REFERENCË DITORE
UDHËZUES

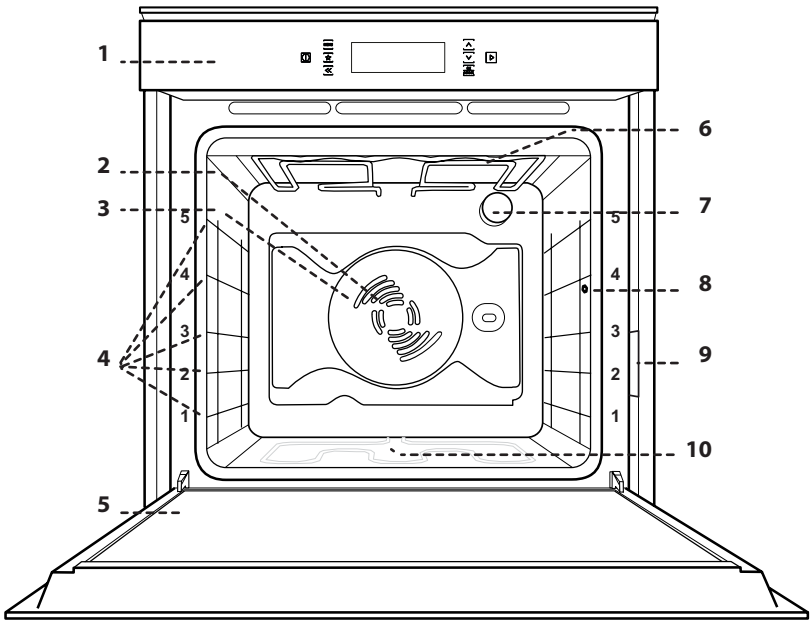
Fi9 891 SP IX HA

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 mw instruksionet në këtë libërth.

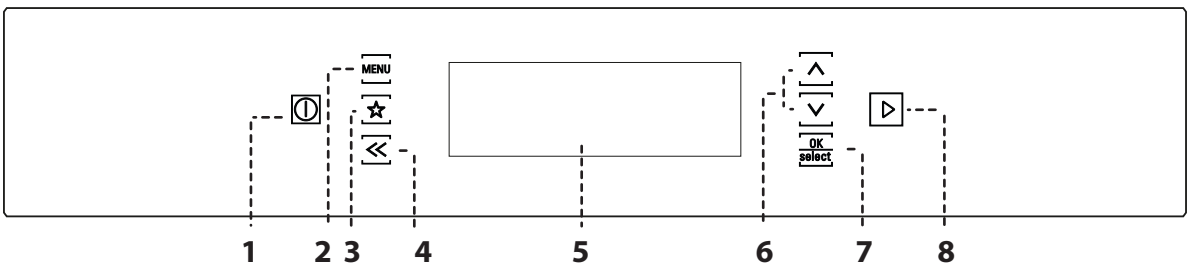
Para përdorimit të kësaj pajisje lexo me kujdes udhëzuesin për siguri dhe shëndet

PËRSHKRIMI I PRODUKTIT



1. Paneli kontrollues
2. Ventilatori
3. Elementi qarkullues ngrohës (I pa dukshëm)
4. Rafti udhëzues (niveli është treguar në pjesën e përparme të furrës)
5. Dera
6. Elementi I epërm ngrohës /grill
7. Llamba
8. Lidhja e sondës së mishit
9. Pllakëza e identifikimit (mos e largoni)
10. Elementi I poshtëm ngrohës (I pa dukshëm)

CONTROL PANEL



1. ON/OFF
Për kyqjen dhe qkyqjen e furrës.

2. MENU
Duke fituar qasje të shpejt në menynë kryesore.

3. FAVOURITES
Për ruajtjen dhe rigjetjen e 10 funksioneve të dëshiruara.

4. BACK
Për kthimin mbrapa në Menu.

5. DISPLAY / EKRANI

6. NAVIGATION BUTTONS
Për navigimin nëpër menu. duke lëvizur kursorin dhe ndryshuar të dhënat.

7. OK / SELECT
Për zgjedhjen e funsioneve dhe konfiirmimin e të dhënave.

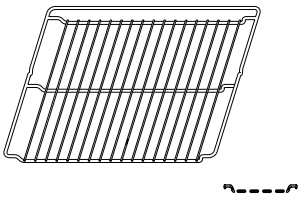
8. START
Për nisjen e funksionit që është zgjedhur.

ACCESSORIES - AKSESORËT

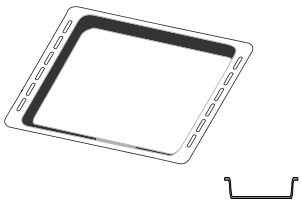
www

Për më shumë info (në docs.hotpoint.eu)
Shkarko udhëzuesin për për përdorim dhe kujdes

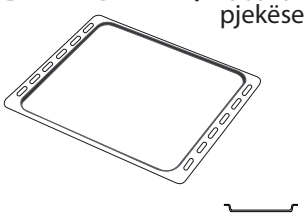
WIRE SHELF / Rafti me tela



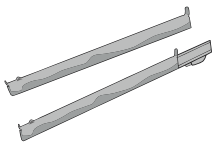
DRIP TRAY / Tabakaja pikuese



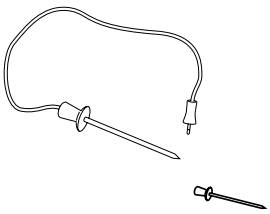
BAKING TRAY / Tabaka pjekëse



SLIDING RUNNERS
LËVIZËSET RRËSHQITËSE



MEAT PROBE - Sonda e mishit



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.

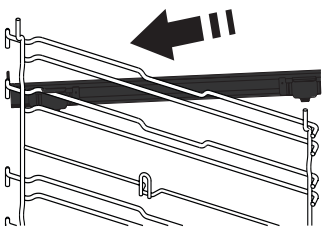
VENDOSJA E RAFTIT ME TELA DHE PAJISJEVE TJERA

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.

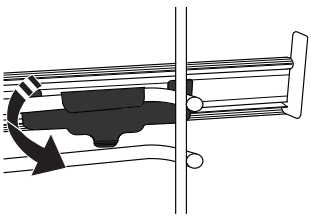
MONTIMI I LËVIZËSEVE RRËSHQITËSE

Largo raftat udhëzues nga furra dhe pastaj largo plastikën mbrojtëse prej lëvizëseve rrëshqitëse.



Shtrëngo-"kap"klipin e sipërm të lëvizëses në raftin udhëzues Dhe rëshqite atë sa më shumë që do të shkoj. Ulë klipin tjetër në pozicion.

Për të siguruar udhëzuesin, shtyp pjesën e poshtme të klipit në mënyrë të vendosur kundërt me raftin udhëzues sigurohu që lëvizësi mund të lëvizë lirshëm.



Përsërit këta hapa në udhëzuesin tjetër në shkallën e njëjtë.

Ju lutem vini re: Lëvizëset rrëshqitëse mund të ricaktohen në çdo nivel

LARGIMI DHE RICAKTIMI I RAFTIT UDHËZUES

• Për largimin e raftit udhëzues, hapeni krejt dhe tërheq pjesët më të ulëta nga vendet e tyre: Raftat udhëzues tani mund të largohen.

• Për përcaktimin e raftit udhëzues, së pari përshtati ato përsëri në shtrojën e epërme. I vendosim duke I mbajtur ato, rrëshqiti ato në sirtarin e furrës, pastaj uli ato në pozitën e ulët në mbajtëse. Ricakto bulontat fikse (nëse janë prezent)

Hotpoint
ARISTON

FUNCTIONS -FUNKSIONET

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

TRADICIONAL

FAST PREHEATING -PARANGROHJE E SHPEJTË
Për parangrohjen e furrës në mënyrë të shpejtë.

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

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 500 ml ujë.

TURBO GRILL
Për pjekje të pjesëve të mëdha të mishit (këmbë, mish lope, pulë). ne ju rekomandojmë përdorimin e tabakasë pikuese për mbledhjen e lëngut të gatimit:
Vendosni tabakan- tavën në cilëndo shkallë poshtë raftit me ujë. "Shtizën rrotullues" (nëse e dispononi) mund të përdoret me këtë funksion.

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.

CONVECTION BAKE
Për pjekejen e mishit ose pjekjen e ëmbëlsirave me me qendër të lëngshme në të njëjtin raft.

FUNKSIONET SPECIALE

DEFROST - SHKRIRIJE
Për shkrirje e ushqimit shumë shpejtë.

KEEP WARM - MBAJE NGROHTË
Për mbajtje të ushqimit të sapo gatuar të nxehtë dhe të freskët.

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.

CONVENIENCE - KOMODITET
Ky Funksion gatuan të gjitha llojet e pjatave shpejt dhe butësisht. Gjithashtu mund të përdoret për ringrohje të ushqimit I cili veqse htë gatuar dhe vendosur në temperaturë të dhomës ose në frigorifer

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 shpesh për parandalimin e tharjes së tepërt.

FROZEN FOOD - USHQIM I NGRIRË
Lazanje - pizza - strudel - patate të skuqura - bukë. Ky funksion automatikisht zgjedh temperaturën më të favorshme dhe mënyrën e gatimit për pesë tipe të ndryshme të ushqimit komod të ngrirë. zghedh "SELECT" për vendosjen e temperaturës për tipet e tjera të produkteve.

SLOW COOKING - GATIM I NGADALTË
Për gatim të mishit dhe peshkut butësisht ndërsa mbajt ato të butë dhe të shijshëm. Ne rekomandojmë tharjen e copëzave të mishit në tigan për (t'i pjekur) dhënë ngjyrë kafe për t'i ndihmuar mbajtjen e lëngut të sajë natyral. Gatimin pë peshkun që peshon 300gr merrë kohë rreth 2 orë. Prej 4 deri 5 orë për peshkun me peshë 3 kg, dhe prej 4 orë për copat e mishtit që peshojnë 1 kg 6 ose ose 7 orë për pjesët e mishit që peshojnë 3kg.

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 OK select. Për të shfrytëzuar ciklit ECO duke reduktuar konsumin e energjisë, dera e furrës nuk duhet të hapet derisa të përfundon gatimi.

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

PASTRIMI AUTOMATIK - PYRO

Për eliminimin e spërkatësve të gatimit duke përdorur një cikël në një temperaturë shumë të lartë (rreth 500 ° C). Janë në dispozicion dy cikle të vetë-pastrimit: Një cikël i plotë (PYRO) dhe një cikël më të shkurtër (PYRO EXPRESS). Ne rekomandojmë përdorimin e ciklit më të shpejtë në intervale të rregullta dhe ciklin e plotë vetëm kur furra është ndotur rëndë.

FULLY AUTOMATIC RECIPES
"RECETA" E PLOTË AUTOMATIKE

Për siguri se ju jeni duke e përdorur këtë funksion në mënyrë korrekte, lexoni dhe shkarkoni librin e "recetave" prej : **docs.hotpoint.eu**
Për zgjedhjen e njërës nga 28 "recetave"(mënyrave) të rregulluara (memorizuar) paraprakisht. Furra do të zgjedh temperaturën e gatimit të dëshiruar, funksionin dhe kohën automatikisht.

SETTINGS - TË DHËNAT

Për ndryshimin e të dhënave të furrës (fuqia, gjuha, koha, Vëllimi I sinjalit që mund të dëgjohet, ndriqimi, Eko forma).
Mbani shënim: Kur furra fiket por forma Eko është aktive, ndriqimi I ekranit do të zvoglohet për ruajtjen e energjisë.
Riaktivizohet automatikisht kurdoherë-cilido buton që shtypet etj.

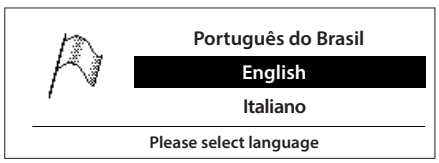
MEAT PROBE RECIPES
"RECETA"-(MËNYRA) PËR PROVËN E MISHIT

Ky funksion zgjedh automatikisht formën e gatimit të dëshiruar për lloje të ndryshme të mishit.
Do të propozojë temperaturë të favorshëm për të dy sirtarët e gatimit dhe brenda ushqimit në varësi se cili llojë o mishit është zgjedhur.
Për siguri se ju jeni duke e përdorur këtë funksion në mënyrë korrekte, përcillni instruksionet e dhëna në paragrafin e përshtatshëm.

PËRDORIMI I PAJISJES PËR HERË TË PARË

1. PLEASE SELECT LANGUAGE
JU LUTEMI ZGJIDHNI GJUHËN

Juve do ju nevojitet përzgjedhja e gjuhës dhe kohës kur ju e kyqni-ndizni pajisjen për herë të parë:
Ekrani do ju shfaq listën e gjuhëve të disponueshme.

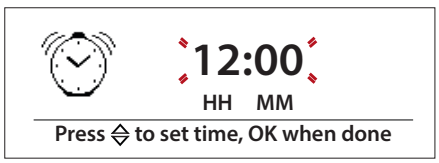


Shtyp ∧ ose ∨ për shfaqjen e gjuhës që kërkoni dhe konfirmoni duke shtypur OK select .

Please note: The language can also be changed later from the "Settings" menu item.

2. SET THE TIME - VENDOS KOHËN

Pas zgjedhje së gjuhës, ju do të duhet të vendosni kohën e tanishme: 12:00 do të ndriqoj në ekran.

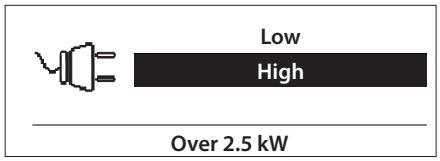


Përdor ∧ ose ∨ Për vendosjen e kohës dhe konfirmo duke shtypur OK select .

Mbani shënim: Koha gjithmonë duhet të rivendoset pas ndërprerjes së rrymës.

3. SET THE POWER CONSUMPTION
VENDOS HARGJIMIN E RRRYMES

Furra është e programuar të hargjojë shkallën e rrymës elektrike që është në pajtim me rrjetin shtëpiak që ka një vlerësim prej më shumë se 3 kW: nëse shtëpia e juaj përdor rrymë të ulët, ju duhet të ulni vlerat.
Përdor ∧ ose ∨ për zgjedhjen e menysë "Settings", shtyp OK select, zgjedh "Power" dhe shtyp OK select për konfirmim.



Përdor ∧ ose ∨ për të zgjedhur "Low" dhe shtyp OK select për konfirmim.

4. HEAT THE OVEN - NGROHENI FURRËN

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

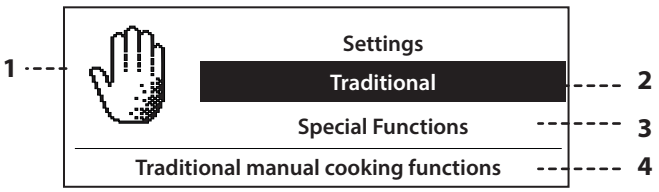
Para nisjes së gatimit të ushqimit, prandaj ne rekomandojmë ngrohjen e furrës në gjendje të zbrazët në mënyrë të të largimit të çfardo arome të mundshme.

Largo çdo lloj cartoni mbrojtës ose film transparent prej furrës dhe largoni çdo lloj aksesori prej brenda tijë.
Ngrohe furrën në 200 °C për rreth një orë, ideale përdorimi me ajër qarkullues (p.sh. "Forced Air" ose "Convection Bake").
Përcill instruksionet për vendosjen dhe funksionin në mënyrë korrekte

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

PËRDORIM DITORË

1. SELECT A FUNCTION-ZGJIDH FUNKSIONIN



1. Simboli për funksionin e zgjedhur
2. Funksionilzgjedhur
3. Funksionet e tjera të disponueshme
4. Përshkrimi I funksionit të zgjedhur

NDIZE-KYQE FURRËN

Shtyp dhe mbaje ⏻: Ekrani do të shfaqë menynë kryesore.

DREJTO MENYNË

Shtyp ∧ ose ∨ për drejtimin nëpër menynë kryesore dhe thekso pikë që dëshiron për të zgjedhur.

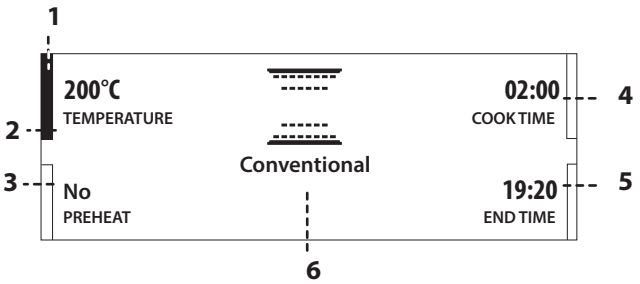
SELEKTO NJË PIKË PREJ MENYSË KRYESORE

Njëherë kur pika që dëshironi të zgjedhni është theksuar në ekran, shtyp OK select për konfirmim të zgjedhjes dhe shkoni në menynë e të dhënave (shih më poshtë) ose te lista e funksioneve.

ZGJEDHJA E FUNKSIONIT

Shtyp ∧ ose ∨ për drejtim nëpër listë në ekran.
Shtyp OK select për konfirmim dhe shko në menynë e të dhënave.

2. VENDOSJA DHE AKTIVIZIMI I FUNKSIONIT



1. Kursori
   (thekson të dhënat e zgjedhura)
2. Temperatura/grill fuqia
3. Parangrohje
4. Kohëzgjatja
5. Koha se kur funksioni do të përfundoj.
6. Emri I funksionit

ZBATO TË DHËNAT

Shtyp ∧ ose ∨ për lëvizjen e kursorit në të dhënat që ju mund t'i ndryshoni.
Kur kursori është në spozicion, ndrysho të dhënat duke shtypur OK select : E dhëna që keni zgjedhur do të ndriqoj.

Përdor ∧ ose ∨ për ndryshimin e vlerave dhe shtyp OK select për konfirmim.

AKTIVIZO FUNKSIONIN

Njëherë kur të shfaqen të dhënat, janë ato që ju nevojite, shtyp ▷ për aktivizimin e funksionit. Vendos ushqimin në furrë dhe shtyp ▷ prap për aktivizimin e funksionit.

Mbani shënim: Disa të dhëna mund të ndryshohen përderisa zieni.

3. PARANGROHJA - PREHEATING

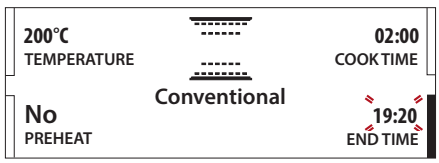
Kjo furrë mund të ziej-pregatit çfarëdo lloji të ushqimit me apo apo pa fazën parangrohëse.
Duke zgjedhur "No" do të zvoglojë në përgjithësi kohën e pregatitjes (përfshirë parangrohjen) dhe konsumin e energjisë deri në 25%.
Parangrohja mund të zgjidhet në shumicën e funksioneve

Njëherë kur parangrohja përfundon, një vëllim sinjali do të ndëgjohet për të treguar që furra ka arritur temperaturën e dhënë.
vendos ushqimin brenda dhe fillo me zierjen-pregatitjen.

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

4. Vendosja e kohës për përfundim të pregatitjes (DELAYED START)

Shumë funksione ju lejojnë zgjatjen e fillimit të pregatitjes duke futur të dhënat e mbarimit të kohës.
Kur të vendosni zgjatjen e kohës për nisjen e funksiont, ekrani do t'ju tregoj se çfarë kohe për pregatitje është e pranueshme që të jetë I plotë. përdor ∧ ose ∨ për të lëvizur kursorin në END TIME dhe shtyp OK select : koha do të ndriqoj.



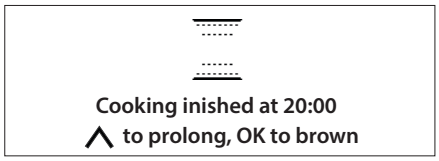
Përdor ∧ ose ∨ për zgjedhjen e kohës që ju nevojitet për fund të pregatitjes dhe shtyp OK select . shtyp ▷ dhe vendos ushqimin në furrë dhe shtyp ▷ prap për aktivizimin e funksionit.

Furra do të kyqet automatikisht pas periudhës së kohës që është kalkuluar në mënyrë që pregatitja të ndalet në kohën që ju keni dhënë.

Mbani shënim: Ju mund të aktivizoni këtë funksion menjëherë dhe të ndërpreni kohën e pritjes duke shtypur ▷ . Kjo e dhënë mund të zbatohet nëse parangrohësi I furrës nuk nevojitet.

. BROWNING - THEKJA (ngjyrë kafe)

Disa funksione të furrës ju mundsojnë "thekjen" te sipërfaqes së ushqimit duke aktivizuar GRILL kur pregatitija(gatimi) është I plotë.



Nëse kërkohet shtyp OK select për aktivizimin e ciklit thekës pesë minutësh. Pregatitja (gatimi) duke përdorur funksionin që aktualisht I zgjedhur mund të zgjatet duke shtypur ∧.
Për ndërprerjen e funksionit thekës, shtyp ⏻ për fikjen e furrës ose shtyp MENU për qasje në menynë kryesore.

. FULLY AUTOMATIC RECIPES "RECETA" E PLOTË AUTOMATIKE

Furra ka **28** "receta" të plota automatike në të cilën funksioni I dëshiruar dhe temperaturat e pjekjes janë të rregulluara paraprakisht. Për arritjen e shumicës së këtij funksioni dhe arritjen e dëshiruar të rezultatit të pregatitjes, lexo dhe shkarko librin tonë të recetave në **docs.hotpoint.eu**
Zgjedh "Recipes" prej menysë kryesore duke përdorur ∧ ose ∨.
Shtyp OK select për konfirmimin dhe hyrjen në listën e disponueshme të pjatave.
Përdor ∧ ose ∨ të lëvizni nëpër lista, pastaj shtypni OK select për konfirmimin e zgjedhes suaj.

Shtyp ▷ Vendos ushqimin në furrë. shtyp ▷ prap për aktivizimin e funksionit.
kjo recetë ju lejon të vendosni fundin e kohës së pregatitjes.

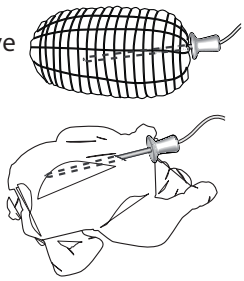
Mbani shënim: Një vëllim sinjali do të ndëgjohet dhe ekrani do të tregojë se çfarë aksioni ju nevojitet juve për përdorim dhe kur ju nevojitet p.sh. duke e kthyer ushqimin apo kontrolluar ecurinë e gatimit.

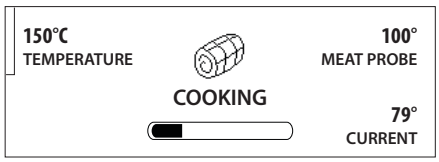
. MEAT PROBE RECIPES "RECETA" SONDA E MISHIT

Përdorimi I provuesit të mishit ju mundëson matjen e temperaturës së sipërfaqes ë ushqimit përderisa pergatitet (gatuhet)
Përdor ∧ ose ∨ për zgjedhjen "Meat Probe Recipes" nga menyja kryesore dhe shtyp OK select .
Zgjedh pjatën që dëshironi prej listës së disponueshme dhe shtyp OK select për konfirmim..

Mbani shënim: Zgjedhja e "Custom Meat" ju lejon ndryshimin për të gjitha të dhënat (për temperaturën e furrës dhe temperaturën e provës). "Recetat" tjera ju lejojnë ndryshimin e vetëm disa të dhënave.

Vendoseni(futni) provuesen thellë mish, duke ju larguar eshtrave dhe pjesëve të trasha. Për shpezët, vendos provuesen për së gjati në qendër të gjoksit, duke ju larguar zonave të zbrazëta.
Vendos ushqimin në furrë dhe lidhe (kyqe) prizen duke e futur atë në lidhjen e pajisur në anën e djathtë në sirtarin për pregatitje të furrës.



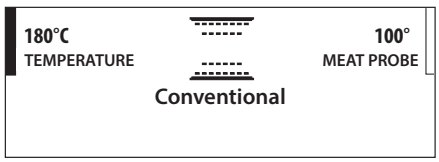


Ndrysho (nëse është e mundur) parametrat e të dhënave siq kërkohet ose shtyp ▷ .
Një Vëllim i sinjalit do të ndëgjohet dhe ekrani do të tregojë kur sonda e ushqimit ka arritur temperaturën e kërkuar.

Njëherë kur pregatitja përfundon, rezultati mund të jetë i përsosur duke e zgjatur kohën e pregatitjes.
Shtyp ∧ ose ∨ për vendosjen e gjatësisë së kohës: Furra do të përdorë automatikisht funksionin "Conventional" .
Mbani shënim: Vëllimi I sinjalit do të ndëgjohet dhe mesazhi do të shfaqet nëse sonda nuk është kyqur në mënyrë korrekte.

PËRDORIMI I SONDËS (së mishit) ME FUNKSION MANUAL
Sonda gjithashtu mund të përdoret of the me disa funksione manuale për arritje optimale kur pregatisim mishin.

Zgjedh funksionin manual dhe lidh sondën: ana sipërme majtas në ekrando të tregoj arritjen temperaturës për sondën .

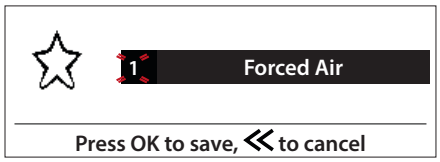


Për ndryshimin e të dhënave, përdor ∧ ose ∨ për levizjen e kursorit te vlerat tjera dhe shtyp OK select .
Kur të dhënat fillojnë të ndriqojnë në ekran, vendos vlerat që kërkoni duke përdorur ∧ ose ∨ dhe shtyp OK select për konfirmim.

Për të përdorë një tabelë që tregon temperaturat, rekomandohet për çdo lloj mishi, lexo dhe shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes në
docs.hotpoint.eu

. FAVOURITES - (TË DËSHIRUARAT)

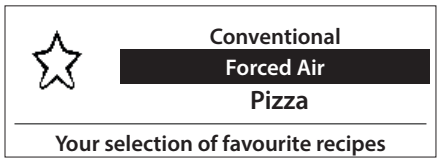
Për ta bërë sa më të lehtë përdorimin e furrës, mund të ruaj deri në 10 funksione të dëshiruara.
Nëse dëshironi të ruani një funksion si të dëshiruar dhe ruajtjen dhënave aktuale për përdorim në të ardhmen, shtyp ☆ njëherë pregatitja (gatimi) është përfunduar.
Shtyp OK select për konfirmim: Ekrani do ju ofrojë mundësinë për ruajtjen e funksionit mes numrit 1 dhe 10 listën tuaj të të dëshiruarave.



Përdor ∧ ose ∨ për zgjedhje të numrit, dhe konfirmo duke shtypur OK select .

Mbani shënim: shtyp ≪ për anulim.
Nëse memorja është plot (e mbushur) ose numri veqse është zgjedhur më herët, funksioni do të rishkruhet.

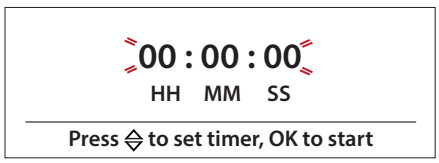
Për të thirrur lartë funksionin që keni ruajtur në kohë të më vonëshme shtyp ☆: Ekrani do ju shfaqë listën e funksioneve të dëshiruara.



Përdor ∧ ose ∨ për zgjedhjen e funksionit, konfirmo duke shtypur OK select , dhe pastaj shtyp ▷ për aktivizim.

. TIMER - KOHËMATËSI

Kur furra të fiket-qkyqet, Ekrani mund të përdoret si kohëmatës.
Për aktivizimin e funksionit, sigurohu që furra është e fikur dhe pastaj shtyp OK select : Kohëmatësi do të ndriqoj në ekran.



Përdor ∧ ose ∨ për vendosjen e kohës që dëshironi dhe pastaj shtyp OK select aktivizimin e kohëmatësit. Një vëllim I zërit do të ndëgjohet njëherë kur kohëmatësi do të përfundojë numërimin mbrapshtë të kohës së zgjedhur.

Mbani shënim: Ju mund të mbani kohëmatësin në çdo kohë duke shtypur ⏻ .

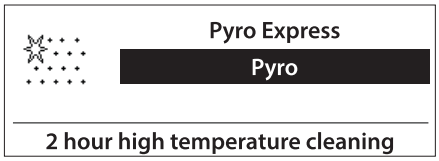
. KEY LOCK - ÇELËSI MBYLLËS

Për bllokimim e tastierës, shtyp dhe mbajë OK selec dhe pastaj ≪ në të njëjtën kohë për pesë sekonda. Bëje këtë prapë për debllokimin e tastierës.

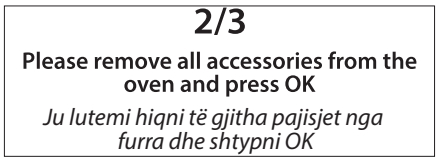
Mbaj shënim: Ky funksion mundet gjithashtu të aktivizohet gjatë pregatitjes (gatimit)
Për arsye sigurie, furra mund të fiket-qkyqet në çdo kohë duke shtypur butonin ⏻.

. AUTOMATIC CLEANING – PYRO

Përdorni ∧ ose ∨ për të zgjedhur "Cleaning" nga menyja kryesore dhe shtypni OK select .

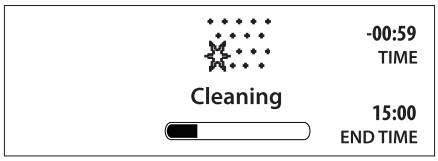


Zgjidhni "Pyro" ose "Pyro Express" nga menyja dhe shtypni: OK select
Shfaqja do të tregojë gjatësinë e ciklit të zgjedhur dhe kohën që do të përfundojë.
Shtypni butonin: ▷ Shfaqja do të tregojë udhëzimet që duhet të ndiqni për të filluar ciklin e pastrimit



Përkujdesje të veçantë për të hequr të gjitha pajisjet nga furra para pastrimit, duke përfshirë edhe udhëzuesit e raftit.

Pasi të keni ndjekur secilin udhëzim, shtypni OK select për të vazhduar në hapin tjetër.
Pas konfirmimit përfundimtar, furrë do të fillojë ciklin e pastrimit dhe dera do të bllokohet automatikisht: Një mesazh do të shfaqet menjëherë në ekran duke treguar një bar të përparimit për të treguar se si ecën cikli I pastrimit.



Një mesazh i përshtatshëm do të fillojë të ndizet në ekran pas përfundimit të ciklit. Temperatura e mbetur do të tregohet në ekran dhe dera do të mbetet e mbyllur derisa temperatura brenda furrës të kthehet në një nivel të sigurt.
Shfaqja do të tregojë kohën e tanishme.

TABELA E PREGATITJES (GATIMIT)

RECIPE-"RECETA"	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHA E PREGATITJES-GATIMIT (Min.)	SHKALLA DHE AKSESORËT
ËMBËLSIRA PA "MAJA"(tharmë)		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
FILLED CAKE (cheesecake, strudel, fruit tart) **TORTË E MBUSHUR** (tortë me djath, shtrudël, fruta të thekshëm)		-	160-200	35-90	3
		-	160–200	40-90	4 1
BISCUITS / TARTLETS **BISKOTA / BUREK**		-	160-180	20-45	3
		-	160–170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45	5 3 1
CHOUX BUNS **SIMITE CHOUX**		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45	5 3 1
MERINGUES **VEZË TË RRAHURA**		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160	5 3 1
BREAD/ PIZZA/ FOCACCIA **BUKË / PICA**		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50	5 3 1
SALTY CAKES (vegetable pie, quiche) **TORTE TË KRIPURA** (pite vegjetariane, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70	5 3 1
VOLS-AU-VENTS/ PUFF PASTRY CRACKERS **VOLS-AU-VENTS/ PASTË E FRYRË E THEKUR**		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lasagne/baked pasta/cannelloni/lans **Lazanje/Makarona/cannelloni/lans**		-	190-200	45-65	3
Lamb/veal/beef/pork **Qengj/mish viqi/lope/derr** **1 kg**		-	190-200	80-110	3
Chicken/rabbit/duck **Pulë/ Lepur / Patë** **1 kg**		-	200-230	50-100	3
Turkey/goose **Qurë/goosë** **3 kg**		-	190-200	80-130	2
Baked ish/en papillote (Fillet, whole) **Peshk I pjekur/me folie** (Filet, e gjitha)		-	180-200	50-60	3
Stufed vegetables/Perime të mbushura (Domate,courgettes, patëllgjanë)		-	180-200	40-60	2
Toasted bread / Bukë e thekur		-	e lartë	3-6	5

Hotpoint
ARISTON

RECIPE-"RECETA"	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHA E PREGATITJES-GATIMIT (Min.)	SHKALLA DHE AKSESORËT
Fish fillets/slices **Fileta peshku/feta**		-	e mesme	20-30 *	4 3
Sausages/kebabs/ Salsiçe/qebapa/ **spare ribs/hamburgers/ Brinjë/hamburgerë**		-	e mesme-e lartë	15-30 *	5 4
Roast chicken **Pulë e pjekur** **1-1.3 kg**		-	e mesme	55-70 **	2 1
Roast beef rare **Pjekje e rralë viçi** **1 kg**		-	e mesme	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle **Këmbë qengji/dorëz**		-	e mesme	60-90 **	3
Roast potatoes **Patate të fërguara**		-	e mesme	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	e lartë	10-25	3
Lasagne and meat **Lazanje dhe mish**		-	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes **Mish dhe patate**		-	180	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables **Peshk dhe perime**		-	190	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart(level 5) **/lasagne**(level 3) **/meat**(level 1). **Vakt komplet: Perime të thekshme** (shkalla5) **/ Lazanje** (shkalla3) **/ Mish** (shkalla1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Frozen pizza **Picë e ngrirË**		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Stufed roasting joints **Nyje të mbushura të pjekura**	ECO	-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) **Mish I coptuar** (LEPUR, PULË, QENGJ)	ECO	-	200	50-100 ***	3

* 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 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.

www Shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes në **docs.hotpoint.eu** për tabelën e recetave duke kërkuar përdorimin e sondës.

FUNKSIONET	KONVENCIOANLE	Grill	Turbo Grill	AJR I FORCUAR	Convection Bake	Shkrirje	Eco AJR I FORTË

ACCESSORIES	Raft teli	Furrëtare ose tigan gatimi në raft teli	Tabaka pikuese / Tabaka pjekje	Tabaka pikuese	Tabaka pikuese me 500 ml ujë	Tabaka pjekje	sonda (opcionale)

MAINTENANCE AND CLEANING
MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI

www

Download the Use and Care Guide from
docs.hotpoint.eu for more information

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

Mos përdor pastrues avulli.

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

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

EXTERIOR SURFACES - SIPËRFAQET E JASHTME

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

INTERIOR SURFACES-SIPËRFAQET E BRENDSHME

• Pas çdo përdorimi, lereni 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 ë 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.

• Brendësia e brendshme e derës me xhamë është I mbuluar me shtresë speciale që e bënë të mundur pastrimin sa më të lehtë. Për të mbajtur xhamin në kushte pikë-operative, pastroje atë vetëm me ujë duke përdorur sfungjer jo gërryes. Për eliminimin e çfardo yndyre të mbetur, shto një pikë detergjenti neutral në ujë.
• Dera e furrës mund të largohet për pastrim më të lehtë.
• Elementi I sipërm ngrohës të grill-it mund të zbritet për pastrimin e panelit të sipërm të furrës.

ACCESSORIES - 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.

PASTRIMI I SISTEMIT TË GATIMIT ME CIKL TË PYRO

Mos e prekni furrën gjatë ciklit Piro.

Mbajini fëmijët dhe kafshët larg furës gjatë dhe pas (derisa dhoma të ketë mbaruar transmetimin) duke drejtuar ciklin Pyro.

Ky funksion ju mundëson të eliminoni spërkatësit e gatimit duke përdorur një temperaturë prej përafërsisht. 500 ° C. Në këtë temperaturë, mbetjet e ushqimit kthehen në depozita që mund të fshihen me lehtësi me një sfungjer të lagur sapo furra të ftohet.
Nëse furrë është instaluar nën një kunj, sigurohuni që të gjitha ndezësit ose hotplates elektrike të jenë të fikur gjatë drejtimit të ciklit të vetë-pastrimit.
Hiqni të gjitha pajisjet nga furra përpara se të përdorni funksionin Pyro (duke përfshirë udhëzuesit në raft).
Për rezultate optimale të pastrimit, hiqni pluhurin më të keq me një sfungjer të lagur para se të përdorni funksionin Pyro.

Pastaj furra ka dy funksione të ndryshme të pastrimit pyrolytik: Cikli standard (PYRO) siguron pastrim të plotë nëse furrë është shumë i ndotur, ndërsa cikli ekonomik (PYRO EXPRESS) është më i shkurtër dhe konsumon më pak energji sesa cikli standard, gjë që e bën të përshtatshme për përdorim në intervale të rregullta.
Vëreni vetëm funksionin Pyro në qoftë se pajisja përmban ndotje të rënda ose lëshon erëra të këqija gjatë gatimit.

Ju lutemi vini re: Dera e furrës nuk mund të hapet, ndërsa pastrimi pirolitik është në progres. Ajo do të mbetet e mbyllur derisa temperatura të kthehet në një nivel të pranueshëm. Hapeni ajrin gjatë dhe pas drejtimit të ciklit Piro.

REPLACING THE LIGHT - NDËRRIMI I DRITËS

1. Qkyq furrën nga priza elektrike.

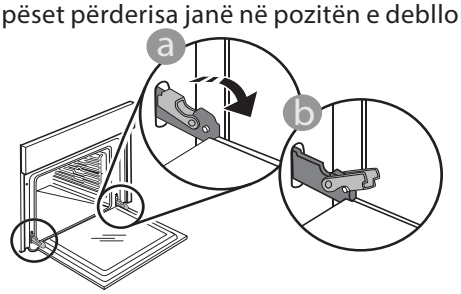
2. Largo kapakun prej dritës, ndërro poqin dhe vidhos prap kapakun në dritë.

3. Rikyqe furrën në prizën elektrike.

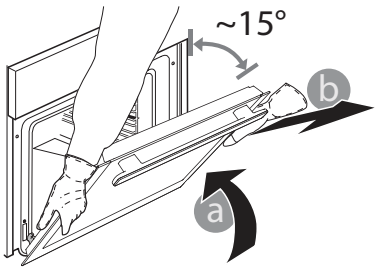
Mbani shënim: Përdor vetëm 25-40 W/230 V tipi E-14, T300 °C llambë flakëruese, ose 20-40 W/230 V tipi G9, T300 °C llambë halogen. Poqi që është në produkt është dizajnuar në mënyrë speciale për pajisje shtëpiake dhe nuk është e përshtatshme ndriçim të përgjithshëm dhomë brenda shtëpisë (EC Regullatori 244/2009). llamba ndriquese është në disponim në servisin pas-shitje.
- Nëse përdorni llambë halogene, mos e mbani atë me duar bosh pasi shenjat tuaja të gishtit mund ta dëmtojmë. Mos përdor furrën përderisa kapaku I dritës të mos jetë vendosur.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR
LARGIMI DHE RIPOZICIONIMI I DERËS

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

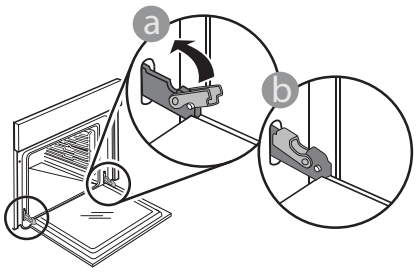


2. Mbylle derën sa më shumë që mundeni.
Mbaj derën në mënyrë të sigurt me të dyja duart - mos e mbaj atë me dorëza.
Largo derën me thjeshtësi duke vazhduar ta mbyllësh përderisa lirohet nga mbajtësja. Vendos derën në njërën anë, duke pushuar në sipërfaqe të butë.

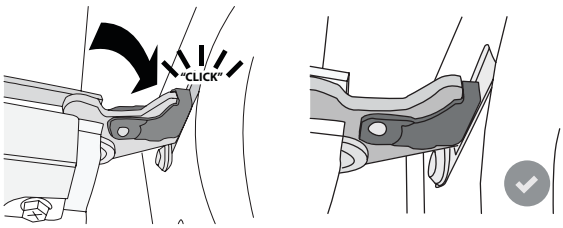


3. Refit the door-Ripoziciono derën duke lëvizur atë në drejtim të furrës përafrimin e grremçave të kapur me mbajtëset e tyre.

4. Ulë derën dhe pastaj hape terësisht.
Ulë kapset në pozitën e tyre origjinale: sigurohu që ju I keni ulur ato poshtë terësisht.



Përdor shtypje të lehtë për të kontrolluar që kapëset janë në pozicion të saktë.



5. Provo mbyll derën dhe kontrollo që të sigurohesh se drejtohet në vijë me panelin kontrollues. nëse jo, përsërit hapat e mëhershëm: Dera do të mund të dëmtohet nëse nuk punon siq duhet.

TROUBLESHOOTING
ZGJEDHJA E PROBLEMEVE

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

Problem	Possible cause	Solution
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".

USEFUL TIPS
KËSHILLA TË DOBISHME

www

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

Si të 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 fillon 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 aksesorëve të ushqimit që përdoren.
Përdor të dhënat më të ulëta të rekomanduara për fillim dhe, nëse ushqimi nuk është gatuar mjaftueshëm, atëherë përdor të dhëna më të larta. përdor aksesorë 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.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME
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 furrë..

400010849866

Printed in Italy

Hotpoint
ARISTON