËSIT

Ky opsjon nuk bën ndërprerjen ose programimin e gatimit. Por ju lejon përdorimin e ekranit sikur kohëmatës, ose përderisa funksioni është aktiv gjatë ose kur furra është e qyqur (off).

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



Përdor ose përvendosjen e kohës që ju kërkoni dhe shtyp përkonfirmim.

Një vëllim sinjali do të ndëgjohet atëherë kur kohëmatësi ka përfunduar përfundimin mbrapsht të kohës së zgjedhur.

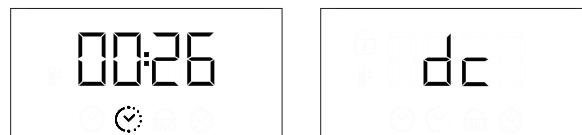
Shënim: Për ndërprerjen e kohëmatësit, mbaje shtypur derisa ikona fillon të ndriqoj, pastaj përdor përvendosjen e kohës në "00:00".

. DIAMOND CLEAN FUNCTION

Për aktivizimin e "Diamond Clean" funksionit pastrues, derdh 200 ml të ujit të pijshëm në fundin e furrës, pastaj rrotullo çelësin përgjedhës dhe çelësin e termostatit tek ikona .

Mbani shënim: pozita e ikonës nuk përshtatet në arritjen e temperaturës përgjat ciklit të pastrimit.

Funksioni do të aktivizohet automatikisht: ekran i tregon kohën e mbetur në fund, alternuar me "DC".



Mbani shënim: Është e mundur vetëm programimi i përfundimit të kohës së këtij funksioni. Kohëzgjatja automatisht vendoset në 35 minutes.

COOKING TABLE

RECETA	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHA E GATIMIT (Min.)	SHKALLA DHE AKSESORET
Leavened cakes Ëmbëlsira pa maja		Yes	160-180	30-90	2/3
		Yes	160-180	30-90	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie) Tortë e mbushur (Tortë djathi, shtrudle, pite frutash)		Yes	160-200	35-90	2
		Yes	160-200	40-90	4 2
Biscuits/tartlets Biskota/të athëta		Yes	160-180	20-45	3
		Yes	150 - 170	20-45	4 2
		Yes	150 - 170	20-45	5 3 1
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/bread Pica/bukë		Yes	190-250	15-50	1 / 2
		Yes	190-250	20-50	4 2
Bread Bukë		-	-	60	2
Frozen pizza Pica e ngrirë		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230 - 250	10 -25	4 2
Salted cake (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3
Tortë e kriposur (pite perimesh, quiche)		Yes	180-200	45 - 60	4 2
		Yes	180-200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers Pasta brumi "kërcitëse"		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

FUNKSIONET MANUALE						Eco AJR I FORTË
KONVENCIONALE						

AKSESORET		Raft teli		Furrëtarë ose tigan gatimi në raft teli		Tabaka pikuese / Tabaka pjekje		Tabaka pi kuese		Tabaka pikuese me 200 ml ujë		Tabaka pjekje
-----------	--	-----------	--	---	--	--------------------------------	--	-----------------	--	------------------------------	--	---------------

RECETA	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHA E GATIMIT (Min.)	SHKALLA DHE AKSESORËT
LASAGNE/BAKED PASTA/CANNELLONI/ LAZANJE /MAKARONA / CANNELLONI /TORTË		Yes	190-200	45-65	
LAMB/VEAL/BEEF/PORK QENGJ/MISH VIQI/MISH LOPE/ DERRI	1 kg	Yes	190-200	80-110	
ROAST PORK WITH CRACKLING	2 kg	Yes	180-190	110-150	
POULTRY/RABBIT/DUCK SHPEZË / LEPUR / ROSË	1 kg	Yes	200-230	50-100	
TURKEY/GOOSE GJELËDETI / PÂTE	3 kg	-	190-200	100 - 160	
BAKED WHOLE FISH PESHK I PJEKUR KOMPLET (FILETË , E TËRË)		Yes	170 - 190	30 - 50	
STUFFED VEGETABLES ERIME TË MBUSHURA TOMATOES COURGETTE AUBERGINES DOMATE COURGETTE PATËLGJAN		Yes	180-200	50 - 70	
TOasted BRED BUKË E THEKUR		-	250	2 - 6	
FISH FILLETS / SLICES FILETO PESHKU / FETA		-	230 - 250	20 - 30*	
SAUSAGE/KEBABS/SPARE RIBS HAMBURGER/ BRINJË / QEBAPA		-	250	15 - 30*	
ROAST CHICKEN PULË E PJEKUR	1-1.3 kg	Yes	200 - 220	55 - 70**	
ROAST BEEF RARE PJEKJE E RRALË VIÇI	1 kg	Yes	200 - 210	35 - 50**	
LEG OF LAMB KNUCKLE KËMBË QENGJI DORËZ		Yes	200 - 210	60 - 90**	
ROAST POTATOES PATATE TË FËRGUARA		Yes	200 - 210	35 - 55**	
VEGETABLE GRATIN PERIME GRATIN		-	200 - 210	25 - 55	
MEAT AND POTATOES MISH DHE PATATE		Yes	190-200	45 - 100***	
FISH AND VEGETABLES PESHK DHE PERIME		Yes	180	30 - 50***	
LASAGNE AND MEAT LAZANJE DHE MISH		Yes	200	50 - 100***	
COMPLETE MEAL: FRUIT TART (level 5) LASAGNE shkalla3 MEAT shkalla1) VAKT KOMPLET: PERIME TË THEKSHME shkalla5 LAZA shkalla3 MISH shkalla1)		Yes	180-190	40 - 120***	
ROAST MEAT/STUFFED ROASTING JOINTS MISH I PJEKUR / NYJE TË MBUSHURA TË PJEKURA		-	170 - 180	100 - 150	

Koha e treguar nuk përfshihet në fazën e parangrohjes: ne rekomoandojmë vendosjen e ushqimit në furrë dhe vendosjen e kohës së gatimit vetëm pasi të arrihet temperatura që keni kërkuar.

* kthe ushqimin në gjysmërrugë përmes gatimit.

**Kthe ushqimin në dy të tretat e rrugës përmes gatimit (nëse nevojitet).

*** Gjatësia e llogaritur e kohës: pjatat mund të largohen nga fura në kohë të ndryshme mvarësisht nga preferencat.

www.Shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes në docs.hotpoint.eu për tabelen e recetave testuese, hartuar për autoritetin certifikues në akordim me standardin IEC 60350-1.

FUNKSIONET MANUALE						
AKSESORËT		Furrëtarë ose tigan gatimi në raft teli		Tabaka pi kuese		Tabaka pjekje

MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI



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

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 gjerryese ose agjentë (detergjente) pastrimi gjerryese/korozioni, sepse këto mund të dëmtojnë sipërfaqet e pajisjes.

Përdorni dorëza mbrojtëse. Furra duhet të qkyqet prej rrjetës elektrike, përparrë 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 gjerryes apo korozioni. Nëse ndonjë nga kët prodekte pa dashje bie në kontakt me sipërfaqet e pajisjes, pastroe menjëherë me leckë mikro?brash të lagur.

SIPËRFAQET E BRENDSHME

- Pas çdo përdorimi, lereni furrën të ftohet dhe pastaj pastrojeni, më mirë, deri sa ajo është e ngrontë, për të larguar çdo depozitë ose njollë e shkaktuar nga mbetjet e ushqimit. Thaje çdo kondenzim është formuar si rezultat i gatimit të ushqimit me sasi të lartë me përbajtje të ujit, lereni furrën të ftohet terësisht dhe pastaj fshijeni atë me leckë apo sfungjer.

Aktivizo funksionin "Diamond Clean" për pastrim të favorshëm të sipërfaqeve të brendshe.

Dera mund të hiqet dhe rivendoset lehtë për lehtësimin e pastrimit të xhamit . Pastro xhamin në derë me detergjent të lëngshëm të përshtatur. Elementi i epërm ngrohës së grillit mund të ulet për pastrimin e pllakës së epërme të furrës .

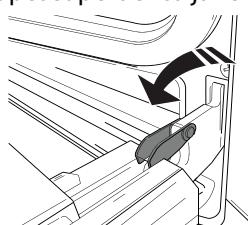
AKSESORËT

Pas përdorimit së 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.

JU LUTEMI PËRMBAJUNI ME KUJDES KËTIJ UDHËZUESI PËR MIRËMBAJTJE DHE PASTRIM

LARGIMI DHE RIPOZICIONIMI I DERËS

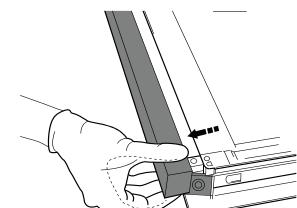
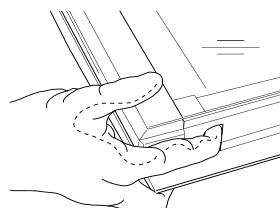
- 1. Për largimin e derës**, hape komplet dhe ulë poshtë kapëset përderisa janë në pozitën e deblllokimit.



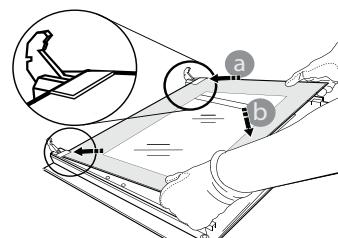
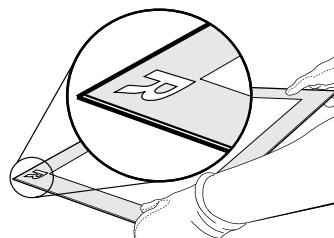
CLICK PËR PASTRIM- PASTRIMI I XHAMIT

- 1.** Pas largimit të derës dhe pushimit në sipërfaqe të butë me dorezë poshtë, njëherazi shtyp dy mbajtëset e kapëses dhe largo skajin e epërm të derës duke tërhequr atë ndaj jush

- 2.** Heq dhe mbaj butësisht xhamin e brendshëm me dy duart, largoje dhe vendose në sipërfaqe të butë para se ta pastroni atë.



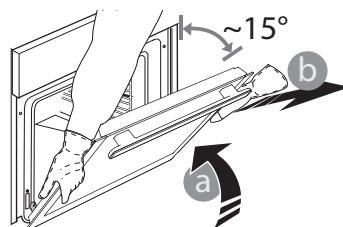
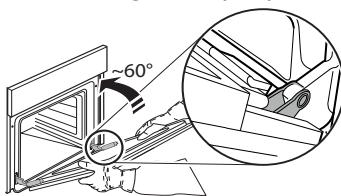
- 3.** Tpëri ripozicionim correkt të xhamit të brendhëm, sigurohu që "R" është i dukshëm në anën e majtë dhe sipërfaqja e pastër (jo e prituar) është me ballë para. Së pari fut anën e gjatë të drıtares e treguar me "R" në vendë mbështetëse (a), pastaj ule atë në pozitën (b).



- 2. Mbylle derën sa më shumë që mundeni.**

Mbaj derën në mënyrë të sigurt me të dyja duart - mos e mbaj atë me dorëza.

Largo derën me thjeshtësi duke vazhduar ta mbyllësh përderisa e tërheqni atë përpjetë (a) në të njëjtën derisa lirohet nga mbajtësja (b).



Vendos derën në njëren anë, duke pushuar në sipërfaqe të butë.

- 3. Refit the door-Ripoziciono derën** duke lëvizur atë në drejtim të furrës përafrimin e grremçave të kapur me mbajtëset e tyre dhe duke siguruar pjesën. e epërme në mbështetëse.

- 4. Ulë derën dhe pastaj hape terësisht.**

Ulë kapset në pozitën e tyre origjinale: sigurohu që ju lkeni ulur ato poshtë terësisht.

- 5. Provo mbyll derën dhe kontrollo që të sigurohesh se drejtohet në vijë me panelin kontrollues. Nëse jo, përsërit hapat e mëhershëm:**

Hotpoint

ARISTON

Problem	Shkaqet e mundshme	zgjidhja
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".

KËSHILLA TË DOBISHME



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

SITË LEXOJMË TABELËN E GATIMIT

Tabela shfaq funksionet më të mira, aksesorët dhe shkallët për gatime të ndryshme të tipeve të ndryshme të ushqimit.

Koha e gatimit ëllon prej momentit që ushqimi vendoset në furre, duke përashtuar parangrohjen (ku kërkohet).

Kohët dhe temperaturat e gatimit janë të përafëta dhe mvaren nga sasia dhe lloji e aksesorëve të ushqimit që përdoren. Përdor të dhënat më të ulëta të rekomanduara për öllim dhe, nëse ushqimi nuk është gatuar mjaftueshëm, atëherë përdor të dhëna më të larta. përdor aksesorë të furnizuar dhe kuti metalli të preferuara me ngjyrë të errët dhe tabaka pjekjeje. Ju gjithashtu mund të përdorni tigan dhe pajisje me prodhim gresi apo pyrex-i, por mban mend që koha e gatimit do të zgjatet më shumë.

GATIMI I USHQIMEVE TË NDRYSHME NË TË NJËJTËN KOHË

Funksioni ajr i forcuar "Forced Air" ju mundëson gatimin e ushqimeve të ndryshme (sikurse peshku dhe perimet) në rafte të ndryshme në të njëjtën kohë.

Largo ushqimin I cili kërkon kohë më të shkurtër gatimi dhe lerëni vetëm ushqimin që kërkon kohë më të gjatë për gatim në furre..

BUKA - AUTO FUNKSIONI

Për rezultat më të mirë ju duhet të përcillni me kujdes instrukzionet, duke përdorur recetën për përzierjen e 1000 gr. brumë: 600 gr. miell, 360 g ujë, 11 gr. kripë, 25 gr. majë të freskët (ose dy qese maje pluhur).

Për fryrje të favorshme, lejoni rreth 90 min. në temperaturë të dhomës ose 60 min. në furre duke përdorur funksionin "RISING".

Vendos brumin në furre (të ftohtë), derdh 100cc të ujit të ftohtë në fund të furre-s dhe aktivizo funksionin "Bread Auto". Pas gatimit, lëreni brumin të qëndrojë në raftin me tela derisa të ftohet terësisht.



Hotpoint
ARISTON



400010869741

Printed in Italy