



Problem	Shkaqet e mundshme	zgjdhja
<b>Furra nuk punon.</b>	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.
<b>Ekрани shfaq shkronjën "F" e pasuar nga numrat.</b>	Problem programi.	Kontakto serviserin e pas-shitjes në nr. 044/ 301-500 Paraqit-trego numrin që pason me shkronjën "F"

# REFERENCË DITORE

## UDHËZUES

Fi4 851 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](http://www.hotpoint.eu/register)

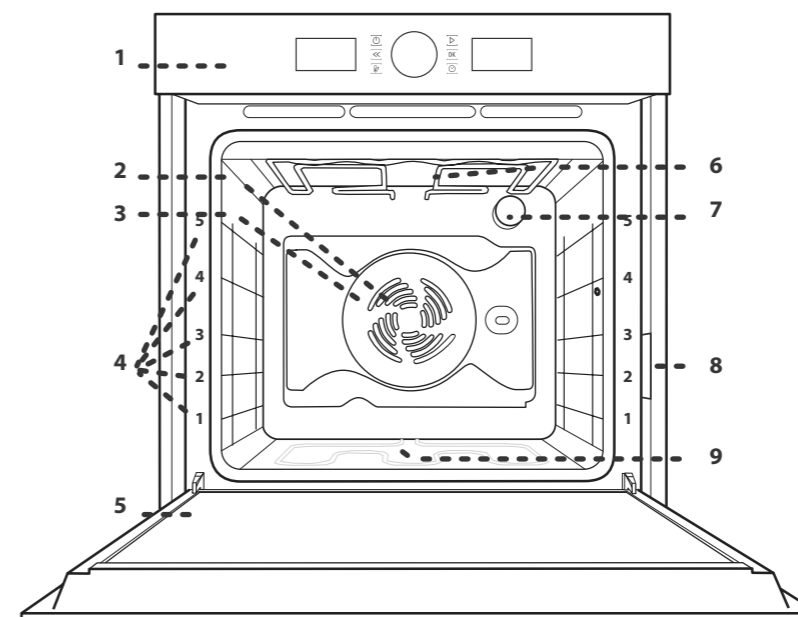


Ju mund të shkarkoni instruksione të sigurisë dhe udhëzuesin për kujdes dhe përdorim në [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) duke vazhduar me instruksionet në këtë libërth.



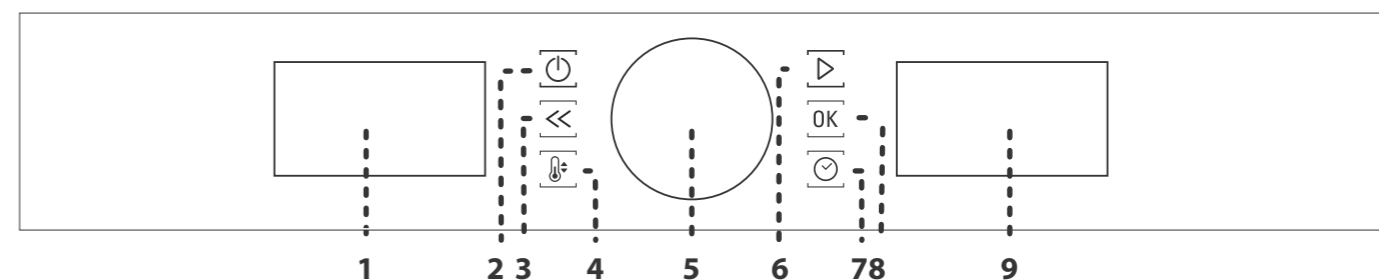
**Para përdorimit të kësaj pajisje lexo me kujdes udhëzuesin për siguri dhe shëndet**

## PRODUCT DESCRIPTION



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 nfhohës/grill
7. Llamba
8. Pllakëza e identifikimit (mos e largoni)
9. Elementi I poshtëm ngrohës (I pa dukshëm)

## CONTROL PANEL



### 1. EKRANI - ANA E MAJTË

#### 2. ON / OFF

Për kyqjen dhe qkyqjene furrës dhe për ndalimin e funksionit aktiv në çdo kohë.

#### 3. BACK / PRAPA

Për kthimin në menyë paraprake kur konfiguroni të dhënat.

### 4. TEMPERATURA

Për vendosjen e temperaturës.

### 5. KNOB / ÇELËSI

Për zgjedhjen e artikujve në meny dhe ndryshimin ose rregullimin e të dhënave të funksionit.

### 6. START / NISJA

Për nisjen e funksioneve dhe konfirmimin e të dhënave.

### 7. TIME / KOHA

Për vendosjen ose ndryshimin e kohës dhe rregullimin e kohës së gatimit.

### 8. CONFIRM

Për konfirmimin e një artikulli që ju keni zgjedhur ose të dhënave për funksionin.

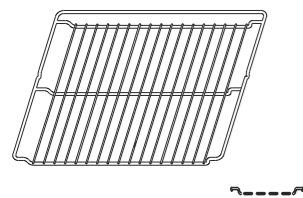
### 9. EKRANI - ANA E DJATHTË

## ACCESSORIES - AKSESORËT

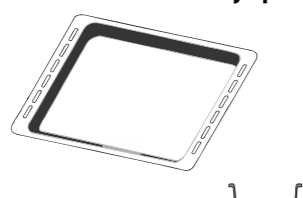


Për më shumë info (në docs.hotpoint.eu)  
Shkarko udhëzuesin për përdorim  
dhe kujdes

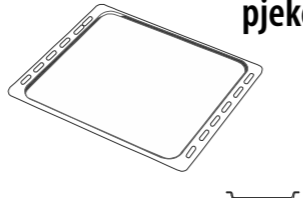
WIRE SHELF / Rafti me tela



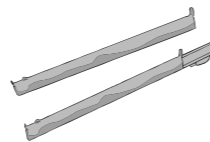
DRIP TRAY / Tabakaja pikuese



BAKING TRAY / Tabaka  
pjekëse



SLIDING RUNNERS  
LËVIZËSET RRËSHQITËSE



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

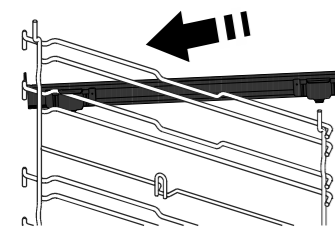
Vendos raftin me tela horizontalisht duke e rrëshqitur  
për rreth udhëzuesit-vijave të raftit, duke u siguruar  
që pala me skajet ngritur po përballet me lart.

Pajisjet tjera, siq janë Tabakaja pikëse dhe e pjekjes  
janë të vendosura horizontalisht në mënyrën e njëjtë  
sikurse rafti me tela.

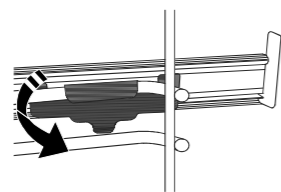
### MONTIMI I LËVIZËSEVE RRËSHQITËSE

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

Shtrengo- "kap" klipin e sipërm  
të lëvizëses në raftin udhëzues  
Dhe rrëshqite 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

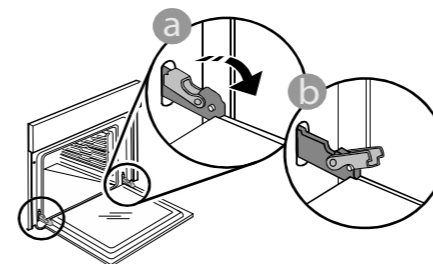
### LARGIMI DHE RICAKTIMI I RAFTIT UDHËZUES

• Për largimin e raftit udhëzues, hap e ni 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 (nëse  
janë prezent)

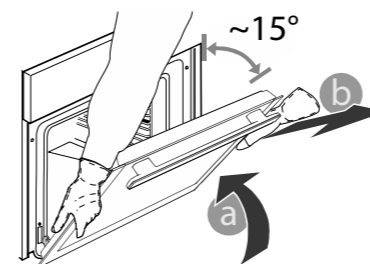
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR LARGIMI DHE RIPOZICIONIMI I DERËS

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



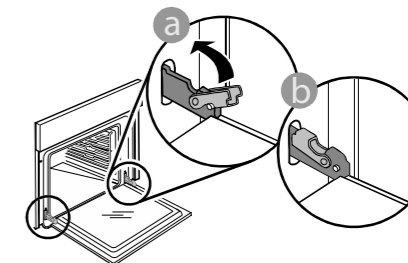
2. Mbylle derën sa më shumë që mundeni.  
Mbah derën në mënyrë të sigurt me të dyja duart - mos e  
mbaj atë me dorëza.

Largo derën me thjeshtësi duke vazhduar ta mbyllësh  
përderisa lirohet nga mbajtësja. Vendos derën në njërën  
anë, duke pushuar në sipërfaqe të butë.

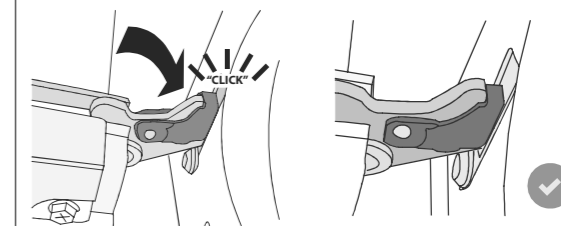


3. Refit the door-Ripoziciono derën duke lëvizur  
atë në drejtim të furrës për afrimin e grremçave të  
kapur me mbajtëset e tyre.

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.

## MAINTENANCE AND CLEANING MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI

Shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes  
 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.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 lehtë (fije 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 rretës 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 gërryese apo korozioni. Nëse ndonjë nga këto produkte pa dashje bie në kontakt me sipërfaqet e pajisjes, pastroe menjëherë me leckë mikrofibra të lagur.

### INTERIOR SURFACES-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.

- Pastro xhamin e derës me detergjent të lëngshëm të Përshtatshëm.
- Dera e furrës mund të largohet për pastrim më të lehtë.

### ACCESSORIES - 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

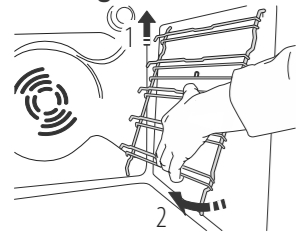
### REPLACING THE LIGHT - NDËRRIMI I DRITËS

1. Qyq furrën nga prizat elektrike.
2. Largo kapakun prej dritës, ndërro poqin dhe vidhos prap kapakun në dritë.
3. Rikyqe furrën në prizën elektrike.

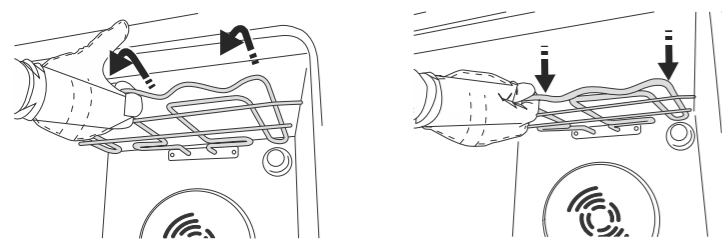
Mbani shënim: Përdor vetëm 25-40 W/230 V tipi E-14, T300 °C llambë flakëruese, ose 20-40 W/230 V tipi G9, T300 °C llambë halogen. Poqi që është në produkt është dizajnuar në mënyrë speciale për pajisje shtëpiake dhe nuk është e përshtatshme ndriçim të përgjithshëm dhomë brenda shtëpisë (EC Regullatori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

### LOWER THE TOP HEATING ELEMENT ULJA E ELEMENTIT TË EPËRM NGROHËS

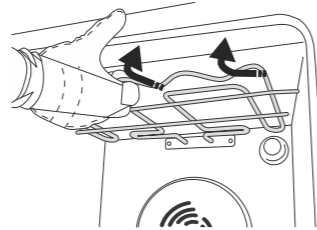
1. Largo raftin udhëzues anësor.



2. Tërhiqe elementin për ngrohje nga pak dhe të ulet ajo.




3. Për të ripozicionuar elementin për ngrohje, e ngreh, duke tërhequr atë pak ndaj jush, duke u siguruar se vjen në mbështetëset anësore.





## FUNKSIONET


Shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes  
 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) për më shumë info.


### SPECIAL FUNCTIONS

 **FAST PREHEATING - PARANGROHJE E SHPEJTË**  
Për parangrohjen e furrës në mënyrë të shpejtë. njëherë kur përfundon parangrohja, furra do zgjedhë funksionin "Conventional" automatikisht. Prisni për mbarimin e parangrohjes para se të vendosni ushqimin në furrë.

 **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.  
"Shtiza rrotulluese" (nëse e dispononi) mund të përdoret me këtë funksion.


 **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. Për të shfrytëzuar ciklin ECO duke reduktuar konsumin e energjisë, dera e furrës nuk duhet të hapet derisa të përfundon gatimi.


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


 **RISING - RITJA (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.


 **DIAMOND CLEAN - PASTRIM DIAMANT**

Aksioni për lëshimin e avullit gjatë 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 e ftohtë.

 **CONVENTIONAL - KONVENCIONALE \***  
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.

 **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 - PJEKJE KONVENCIONALE**  
Për pjekejen e mishit ose pjekjen e ëmbëlsirave me me qendër të lëngshme në të njëjtin raft. Ky funksion përdor butësisht qarkullimin e ajrit në mënyrë të përhershme për parandalimin e ushqimit që të vijë deri te tharja e tepert.


### **A** FUNKSIONET AUTOMATIKE


 **CASSEROLE - TAVË**  
Ky funksion automatikisht bënë përzgjedhjen e temperaturës dhe metodën e gatimit të pastave.

 **MEAT - MISHI**  
Ky funksion automatikisht bënë përzgjedhjen e temperaturës dhe metodën e gatimit të mishit. Ky funksion aktivizon përhërë the ventilatorin në shpejtësi të ulët për të parandaluar ushqimin të thahet shumë.

 **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 tepert.

 **BREAD**  
Ky funksion automatikisht bënë përzgjedhjen e temperaturës dhe metodën e gatimit të çdo lloji të bukës.

 **PIZZA - PICA**  
Ky funksion automatikisht bënë përzgjedhjen e temperaturës dhe metodën e gatimit të çdo lloji të bukës.

 **PASTRY CAKES - ËMBËSIRA GURABIE**  
Ky funksion automatikisht bënë përzgjedhjen e temperaturës dhe metodën e gatimit të çdo lloji të tortave.

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

# PËRDORIMI I PAJISJES PËR HERË TË PARË

## 1. SET THE TIME - VENDOS KOHËN

Pas zgjedhje së gjuhës, ju do të duhet të vendosni kohën e tanishme: Dy nurat për orën do të ndriqojnë në ekran.



Dy numrat për orët do të ndriqojnë në ekran. Rrotulloni çelësin e rregullimit për të vendosur orën zgjedhëse dhe shtyp **OK** për konfirmim.



Dy numrat për minutat do të ndriqojnë në ekran. Rrotulloni çelësin e rregullimit për të vendosur minutat zgjedhëse dhe shtyp **OK** për konfirmim.

Mbani shënim: Për ndryshimin e kohës në pikë më të vonshme, shtyp dhe mbaj **SET** më së paku dy sekonda përderisa furra është e fikur dhe ripërëritni hapat e më parshëm.

Do të ju duhet të vendosni kohën prap pas ndërprerjeve të gjata të energjisë.

## 2. SETTINGS - TË DHËNAT

Nëse lypset, ju mund të ndryshoni njësinë matëse bazë temperaturën (°C) dhe vlerësimin e rrymës (16 A).

Me furrën e fikur, shtp dhe mbaj **SET** Për më së paku 5 sekonda.



Rrotulloni çelësin e rregullimit për të vendosur matjen zgjedhëse dhe shtyp **OK** për konfirmim.



Rrotulloni çelësin e rregullimit për të vendosur rrymën zgjedhëse dhe shtyp **OK** për konfirmim.

**Mbani shënim:** Furra është programuar për hargjimin e shkallës së rrymës elektrik e që është e përshatshme me rrjetin shtëpiak me vlersimin e më shumë se 3kW (16 A): Nëse shtëpia e juaj përdorë energji më të vogël, do t'ju duhet ta zvogloni në këtë vlerë (13 A).

## 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, 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 aksesorë 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.**

RECETA	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHA E GATIMIT (Min.)	SHKALLA DHE AKSESORËT
<b>LAMB/VEAL/BEEF/PORK</b> QENGJ/MISH VIQI/MISH LOPE/ DERRI 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Roast pork with crackling</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>CHICKEN/RABBIT/DUCK</b> 1 kg PULË/ LEPUR / ROSË		-	200 - 230	50 - 80	3
<b>TURKEY/GOOSE</b> GJELËDETI / PATË 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>BAKED WHOLE FISH</b> PESHK I PJEKUR KOMPLET (FILETË , ETËRË )		Yes	180 - 200	40 - 60	3
<b>STUFFEDVEGETABLES /PERIMETËMBUSHURA</b> (TOMATOES, COURGETTE, AUBERGINES) (DOMATE, COURGETTE, PATËLGJAN)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
<b>TOASTED BRED</b> BUKË E THEKUR		-	3 (High)	3 - 6	5
<b>FISH FILLETS / SLICES</b> FILETO PESHKU / FETA		-	2 (Medium)	20 - 30 *	4 3
<b>SAUSAGE/KEBABS/SPARE RIBS</b> HAMBURGER/ BRINJË / QEBAPA		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
<b>ROASTCHICKEN</b> PULËPJEKUR 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 **	2 1
<b>ROASTBEEFRARE</b> PJEKJEERRALËVIÇI 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50 **	3
<b>LEGOFLAMBKNUCKLE</b> KËMBËQENGI / DORËZ		-	2 (Medium)	60 - 90 **	3
<b>ROASTPOTATOES</b> PATATETËFËRGUARA		-	2 (Medium)	35 - 55 **	3
<b>VEGETABLE GRATIN</b> PERIME GRATIN		-	3 (High)	10 - 25	3
<b>LASAGNEANDMEAT</b> LAZANJEDHEMISH		Yes	200	50 - 100 **	4 1
<b>MEATANDPOTATOES</b> MISHDHEPATATE		Yes	200	45 - 100 ***	4 1
<b>FISHANDVEGETABLES</b> PESHKDHEPERIME		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
<b>COMPLETEMEAL : FRUITTART</b> (level 5) /LASAGNE(level 3) /MEAT(level 1). <b>VAKTKOMPLET : PERIMETËTHEKSHME</b> (shkalla5) / LAZANJE (shkalla3) /M ISH (shkalla1)		Yes	190	40 - 120 ***	5 3 1
<b>STUFEDROASTINGJOINTS</b> NYJETËMBUSHURATËPJEKURA		-	200	80 - 120 ***	3
<b>CUTSOFMEAT</b> (rabbit, chicken, lamb) MISH I COPTUAR (LEPUR, PULË, QENGJ)		-	200	50 - 100 ***	3

\* kthe ushqimin në gjysmërrugë përmes gatimit.

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

\*\*\* Gjatësia e llogaritit e kohës: pjatat mund të largohen nga furra në kohë të ndryshme mvarësisht nga preferencat.

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

FUNKSIONET MANUALE	KONVENCOANLE	Grill	Turbo Grill	AJR I FORCUAR	Convection Bake	Eco AJR I FORTË
FUNKSIONET SPECIALE	SHPENDË	MISH	MAXI Cooking	BUKË	Pizza	Pastry
AKSESORËT	Raft teli	Furrëtare ose tigan gatimi në raft teli	Tabaka pikuese / Tabaka pjekje	Tabaka pi kuese	Tabaka pikuese me 500 ml ujë	Tabaka pjekje

## COOKING TABLE - TABELA E GATIMIT

RECETA	FUNKSIONI	PARA NGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHA E GATIMIT (Min.)	SHKALLA DHE AKSESORËT
<b>Leavened cakes</b> <b>Ëmbëlsira pa maja</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Filled cake</b> (cheese cake, strudel, fruit pie) <b>Tortë e mbushur</b> (Tortë djathi, shtrudle, pite frutash)		-	160-200	30 - 85	3
		Yes	160-200	35-90	4 1
<b>Biscuits/tartlets</b> <b>Biskota/të athëta</b>		-	170 - 180	15 - 45	3
		Yes	160-170	20-45	4 1
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1
<b>Choux buns</b>		-	180-200	30-40	3
		Yes	180-190	35-45	4 1
		Yes	180-190	35-45 ***	5 3 1
<b>Meringues</b> <b>Merengë - Vezë e rrahur</b>		Yes	90	110-150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140-160 ***	5 3 1
<b>Pizza</b> (Thin, thick, focacia) <b>Pica</b> (E hollë, trashë, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Yes	220 - 240	20-40	4 1
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
<b>Bread loaf</b> <b>Copë Buke</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
<b>Rolls</b> <b>Simite</b>		-	180 - 220	30 - 50	2
<b>Bread</b> <b>Bukë</b>		Yes	180-200	30 - 60	4 1
<b>Frozen pizza</b> <b>Pica e ngrirë</b>		-	220 - 250	20 - 40	2
		Yes	220 - 240	20-40	4 1
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
<b>Salted cake</b> (vegetable pie, quiche) <b>Tortë e kriposur</b> (pite perimesh, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2
		Yes	180-190	45 - 60	4 1
		Yes	180-190	45-70 ***	5 3 1
<b>Vols-au-vents/puf pastry crackers</b> <b>Pasta brumi "kërcitëse"</b>		Yes	190-200	20-30	3
		Yes	180-190	20-40	4 1
		Yes	180-190	20-40 ***	5 3 1
<b>Lasagne/soufflé</b> <b>Lazanje</b>		-	190-200	40 - 65	3
<b>Baked pasta/cannelloni</b> <b>Makarona/cannelloni</b>		-	190-200	25 - 45	3

## PËRDORIM DITORË

## 1. SELECT A FUNCTION-ZGJIDH FUNKSIONIN

Kur Furra është e fikur, vetë koha shfaqet në ekran. Shtyp dhe mbaj për ndezjen e furrës. Rrotulloni çelësin për shiqimin e funksioneve kryesore që janë të mundshme në anën e majtë të ekranit. Zgjedh njëren dhe shtyp .



Për zgjedhjen e nën funksionit (nëse disponon), zgjedh funksionin kryesor dhe shtyp për konfirmim dhe shko në menynë e funksioneve.



Rrotulloni çelësin për shiqimin e nën funksioneve që janë të mundura në anën e majtë të ekranit. Zgjedh dhe shtyp për konfirmim.

## 2. SET THE FUNCTION - VENDOS FUNKSIONIN

Pas zgjedhjes së funksionit të dëshiruar, ju mund t'i ndryshoni të dhënat e tij. Ekran do të tregoj të dhënat që mund të ndryshohen në përkim.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL  
TEMPERATURA/SHKALLA E GRILL-IT



Kur ikona °C/°F ndriqon në ekran, Rrotullo qelësin për ndryshim e vlerave, dhe pastaj shtyp për konfirmim dhe vazhdo ndryshimin e të dhënave që përcillen (nëse është e mundur). Ju gjithashtu mund të vendosni shallën e grillit (3 = high, 2 = medium, 1 = low) në të njëjtën kohë.



Mbani shënim: Njëherë kur funksioni nisë, ju mund të ndryshoni shkallën e temperaturës së grillit duke shtypur ose duke rrotulluar direkt qelësin.

## DURATION - KOHËZGJATJA



Kur ikona ndriqon në ekran, përdor çelësin Rrotulle të rregullimit për vendosjen e kohës për gatim që ju dëshironi. pastaj shtyp për konfirmim.

Ju nuk keni nevojë vendosjen e kohës për gatim nëse dëshironi menagjimin e gatimit në mënyrë manuale: shtyp për konfirmim dhe nisni funksionin.

Në këtë rast, ju nuk mund të vendosni fundin e kohës për gatim duke programuar nisjen e vonuar - **delays tart**.

Mbani shënim: Ju mund të përshtatni kohën për gatim që janë vendosur përgjatë procesit të gatimit duke shtypur përdor çelësin rrotullues për ndryshimin e orës dhe shtyp për konfirmim.

## VENDOSJA E KOHËS PËR PËRFUNDIM TË PREGATITJES (DELAYED START)

Në Shumë funksione, njëherë kur keni dhënë kohën e gatimit ju mund të vononi nisjen e funksionit duke programuar kohë e sajë të mbarimit.

Atje ku ju mund të ndryshoni kohën e mbarimit, ekрани do të tregoj kohën kur funksioni pritet të përfundojë dhe ikona do të ndriqoj.



Nëse nevojitet, rrotullo qelësin për vendosjen e kohës që ju dëshironi që gatimi të përfundojë, pastaj shtyp për konfirmimin e nisjes.

Vendos ushqimin në furrë dhe mbyll derën: Funksioni do të nis automatikisht pas periudhës së kohës që ka qenë e kalkuluar në mënyrë për gatimin të përfundojë në kohën që ju keni vendosur.




Mbani shënim: Programimi i nisjes së kohës së vonuar përgatim do të qkyqë faën parangohëse të furrës. Furra do arrijë automatikisht temperaturën që ju kërkon gradualisht, duke kuptuar që koha e gatimit të jetë pak më e gjatë se ato të listuara në tabelën e gatimit.

Gjatë kohës së pritjes, ju mund të përdorni qelësin për ndryshimin e mbarimit të kohës së programuar.

Shtyp ose për ndryshimin e të dhënave të temperaturës së kohës së gatimit shtyp për konfirmim kur mbaron.

### 3. ACTIVATE THE FUNCTION - AKTIVIZIMI I FUNKSIONIT

Njëherë kur të zbatoni të dhënat që kërkon, shtyp  për aktivizimin e funksionit.

Ju mund të shtypni dhe mbani  në çdo kohë për pushimin-pauzën e funksionit që për momentin është aktive


### 4. PREHEATING - PARANGROHJA

Disa funksione kanë fazën parangrohëse të furrës. Njëherë kur funksioni fillon, ekrani tregon që faza parangrohëse është aktivizuar.



Njëherë kur faza përfundon, një vëllim sinjali do të ndëgjetet dhe ekrani do të tregojë që furra ka arritur temperaturën e vendosur.



Në këtë pikë, hape derën, vendos ushqimin në furrë mbyll derën dhe fillo gatimin duke shtypur . Vendosja e ushqimit në furrë para se parangrohja të ketë mbaruar mund të ketë efekt të kundërt në rezultatin final të gatimit.

Hapja e derës gjatë fazës parangrohëse do të pushojë-pauzojë atë.


Koha e gatimit nuk e përfshinë fazën parangrohëse.

Ju mund gjithmonë të ndryshoni temperaturën që dëshironi të arrini duke e përdorur çelësin.

### 5. END OF COOKING- MBARIMI I GATIMIT

Një vëllim zëri do të ndëgjetet dhe ekrani do të tregojë që gatimi ka përfunduar.



Për zgjatjen e kohës së gatimit pa ndryshuar të dhënat rrotullo çelësin për vendosjen e kohës së gatimit dhe shtyp .

### . FUNKSIONET AUTOMATIKE

TEMPERATURE RECOVERY - RIVENDOSJA E TEMPERATURËS

Nëse temperatura brenda furrës ulet gjatë ciklit të gatimit për shkak të hapjes së derës, funksioni special aktivizohet automatikisht për rikthimin e temperaturës origjinale.

Përderisa temperatura është duke u rikthyer, ekrani do tregojë animacionin “gjarpër” përderisa temperatura e vendosur është arrirë.








Përderisa cikli I programuar I gatimit është në progres, koha e gatimit do të rritet duke u bazuar se sa gjatë dera ka qenë e hapur në mënyrë që të arrihet rezultati sa më I mirë.

### . SPECIAL FUNCTIONS

DIAMOND CLEAN - PASTRIMI DIAMOND

Për aktivizimin e funksionit “Diamond Clean” me furrën e ftohtë, shpërndani 200 ml ujë poshtë në zgavrën e furrës, pastaj mbyll derën e furrës.


Ekzekuto Funksionin special  dhe rrotullo çelësin për të zgjedhur  nga menyja, pastaj shtyp  për konfirmim.

Shtyp  për nisjen e menjëhershme të ciklit të pastrimit ose shtyp  për vendosjen e përfundimit të kohës / start delayed (nisja e vonuar).

Në fund të ciklit, lëreni furrën të ftohet dhe largoni çdo ujë të mbetur në furrë dhe filloni pastrimin duke përdorur sfungjer të lagur me ujë të ngrohtë (pastrimi mund të dështojë nëse vonohet më shumë se 15 min.)

Mbani shënim: Kohëzgjatja dhe temperatura e ciklit larës nuk mund të vendoset.

### . KEY LOCK - ÇELËSI MBYLLËS

Për mbylljen e tastierës, shtyp dhe mbaj  për së paku 5 sekonda.



Bëje këtë prap për hapjen e tastierës.

Mbani shënim: Çelësi mbyllës mundet gjithashtu të aktivizohet për derisa gatimi është në progres.

Për shkak sigurie, furra mund të qkyqet në çdo kohë duke shtypur .

## USEFUL TIPS KËSHILLA TË DOBISHME

### 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 ullaon 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 ullaon 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.

### MEAT - MISHI

Përdor çfardo lloj të tabakasë së furrës ose pajisje pyrex-i që përshtatet në madhësinë e pjesës së mishit që do të gatohet. Për pjesëza mishi, më së miri është për shtimin e disa rezervave poshtë enës, hedhja e yndyrës në mish gjatë gatimit për shtimin e miellit. Ju lutemi vëni re që avulli do të gjenerohet gjatë këtij operacioni, Kur pjekja është gati, lëre të pushoj në furrë edhe për 10-15 minuta, ose mbështille me folie alumini. Kur ju të bëni grill mishin, zgjedhni prerjet edhe me të njëjtën trashësi të gjithat për të arritur razultat gatimi të barbartë. Copat e mishit shum të trasha kërkojnë kohë më të gjatë gatimi. Për mënjanimin e të djegurit të pjesës së jashtme të mishit, ulë pozitën e raftit me tela, duke mbajtur ushqimin sa më larg grillit. Ktheje mishin në dy të tretat përmes rrugës së gatimit. Kujdesuni kur hapni derën pasi avulli do të largohet. Për mbledhjen e lëngut të gatimit, ne rekomandojmë vendosjen e tabakasë pikuese e mbushur me gjysmë litri uji të pijshëm drejtëpërdrejtë poshtë-përfundi raftit me tela në të cilin ushqimi është I vendosur. Mbushe deri në fund nëse është e nevojshme.



Shkarko udhëzuesin për përdorim dhe kujdes [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) për më shumë info.

### DESSERTS - DEZERTET

Gatuaj dezertet delikate me funksionin konvencional në një raft të vetëm.

Përdor tepsi metali me ngjyra të errëta dhe gjithmonë vendosi ato në raftin e furnizuar me tela. Për gatimin në më shumë se një raft, zgjedh funksionin “forced air” dhe tunde pozitën e “kutisë së teneqesë” së tortës në rafte, duke e ndihmuar qarkullimin e dëshiruar të ajtit të nxehtë.

Për kontrollimin kurdoherë të tortës “së ardhur” është gatuar, futni një rrëmojsë në qendër të tortës. Nëse rrëmojsa del jashtë e pastër, torta është e gatshme. Nëse përdorni tabaka jo-ngjitëse, mos e lyeni me gjalpë skajet sepse torta nuk do të fryhet-rritet në mënyrë të barabartë rreth skajeve.

Nëse artikulli “bymehet” gjat gatimit, përdor temperaturë më të ulët herën tjetër dhe konsiderojë reduktimin e sasisë së lëngut që keni futur ose trazoni përzierjen sa më butësisht.

Për dezertet me mbushje me të njomë ose heqje maje (sikur janë tortë me djathë ose fruta të athëta), përdor funksionin “Convection bake”. Nëse baza e gatimit është bërë qull, ulë raftin dhe spërkat fundin e tortës me thërmia buke ose thërmia biskotash para se të shtosh mbushjen.

### PIZZA- PICA

Lehtë lyej me yndyrë tabakatë për të siguruar që pica ka një bazë të forcuar, shpërndaj djathin e ngurtë - “kaqkavallin” për rreth picave në dy të tretat e rrugës përmes gatimit.

### RISING - RRIJTJA (FRYRJA)

Më së miri është gjithmonë mbulimin e brumit me një leckë-rrobë të lagësht para vendosjes në furrë. Koha e vërtetuar e brumit me këtë funksion është reduktuar përafërsisht në një të tretën krahasuar me temperaturat e vërtetuara në dhomë (20-25°C). Koha e rritjes-fryrjes për pica fillon në për rreth një orë për 1 kg. brum.