

# REFERENCË DITORE

## UDHËZUES

IFW 6844 JC IX

### FALEMNDERIT PËR BLERJEN E PRODUKTIT



#### HOTPOINT-ARISTON

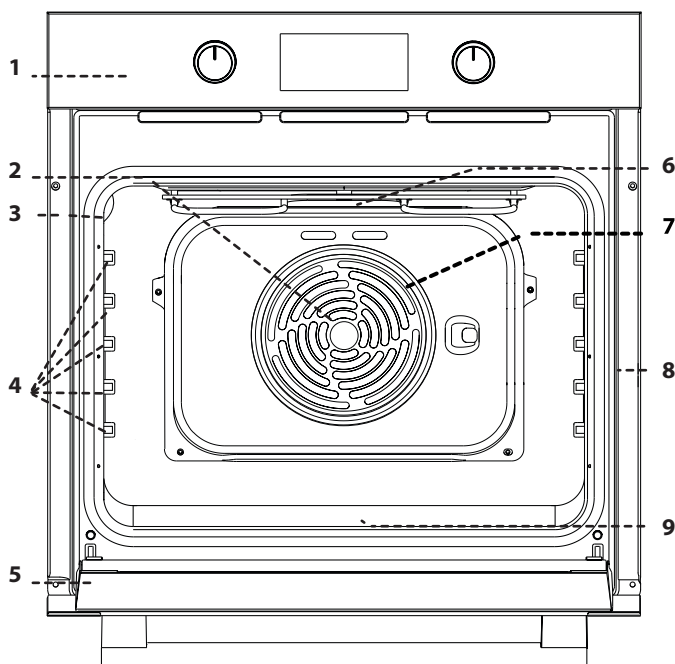
Për mbështetje dhe ndihmë të plotë ju lutemi t'a rexhistroni produktin tuaj në [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Ju mund të shkarkoni instruksione të sigurisë dhe udhëzuesin për kujdes dhe përdorim në [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) duke vazhduar me instruksionet në këtë libërth.

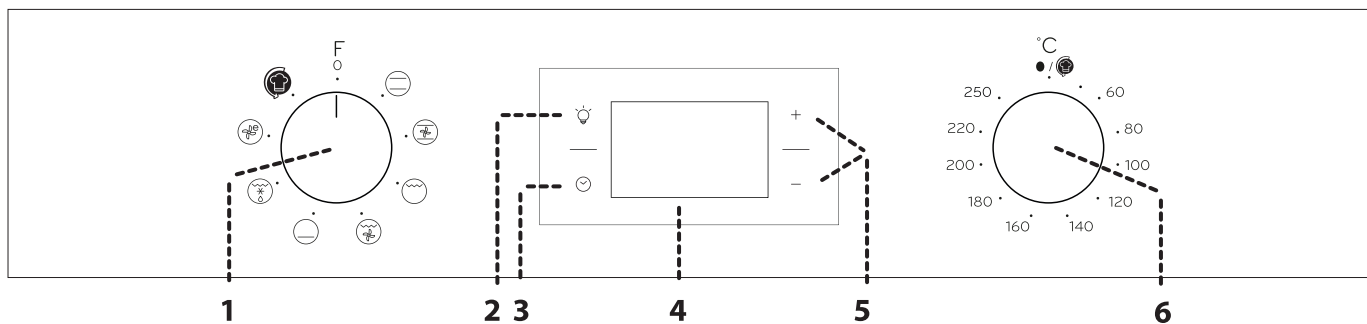
**!** Para përdorimit të kësaj pajisje lexo me kujdes udhëzuesin për siguri dhe shëndet

## PËRSHKRIMI I PRODUKTIT



1. Paneli Kontrollues
2. Ventilatori
3. Llamba
4. Raftiu dhëzues (Niveli është treguar në pjesën e përparme të furrës)
5. Dera
6. Elementi I epërm nfrohës/grill
7. Element i ngrohjes rrethore (Jo e dukshme)
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 qyqjen e furrës "off".

### 2. Llamba

Kur furra të ndizet, shtyp për të qyqur 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 qyqur.

### 4. EKRANI

### 5. BUTTONAT RREGULLUES

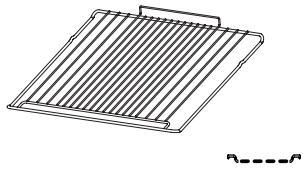
Për ndryshimin e të dhënave për kohën e gatimit.

### 6. ÇELËSI I TERMOSTATIT

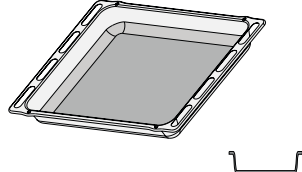
Rrotullo për zgjedhjen e temperaturës që ju dëshironi kur të aktivizoni funksionet manuale. Funksionet automatike përdorin 0/A.

# ACCESSORIES - AKSESORËT

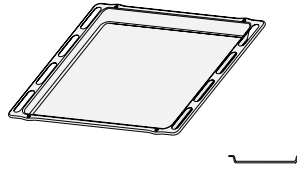
**WIRE SHELF** Rafti me tela



**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. )



### MULTILEVEL

Për gatim ushqime të ndryshme që kërkojnë të njëjtën temperaturë gatimi në disa rafte (maksimum tre) në të njëjtën kohë. Ky funksion mund të përdoret për të gatuar ushqime të ndryshme pa kundermime që transferohen nga një ushqim në tjetrin.



### Gatim XL

Përdoret për përgatitjen e copave të mëdha të mishit (mbi 2.5 kg). Ne rekomandojmë kthimin e mishit gjatë gatimit në mënyrë që të jetë i pjekur në mënyrë të barabartë në të dyja anët. Ne gjithashtu rekomandojmë tejmbushjen e shpeshtë të mishit me lëngun gjatë përgatitjes në mënyrë që të mos jetë shumë e thatë



### PIZZA

Përdoret për pjekje të llojeve dhe madhësive të ndryshme të picerisë dhe bukës. Ne rekomandojmë ndryshimin e pozitës së pjekësit në gjysmën e pjekjes



### 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.



### GRATIN

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.



### MBAJTJA E NGROHTË E USHQIMIT

Përdoret për rritjen e llojeve të kripura dhe të ëmbla të testit. Për të ruajtur cilësinë e testit, mos e aktivizoni këtë funksion nëse brumi është ende i ngrohtë pas ciklit të përgatitjes së ushqimit.



### NGROHJA E POSHTME

Përdoreni këtë funksion për të ngjyrosur pjesën e poshtme të enëve. Është e këshillueshme që ushqimi të vendoset në nivelin e parë / të dytë. funksioni mund të përdoret gjithashtu për gatim të ngadalshëm, si perime dhe mish të ngrirë; në këtë rast, përdorni nivelin e 3-të. Furrë nuk duhet të nxeht.



### ÇAJONI FERASI

Të gjithë elementët e ngrohjes dhe tifozyt vijnë, duke garantuar shpërndarjen e nxehtësisë në mënyrë konsistente dhe uniforme përgjatë furrës. Para-ngrohja nuk është e nevojshme për këtë regjim gatimi. Kjo mënyrë rekomandohet posaçërisht për ushqimin e gatuar para-mbushur (të ngrirë ose të para-gatuar).  
Rezultatet më të mira sigurohen nëse përdorni vetëm një raft gatimi.



### 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 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





### TURN & COOK - RROTULLO DHE GATUAJ







Ky funksion automatikisht zgjedh një temperaturë dhe kohë ideale për pjekjen e një gamë të gjerë të recetave përfshirë mishin, peshkun, makaronat, ëmbëlsirat dhe perimet. Aktivizoni funksionin kur furra është e ftohtë.

# 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.

## PËRDORIM DITORË

### 1. SELECT A FUNCTION -ZGJEDH FUNKSIONIN

Për zgjedhjen e funksionit, Rrotullo çelësin zgjedhës tek simboli për funksionin që kërkonti: Ekranin 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 për të vendosur temperaturën që ju kërkonti.



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 . Ju mund të vendosni kohën e gatimit, kohën e mbarimit për gatim (vetëm nëse ju vendosni kohën e gatimit) dhe kohëmatësin.

### TURN & COOK

Për të nisur funksionin "Turn & Cook", zgjidhni funksionin që kthen çelësin e përzgjedhjes në ikonën përkatëse duke mbajtur çelësin e termostatit në ikonën  / .

Për t'i dhënë fund gatimit, kthejeni çelësin e përzgjedhjes në .

**Ju lutemi vini re:** Ju mund të vendosni kohën e përfundimit të gatimit dhe kohëmatësin.

Për të marrë rezultatet më të mira të gatimit duke përdorur funksionin "Turn & Cook", ndiqni peshat e sugjeruara për çdo lloj ushqimi në tabelën e mëposhtme.

## 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 rekomandojmë ngrohjen e furrës në gjendje të zbrazët në mënyrë të të largimit të çfardo arome 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 rreth një orë, e preferuar përdorimi i funksionit "XL Cooking". Furra duhet të jetë e zbrazët përgjatë kësaj kohe.


Përcill instruksionet për vendosjen dhe funksionin në mënyrë korrekte

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

Ushqim,	Recetë	Pesha (kg)
Mish	Viçi i pjekur, Mish i pjekur i rrallë	0,6 - 0,7
	Pulë / Këmbë të qengjit në copa	1,0 - 1,2
Peshk	Salmon filet / Peshk i pjekur (komplet)	0,9 - 1,0
	Peshku në papillotë	0,8 - 1,0
Perimet	perime të mbushura	1,8 - 2,5
	Byrek me perime	1,5 - 2,5
Ëmbëlsira të kripura	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pjata brumi ose orizi	1,5 - 2,0
Tortë	Torta (brum i ardhur) / Tortë kumbullash	0,9 - 1,2
	Mollë e pjekur	1,0 - 1,5
Bukë	Bukë panine	0,5 - 0,6
	Bukë (lloj francez)	0,5 - 0,8

### 3. PREHEATING - PARANGROHJA

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



Në fund të kësaj faze, një vëllim sinjali dhe ikona fikse  në ekran do të shfaqet atëherë 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" fillon të ndriqoj në ekran.






Përdor  ose  për vendosjen e kohës së gatimit që kërkon, pastaj shtyp  për konfirmim. Aktivizo funksionin duke rrotulluar *çelësin e termostatit* në temperaturën që ju kërkon: një vëllim sinjali do të ndëgjohet dhe ekrani do të shfaqet që gatimi ka përfunduar.

Shënim: Për ndalimin e kohës së gatimit që keni vendosur mbaje 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  ose  për vendosjen e kohës 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 fillon automatikisht pas periudhës kohore që është kalkuluar në mënyrën për përfundimin e gatimit në kohën që ju keni vendosur.

Shënim: Për ndërprerje e të dhënave, qkqy furrën duke rrotulluar çelësin përzgjedhës në pozitën "0"

#### PËRFUNDIMI I GATIMIT

Një vëllim sinjali do të ndëgjohet dhe ekrani do të shfaqet që funksioni ka përfunduar.





Rrotullo *çelësin përzgjedhës* për zgjedhjen e funksioneve të ndryshme ose në pozitën "0" për qkqyjen e furrës.




Mbani shënim: nëse kohëmatësi është aktiv, ekrani do të tregojë "END" në përshtatshmëri me kohën e mbetur.




#### . 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 qkqyur (off)

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



Përdor  ose  për vendosjen e kohës që ju kërkon dhe shtyp  për konfirmim. 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  për rivendosjen e kohës në "00:00".

# COOKING TABLE

RECETA	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHA E GATIMIT	SHKALLA DHE AKSESORËT
<b>Leavened cakes</b> Ëmbëlsira të ëmbla		Po	160 - 180	30 - 90	2/3
		Po	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Filled cake</b> Tortë e mbushur (kripë me djathë, djathë, byrek me fruta)		Po	160 - 200	35 - 90	2
		Po	160 200	40 - 90	4 2
<b>Biscuits/tartlets</b> Biskota/të athëta		Po	160 180	20 - 45	3
		Po	150 170	20 - 45	4 2
		Po	150 - 170	20 - 45	5 3 1
<b>Choux buns</b>		Po	180 - 210	30 - 40	3
		Po	180 - 200	35 - 45	4 2
		Po	180 - 200	35 - 45	5 3 1
<b>Princes krofne</b>		Po	90	150 - 200	3
		Po	90	140 - 200	4 2
		Po	90	140 - 200	5 3 1
<b>Pizza/bread</b> Pica/bukë		Po	190 - 250	15 - 50	1/2
		Po	190 - 250	20 - 50	4 2
<b>Frozen pizza</b> Pica e ngrirë		Po	250	10 - 20	3
		Po	230 - 250	10 - 25	4 2
<b>Salted cake</b> (vegetable pie, quiche) Tortë e kriposur (pite perimesh, quiche)		Po	180 - 200	40 - 55	3
		Po	180 - 200	45 - 60	4 2
		Po	180 - 200	45 - 60	5 3 1
<b>Vols-au-vents/puff pastry crackers</b> Pasta brumi "kërcitëse"		—	190 - 200	20 - 30	3
		—	180 - 190	20 - 40	4 2
		—	180 - 190	20 - 40	5 3 1
<b>Lasagne / Pjata brumi / Canneloni/ Tortë</b>		Po	190 - 200	45 - 65	2
<b>Qengj/ mish viqi/ Mish Lope</b> 1 kg		Po	190 - 200	80 - 110	3
<b>Mish lope me kercitje</b> 2 kg		Po	180 - 190	110 - 150	2
<b>CHICKEN/RABBIT/DUCK</b> PULË / LEPUR / ROSË 1 kg		Po	200 - 230	50 - 100	2
<b>TURKEY/GOOSE</b> GJELËDETI / PATË 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2

FUNKSIONET MANUALE							
	Convençional	Grill	Gratin	Pizza	Multi-nivel	XL Gatimi	ECO Ajër i forcuar

AKSESORËT					
	Raft teli	Furrëtare ose tigan gatimi në raft teli	Tabaka pikuese / Tabaka pjekje	Tabaka pi kuese	Tabaka pikuese me 200 ml ujë

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>BAKED FISH/en PAPILOTE</b> PESHKI PJEKUR / en Papilote (FLETË ,E TËRË)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
<b>STUFFED VEGETABLES - PERIME TË MBUSHURA</b> DOMATE COURGETTE PATËLGJAN		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Toasted bread</b> BUKË E THEKUR		5'	250	2 - 6	5 
<b>FISH FILLETS / SLICES</b> FILETO PESHKU / FETA		-	230 - 250	15 - 30*	4 3 
<b>SAUSAGE/KEBABS/SPARE RIBS</b> HAMBURGER/ BRINJË / QEBAPA		-	250	15 - 30*	5 4 
<b>ROAST CHICKEN</b> PULË E PJEKUR		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1 
<b>ROAST BEEF RARE</b> PJEKJE E RRALË VIÇI		Yes	200 - 210	35 - 50**	3 
<b>LEG OF LAMB KNUCKLE</b> KËMBË QENGJI DORËZ		Yes	200 - 210	60 - 90**	3 
<b>ROAST POTATOES</b> PATATE TË FËRGUARA		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
<b>VEGETABLE GRATIN</b> PERIME GRATIN		-	200 - 210	25 - 55	3 
<b>LASAGNE AND MEAT</b> LAZANJE DHE MISH		Yes	200	50 - 100****	4 1 
<b>MEAT AND POTATOES</b> MISH DHE PATATE		Yes	190 - 200	45 - 100****	4 1 
<b>FISH AND VEGETABLES</b> PESHK DHE PERIME		Yes	180	30 - 50****	4 1 
<b>ROAST MEAT/STUFFED ROASTING JOINTS</b> MISH I PJEKUR / NYJE TË MBUSHURA TË PJEKURA		-	170 - 180	100 - 150	2 

\* 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 furra në kohë të ndryshme mvarësisht nga preferencat.

↓[www](http://www.indesit.eu) Shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes në docs. indesit.eu për tabelen e recetave testuese, hartuar për autoritetin certifikues në akordim me standardin IEC 60350-1.

FUNKSIONET MANUALE	KONVENCIOANLE	Grill	GRATIN	Gatim Konvencional	ECO Gatim Konvencional
AKSESORËT	Raft teli	Furrëtare ose tigan gatimi në raft teli	Tabaka pikuese / Tabaka pjekje	Tabaka pi kuese	Tabaka pikuese me 200 ml ujë



# 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 pastrojeni, më mirë, deri sa ajo është e ngrohtë, 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 përmbajtje të ujit, lëreni furrën të ftohet terësisht dhe pastaj fshijeni atë me leckë apo sfungjer.

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 . Ekstraktoni elementin e ngrohjes nga shtrimi i tij, pastaj uleni atë. Për ta kthyer elementin e ngrohjes në pozicionin e tij, ngrini lart, tërhiqeni pak drejt teje dhe sigurohuni që mbështetja e tabelave të jetë në vendin e duhur.

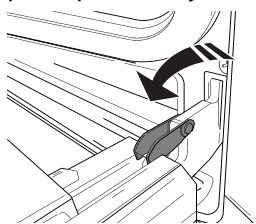
## AKSESORËT

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.

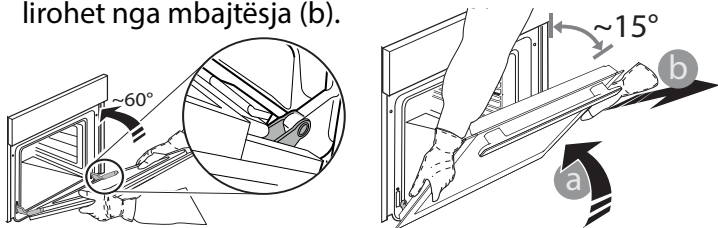
## JU LUTEMI PËRMBAJUNI ME KUJDES KËTIJ UDHËZUESI PËR MIRËMBAJTJE DHE PASTRIM

### LARGIMI DHE RIPOZICIONIMI I DERËS

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



**2. Mbylle derën sa më shumë që mundeni.** Mbjal derën në mënyrë të sigurt me të dyja duart - mos 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 një anë, duke pushuar në sipërfaqe të butë.

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

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

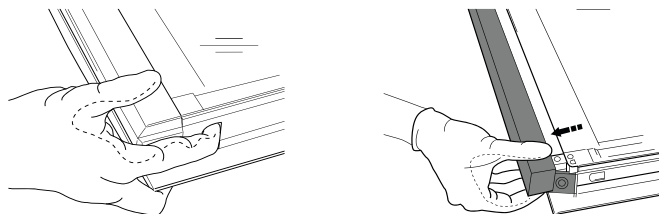
Ulë kapset në pozitën e tyre origjinale: sigurohu që ju i keni ulur ato poshtë terësisht.

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

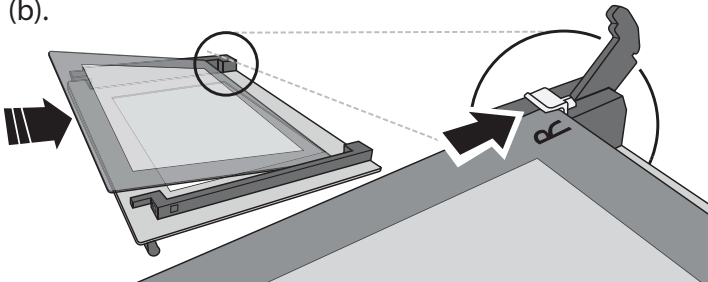
### CLICK PËR PASTRIM- PASTRIMI I XHAMIT

**1.** Pas largimit të derës dhe pushimit në sipërfaqe të butë me dorëza poshtë, njëherazi shtyp dy mbajtëset e kapësës 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.** Për ripozicionim korrekt të xhamit të brendshëm, sigurohu që "R" është i dukshëm në anën e majtë dhe sipërfaqja e pastër (jo e pritnuar) është me ballë para. Së pari fut anën e gjatë të dritares e treguar me "R" në vendë mbështetëse (a), pastaj ulë atë në pozitën (b).



**4.** Rivendos skajin e epërm : nje kercitje (klik) do të tregoj pozicionimin e saktë. Sigurohuni që mbyllja është e sigurtë para se të rivendosni derën.

Problem	Shkaqet e mundshme	zgjidhja
Furra nuk punon.	Ndërpreje e rrymës. E qyqur nga rrjeti elektrik.	Kontrollo për prezencën e rrjetit elektrik edhe nëse furra është e lidhur në rrjet elektrik. Fike-qyqje 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.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) për më shumë info.

### SI TË LEXOJMË TABELËN E GATIMIT

Tabela shfaq funksionet më të mira, aksesoret dhe shkallët për gatime të ndryshme të tipeve të ndryshme të ushqimit. Koha e gatimit ÷llon prej momentit që ushqimi vendoset në furrë, duke përjashtuar parangrohjen (ku kërkohet). Kohët dhe temperaturat e gatimit janë të përafëta dhe mvaren nga sasia dhe lloji e aksesoreve 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 aksesore të furnizuar dhe kuti metali të preferuara me ngjyrë të errët dhe tabaka pjekjeje. Ju gjithashtu mund të përdorni tigan dhe pajisje me prodhim gresi apo pyrex-i, por mbani mend që koha e gatimit do të zgjatet më shumë.

### GATIMI I USHQIMEVE TË NDRYSHME NË TË NJËJTËN KOHË

Funksioni "Pjekje konvencioanle " ju mundëson të përgatitni ushqime të ndryshme (si peshqit dhe perimet) në raftet të ndryshme në të njëjtën kohë. Kthejeni raftet dy të tretat e rrugës përmes gatimit, nëse është e nevojshme. Hiqeni ushqimin që kërkon një kohë të shkurtër gatimi dhe lëreni ushqimin që kërkon një kohë më të gjatë gatimi në furrë.