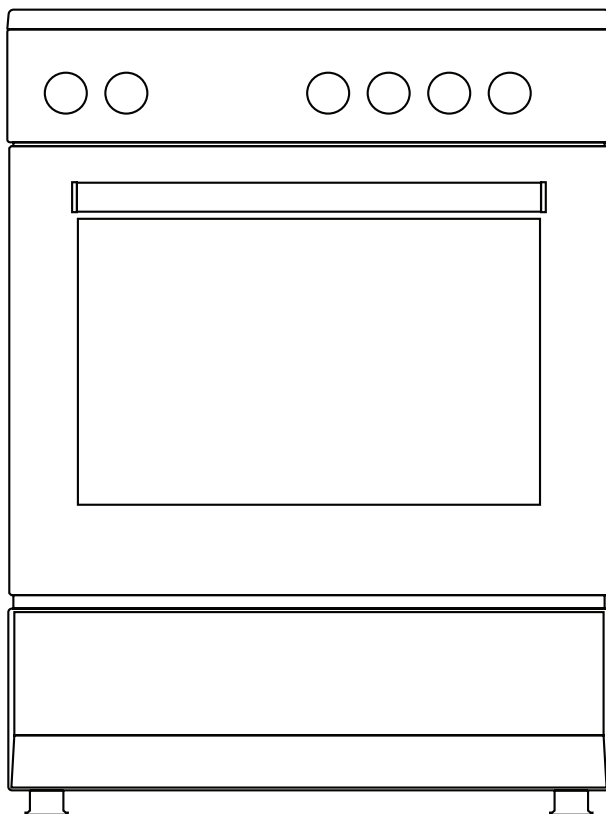


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Electrical oven

Furrë elektrike



USER MANUAL **GB**

MANUALI I PËRDORIMIT **AL**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	22
Using the chicken roasting.....	22
Using cooker section.....	23
Program types.....	25
Cooking time table.....	26
Maintenance and cleaning.....	27
Installation of the oven door.....	28
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	29
Changing the oven lamp.....	29
Catalytic walls.....	30
Rack positions.....	30
Using the grill deflector sheet.....	31
Troubleshooting.....	32
Handling rules.....	34
Recommendations for energy saving.....	34
Environmentally-friendly disposal.....	35
Package information.....	35

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 33.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

34. Do not put objects that children may reach on the appliance.

35. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

36. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

37. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.


38. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

39. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

40. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

41. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

- 42.** User should not handle the oven by himself.
- 43.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
- 44.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- 45.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
- 46.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- 47.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- 48.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
- 49.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- 50.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- 51.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



52To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

53. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

54. Cable fixing point shall be protected.

55. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

56. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

2. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

3. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.

4. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.


5. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

6. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

7. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

8. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.



10. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

13. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

14. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

15. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

- 1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- 4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- 6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

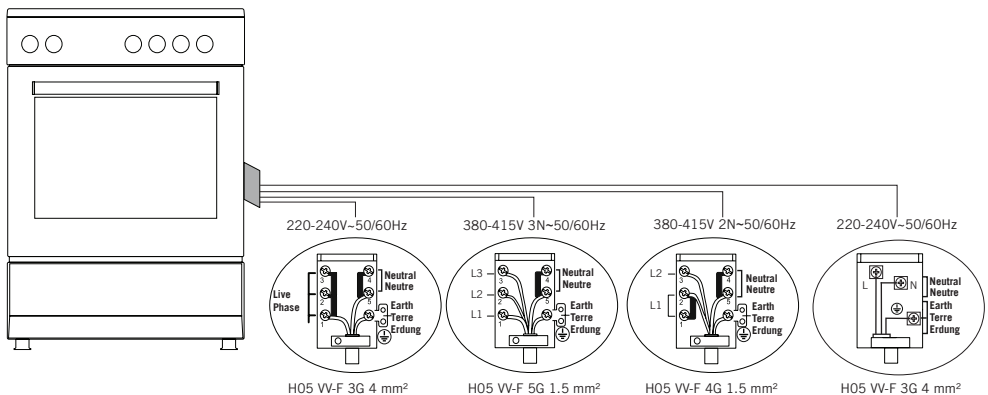
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

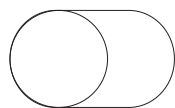
6. Operate your oven in dry atmosphere.

7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

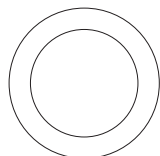
Electrical Connection Scheme



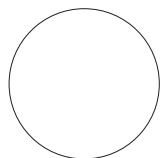
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



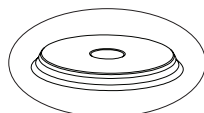
11



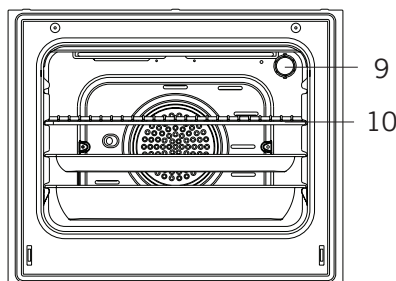
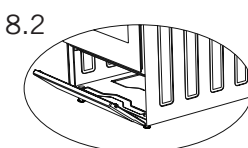
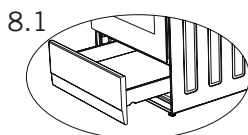
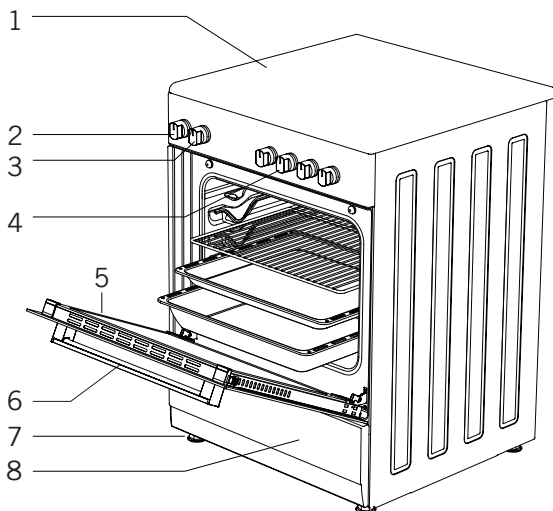
12



13



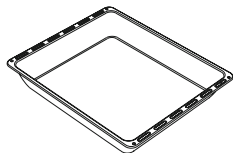
14



- 1. Glass top plate
- 2. Thermostat knob
- 3. Command knob for oven
- 4. Regulators for vitroceramic hobs
- 5. Oven door
- 6. Handle
- 7. Plastic leg
- 8. Lower cabinet door

- 8.1. Drawer
- 8.2. Flap door
- 9. Lamp
- 10. Grill
- 11. Ceramic heater (140 mm / 250 mm)
- 12. Ceramic heater (120 mm / 180 mm)
- 13. Ceramic heater (140 mm or 180 mm)
- 14. Hot plate (145 mm or 185 mm)

Accessories



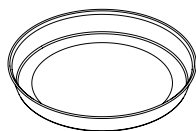
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



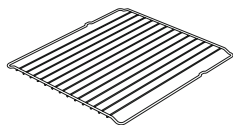
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



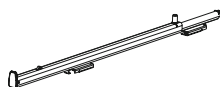
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



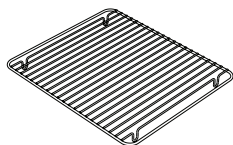
Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



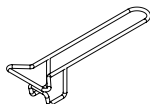
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Specifications	60x60			
Outer width	600 mm			
Outer depth	630 mm			
Outer height	855 mm			
Lamp power	15-25 W			
Bottom heating element	1200 W			
Top heating element	1200 W			
Turbo heating element	1800 W			
Grill heating element	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz			
Hot plate 145 mm *	1000 W			
Hot plate 180 mm *	1500 W			
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W			
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W			
Ceramic heater 140 mm *	1200 W			
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W			
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W			
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 W			

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

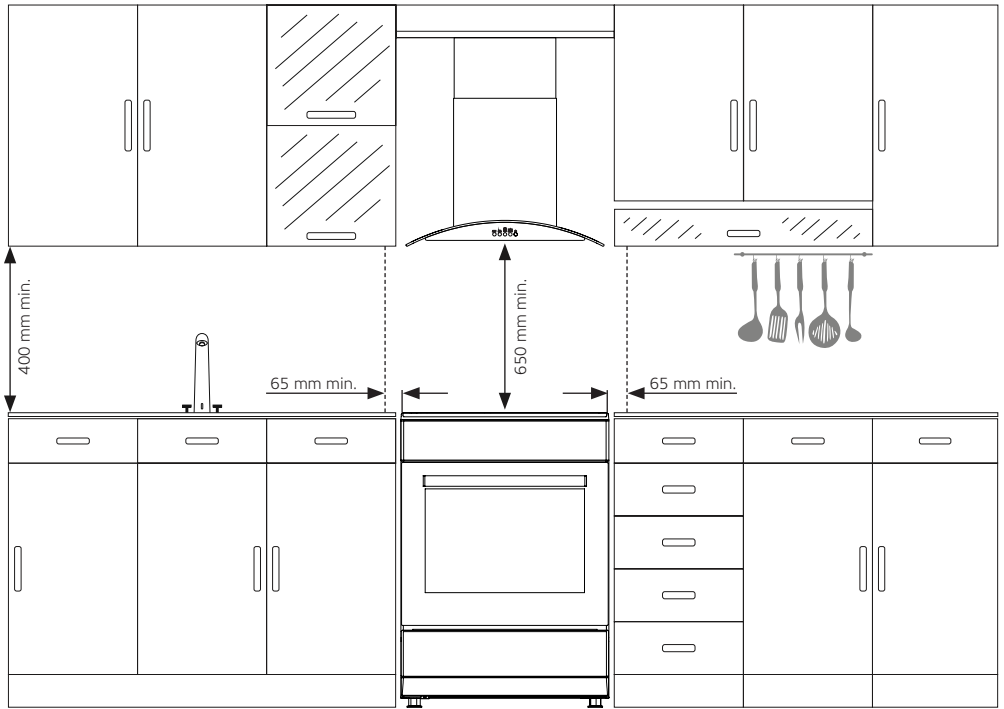
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

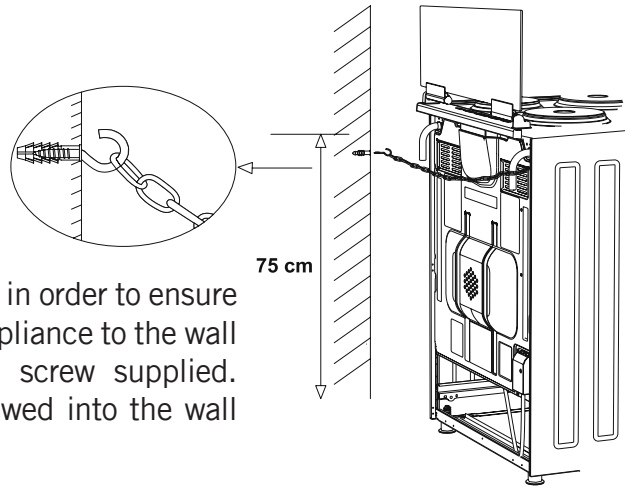


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

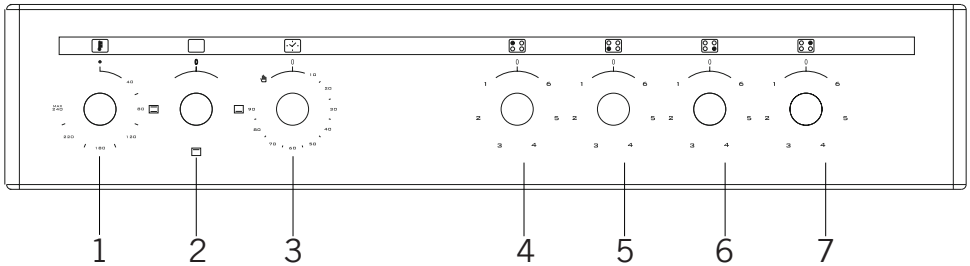
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



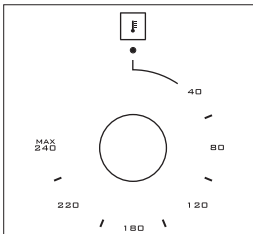
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL

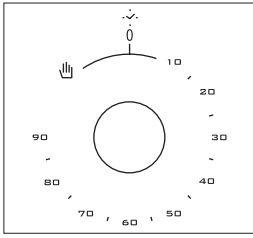


- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Thermostat | 5. Front left electrical heater |
| 2. Function selection button | 6. Front right electrical heater |
| 3. Mechanical timer * | 7. Rear right electrical heater |
| 4. Rear left electrical heater | |

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

USING OVEN SECTION

Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *

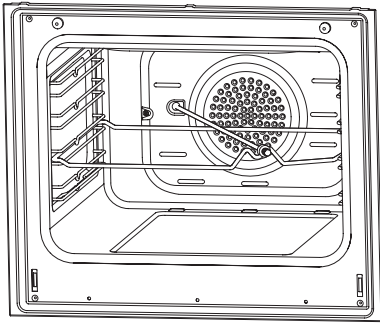


Figure 1

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Using Cooker Section

Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)

5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clock wise on the “max” region end of the ring sign. When you turn to counter clock wise, the first ring will operate as maximum range and the second ring’s power will reduce up to you desire temperature.

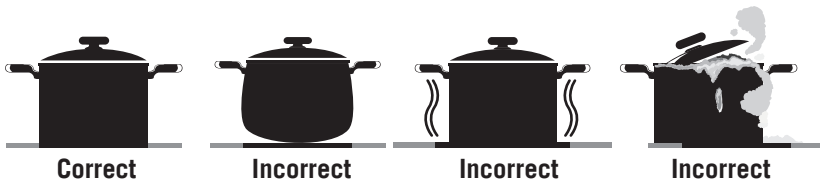
Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

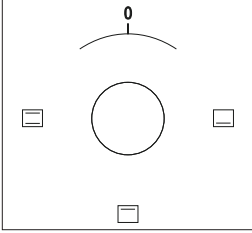
1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200 °C and then second half should be 150 °C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
2. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
3. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
5. Do not clean your oven with steam cleaners.
6. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
8. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
9. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

Installation Of The Oven Door

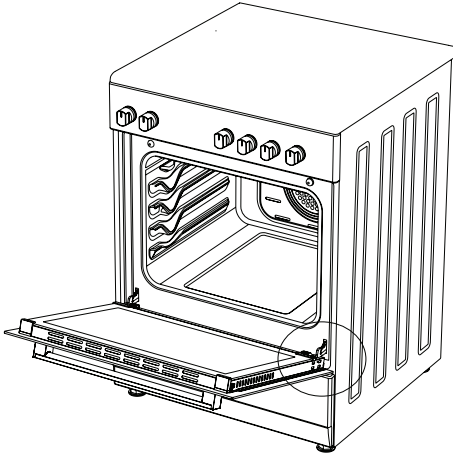


Figure 2

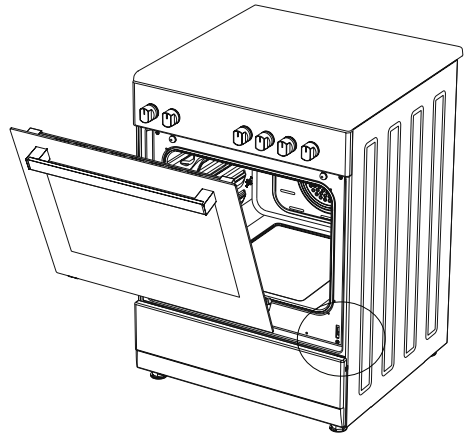


Figure 3

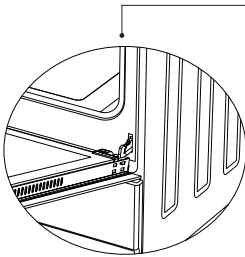


Figure 2.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 2.1**.

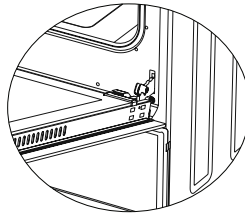


Figure 2.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 2.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

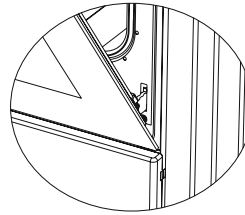


Figure 3.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 3.1**.

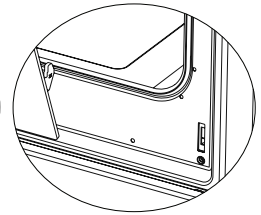


Figure 3.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 3.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 4 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 5. Then remove the inner-glass as shown in figure 6. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

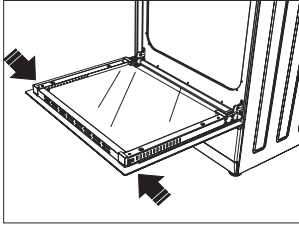


Figure 4

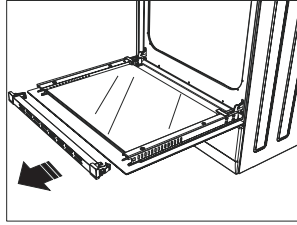


Figure 5

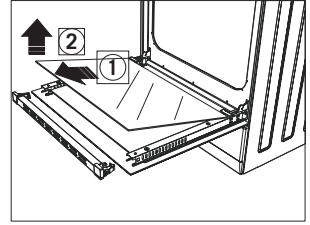


Figure 6

Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

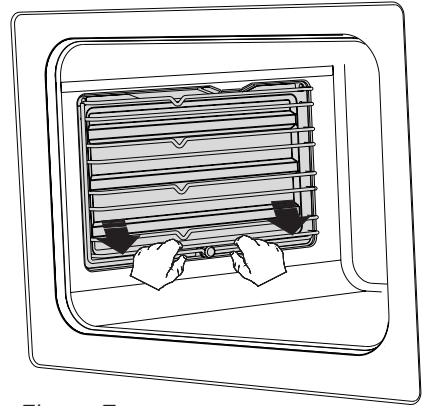
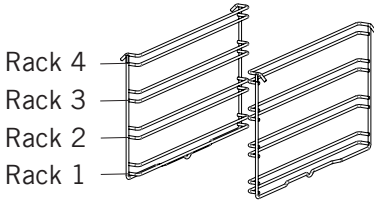


Figure 7

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

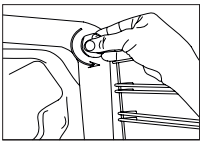
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

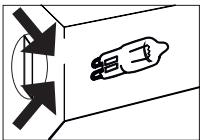
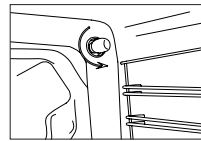


Figure 8

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

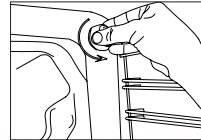


Figure 9

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 10)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 11)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 12)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the “closed grill functioned” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

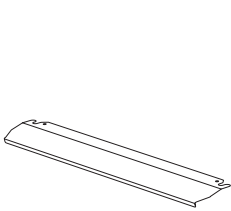


Figure 10

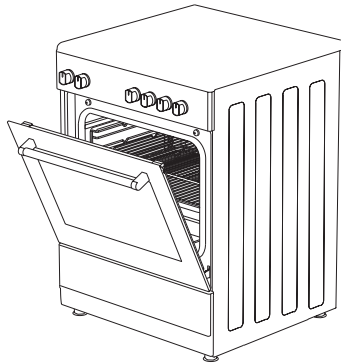


Figure 11

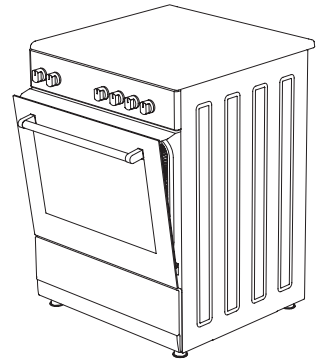


Figure 12

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.

Problem	Possible Cause	What to Do
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

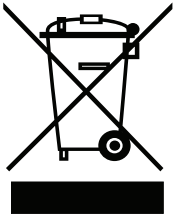
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

I nderuar përdorues,

Synimi ynë është ta bëjmë këtë produkt që t'ju japë rezultatet më të mira i cili është prodhuar në fabrikat tona moderne në një ambient pune të kujdesshëm në përputhje me konceptin për cilësi totale.

Prandaj ju sugjerojmë të lexoni me kujdes manualin e përdorimit para se ta përdorni produktin dhe ta mbani gjithmonë në dispozicion.

SHËNIM: Ky manual përdorimi është përgatitur për më shumë se një model. Disa prej veçorive të përcaktuara manual mund të mos jenë të disponueshme në pajisjen tuaj.

Të gjitha pajisjet tona janë vetëm për përdorim të brendshëm, jo për përdorim tregtar.

Produktet e shënuara me (*) janë opsionale.

“Konform rregullave WEEE.”

Përmbajtja

Paralajmërime të rëndësishme.....	38
Metodat për mbrojtjen e sipërfaqes së gabimit me xham qeramik.....	47
Lidhja elektrike.....	48
Prezantimi i pajisjes.....	49
Aksesorët.....	50
Veçoritë teknike të furrës.....	51
Instalimi i furrës.....	52
Ilustrimi i lidhjes të zinxhirit.....	54
Paneli i kontrollit.....	54
Përdorimi i pjesës të furrës.....	55
Përdorimi i skarës.....	56
Pjekja e pulës.....	56
Përdorimi i pjesës të sobës.....	57
Tipet e programeve.....	59
Tabela e kohëve të pjekjes.....	60
Mirëmbajtja dhe pastrimi.....	61
Instalimi i derës të furrës.....	62
Pastrimi dhe mirëmbajtja e derës përpara prej xhami të furrës.....	63
Muret katalitike.....	63
Pozicionet e raftit.....	64
Ndërrimi i llambës.....	64
Përdorimi i fletës deflektore të skarës.....	65
Zgjidhja e problemeve.....	66
Rregullat për manovrimin.....	68
Rekomandime për kursimin e energjisë.....	68
Hedhja pa dëmtuar mjedisin.....	69
Informacione për paketimin.....	69

PARALAJMËRIME TË RËNDËSISHME

1. Instalimi dhe riparimi duhet të kryhen gjithmonë nga **“SHËRBIMI I AUTORIZUAR”**. Prodhuesi nuk do të mbajë përgjegjësi për veprimet e kryera nga persona të paautorizuar.

2. Ju lutemi lexoni me kujdes këto udhëzime për përdorimin. Vetëm në këtë mënyrë mund ta përdorni pajisjen në mënyrën e duhur dhe të sigurt.

3. Furra duhet të përdoret në përputhje me udhëzimet për përdorimin.

4. Mbajini fëmijët nën moshën 8 vjeç dhe kafshët shtëpiake larg saj gjatë përdorimit.

5. **PARALAJMËRIM: Pjesët e arritshme mund të jenë të nxehta gjatë përdorimit të skarës. Mbajini larg fëmijët.**

6. **PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri; mos mbani materiale mbi sipërfaqen e gatimit.**

7. **PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme janë të nxehta gjatë përdorimit.**

8. Kushtet e parametrave për këtë pajisje janë të specifikuar në etiketë. (Ose në pllakën e të dhënave)

9. Pjesët e arritshme mund të jenë të nxehta kur përdorni skarën. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.

10. **PARALAJMËRIM: Kjo pajisje është e projektuar për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. për ngrohjen e dhomës.**

11. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.

12. Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur plotësisht pas vendosjes së ushqimeve brenda në furrë.

13. Mos u përpigni ASNJËHERË të fikni zjarrin me ujë. Vetëm fikni rrjetin elektrik të pajisjes dhe më pas mbuloni flakët me një mbulesë ose një batanije për zjarrin.

14. Fëmijët nën moshën 8 vjeç duhet të mbahen larg në rast se nuk mund të monitorohen në mënyrë të vazhdueshme.

15. Duhet të shmanget prekja e elementeve të nxehtësisë.

16. KUJDES: Procesi i gatimit duhet të monitorohet. Procesi i gatimit duhet të monitorohet gjithmonë.

17. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi moshën 8 vjeç, nga persona me vështirësi fizike, mendore ose dëgjimi ose nga persona me mungesë eksperience ose njohurish për sa kohë që të sigurohet kontrolli i tyre ose të jepen informacione në lidhje me rreziqet.

18. Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim në shtëpi.

19. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi ose mirëmbajtja nga përdoruesi për pajisjen nuk duhet të kryhen nga fëmijët përveçse nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën monitorimin e të rriturve.

20. Mbajeni pajisjen dhe kordonin elektrik larg nga fëmijët nën 8 vjeç.

21. Largoni perdet, tylet, letrat ose çdo material të djegshëm (të ndezshëm) nga pajisja para se të filloni ta përdorni pajisjen. Mos vendosni materiale të djegshme ose të ndezshme mbi ose në pajisje.

22. Mbani të hapura kanalet e ajrimit.

23. Pajisja nuk është e përshtatshme për përdorim me një kohëmatës të jashtëm apo një sistem të veçantë të kontrollit në largësi.

24. Mos ngrohni kanoçe të mbyllura dhe vazo qelqi. Presioni mund të shkaktojë shpërthimin e vazove.

25. Doreza e furrës nuk duhet të përdoret për të tharë peshqirin. Mos varni peshqirë, etj. në dorezën e furrës.

26. Mos vendosni tava, pjata ose fletë alumini drejtpërdrejt në bazën e furrës. Nxehtësia e akumuluar mund ta dëmtojë bazën e furrës.

27. Kur vendosni ose hiqni ushqimet nga furra etj. përdorni gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehtësisë për furra.

28. Mos e përdorni produktin në situata kur jeni në mjekim dhe/ose nën ndikimin e alkoolit që mund të ndikojnë në aftësinë tuaj gjykuese.

29. Tregoni kujdes kur përdorni alkool në ushqime. Alkooli do të avullojë në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr nëse bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.

30. Pas çdo përdorimi, kontrolloni nëse pajisja është e fikur.

31. Nëse pajisja ka një defekt ose një dëmtim të dukshëm, mos e përdorni pajisjen.

32. Mos e përdorni pajisjen kur dera e përparme e xhamit është e thyer ose e hequr.

33. Vendosni letrën e pjekjes bashkë me ushqime në furrën të ngrohur paraprakisht duke e vendosur brenda një ene ose në një aksesori të furrës (tavë, raft teli etj.).

34. Mos vendosni objekte që mund të arrihen nga fëmijët mbi pajisje.

35. Është e rëndësishme që ta vendosni raftin e telit dhe tavën në mënyrën e duhur në vendin e raftit, si dhe tavën. Vendoseni skarën ose tavën mes dy shinave përkatëse dhe sigurohuni që të jetë në ekuilibër para se të vendosni ushqimet mbi të.

36. Për të shmangur rrezikun e prekjës së elementeve të nxehtësisë së furrës, hiqni pjesët e tepërta të letrës së pjekjes që varen nga aksesori ose ena përkatëse.

37. Mos e përdorni asnjëherë me temperatura më të larta të furrës nga temperatura maksimale e përdorimit që përcaktohet për letrën e pjekjes. Mos e vendosni letrën e pjekjes në bazën e furrës.

38. Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda mbi derë dhe mos lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni përmbysjen e furrës ose menteshat e derës mund të dëmtohen.

39. Materialet e paketimit janë të rrezikshme për fëmijët. Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve.

40. Mos përdorni pastrues gërryes ose spatula të mprehta metalike për të pastruar xhamin pasi mund të shkaktohen gërvishtje në sipërfaqen e xhamit të derës dhe kjo mund të bëjë që xhami të thyhet.

41. Mos i goditni sipërfaqet e pllakave vitro-qeramike me metale të forta pasi mund të dëmtohet rezistenca. Kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

42. Përdoruesi nuk duhet ta menaxhojë vetëm furrën.

43. Përdoruesi duhet të tregojë kujdes gjatë pastrimit të vatrave të gazit. Mund të shkaktohen lëndime personale.

44. Ushqimet mund të derdhen në rast se këmbët e furrës janë të thyera ose të çmontuara. Tregoni kujdes. Mund të shkaktohen lëndime personale.

45. Gjatë përdorimit, sipërfaqet e brendshme dhe të jashtme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, bëni një hap prapa për të shmangur avullin e nxehtë që del nga pjesa e brendshme. Ekziston rreziku i djegies.

46. Kapaku i sipërm i furrës mund të mbyllet dhe enët mund të përmbysen. Bëni një hap prapa për të shmangur rënien e ushqimeve të nxehta mbi ju. Ekziston rreziku i djegies.

47. Mos vendosni objekte të rënda kur dera e furrës është e hapur, pasi ekziston rreziku i përmbysjes.

48. Përdoruesi nuk duhet të heqë rezistencën gjatë pastrimit. Kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

49. Mos i hiqni çelësat e ndezjes nga pajisja. Në rast të kundërt, kabllot elektrike aktive mund të jenë të arritshme. Kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

50. Furnizimi i furrës me energji mund të shkëputet gjatë çdo punimi ndërtimi në shtëpi. Pas përfundimit të punës, lidhja përsëri e furrës duhet të kryhet nga shërbimi i autorizuar.

51. Mos vendosni pajisje metalike si thika, pirunë, lugë mbi sipërfaqen e pajisjes, pasi ato do të nxehen shumë.

52. Për të parandaluar nxehjen e tepërt, pajisja nuk duhet të instalohet prapa një mbulese dekorative.

53. Fikeni pajisjen para se të hiqni mbrojtëset. Pas pastrimit, instaloni mbrojtëset sipas udhëzimeve.

54. Pikat e lidhjes së kabllor duhet të jenë të mbrojtura.

55. Mos gatuani ushqime drejtpërdrejt në tavë/rrjetë. Vendosini ushqimet në ose mbi enën e duhur para se t'i vendosni në furrë.

56. KUJDES: Nëse xhami i sobës është i thyer, fikni menjëherë çdo element ngrohës dhe shkëputeni pajisjen nga burimi i energjisë. Mos e prekni sipërfaqen e pajisjes dhe mos e përdorni pajisjen.

Siguria për energjinë elektrike

1. Merrni një elektrikist të autorizuar për të përcaktuar tokëzimin e pajisjes. Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmtimet që do të shkaktohen për shkak të përdorimit të produktit pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale.

2. Çelësi i fikjes së rrjetit për furrën duhet të vendoset në mënyrë të tillë që përdoruesi fundor të mund ta arrijë kur furra të jetë e instaluar.

3. Kordoni elektrik nuk duhet të jetë në kontakt me pjesët e nxehta të pajisjes.

4. Nëse kordoni elektrik dëmtohet, ky kordon duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose agjenti i tij i shërbimit ose nga personeli me kualifikime të njëjta për të parandaluar një situatë të rrezikshme.

5. Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose duke derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike.

6. PARALAJMËRIM: Për të shmangur goditjen elektrike, sigurohuni që qarku i pajisjes të jetë i hapur para se të ndërtoni llambën.

7. PARALAJMËRIM: Shkëputni lidhjet me rrjetin elektrik para se të arrini te terminalet.

8. PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja ka krisje, fikeni pajisjen për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.

9. Mos përdorni kordonë të prerë ose të dëmtuar ose kordonë zgjatues përveç kordonit origjinal.

10. Sipërfaqja e pasme e furrës nxehet po ashtu gjatë përdorimit të furrës. Lidhjet elektrike nuk duhet të prekin pjesën e pasme, në rast të kundërt mund të dëmtohen lidhjet.

11. Mos i shtrëngoni kabllot e lidhjes në derën e furrës dhe mos lejoni të qëndrojnë mbi sipërfaqe të nxehta. Nëse kordoni shkrin, kjo mund të shkaktojë një qark të shkurtër të furrës si edhe zjarr.

12. Nëse kabllot elektrike dëmtohen, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose nga shërbimi teknik i autorizuar ose nga personel tjetër me kualifikime të njëjta për të shmangur çdo situatë të rrezikshme.

13. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes pasi mund të shkaktohen goditje elektrike.

14. Për instalimin kërkohet një çelës me një pol i aftë për të shkëputur lidhjen elektrike. Shkëputja nga rrjeti elektrik duhet të realizohet me një çelës ose një siguresë të integruar të instaluar në një lidhje elektrike fikse sipas kodit të ndërtesës.

15. Produkti është i pajisur me një kablo të **tipit “Y”**.

16. Lidhjet fikse duhet të jenë të lidhura me një rrjet elektrik që bën të mundur shkëputjen omnipolare. Për pajisjet me kategorinë e voltazhit të lartë nën III, pajisja e shkëputjes duhet të lidhet me një rrjet elektrik fiks sipas kodit për lidhjet elektrike.

Përdorimi i planifikuar

1. Ky produkt është i projektuar për përdorim familjar. Nuk lejohet përdorimi tregtar i kësaj pajisjeje.
2. Kjo pajisje mund të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera si p.sh. për ngrohjen e dhomës.
3. Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për të ngrohur pjatat nën skarë, për të tharë rrobat ose peshqirët duke i varur në dorezë apo për ngrohje.
4. Prodhuesi nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo dëmtim për shkak të keqpërdorimit ose keqadministrimit.
5. Pjesa e furrës e pajisjes mund të përdoret për shkrirjen, pjekjen, skuqjen dhe pjekjen në skarë të ushqimeve.
6. Jetëgjatësia operative e produktit që keni blerë është 10 vjet. Kjo është periudha për të cilën ofrohen nga prodhuesi pjesë ndërrimi që kërkohen për përdorimin e këtij produkti.

Metodat për mbrojtjen e sipërfaqes së gabimit me xham qeramik

Sipërfaqja me xham qeramik është e pathyeshme dhe rezistente ndaj gërvishtjeve në një shkallë të caktuar. Sidoqoftë, për të shmangur dëmtimet, veproni si më poshtë:

1. Mos derdhni asnjëherë ujë të ftohtë mbi pllakat e nxehta.

2. Mos qëndroni mbi një pllakë xhami qeramik.

3. Presioni i papritur, p.sh. efekti i kriporës që bie, mund të jetë kritik. Për këtë arsye mos i vendosni objekte të tilla në një vend mbi pllakat.

4. Pas çdo përdorimi, sigurohuni që baza e enës së gatimit dhe sipërfaqet e zonave të gatimit të jenë të pastra dhe të thata.

5. Mos i qëroni perimet mbi sipërfaqet e nxehta. Kokrrizat e rërës që bien nga perimet mund të gërvishtin pllakën e xhamit qeramik.

6. Mos vendosni materiale të djegshme si karton ose plastikë mbi furrë. Objektet si kallaji, zinku ose alumini (si edhe fletët e aluminit ose çajnikët bosh) mund të shkrijnë mbi sipërfaqet e nxehta dhe të shkaktojnë kështu dëmtime.

7. Tregoni kujdes që të mos lejoni që ushqimet ose lëngjet e frutave të bien në kontakt me zonat e nxehta të gatimit. Sipërfaqja e xhamit qeramik mund të bëhet me njolla nga këto.

Lidhja Elektrike

1. Furra ka nevojë për siguresë 40 Amper sipas fuqisë të pajisjes. Nëse është e nevojshme, rekomandohet instalimi nga një elektrikist i kualifikuar.

2. Furra është rregulluar sipas energjisë elektrike 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Nëse rryma është e ndryshme nga kjo vlerë e përcaktuar, kontaktoni me servisën e autorizuar.

3. Lidhja elektrike e furrës duhet të bëhet nga priza me sistem tokëzimi

të instaluar sipas rregullave. Nëse nuk ka prizë të përshtatshme me sistem tokëzimi në vendin ku do të vendoset furra, kontakti menjëherë një elektrikist të kualifikuar. Prodhuesi nuk mban asnjëherë përgjegjësi për dëmtimet që vijnë për shkak të prizave të lidhura me pajisjen pa sistem tokëzimi. Nëse fundet e kabllit të lidhjes elektrike janë të hapura, sipas llojit të pajisjes, bëni një çelës të përshtatshëm të instaluar te rryma përmes të cilit mund të shkëputen të gjitha fundet në rast të lidhjes / shkëputjes nga / në rrymë.

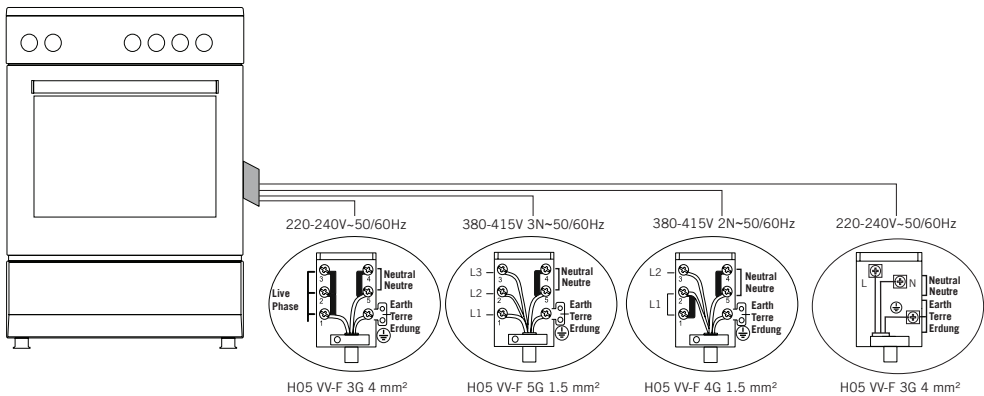
4. Nëse kabli elektrik dëmtohet, duhet të ndërrohet me patjetër nga shërbimi i autorizuar ose elektrikistë të kualifikuar për të shmangur rreziqet.

5. Kabli elektrik nuk duhet të prekë pjesët e nxeha të pajisjes.

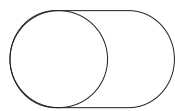
6. Përdoreni furrën tuaj në një atmosferë të thatë.

7. Kur e vendosni furrën në vend, sigurohuni që të jetë në nivel me banakun. Çojeni në nivel me banakun duke rregulluar këmbët nëse është e nevojshme.

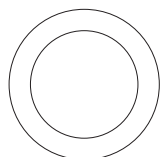
Skema e lidhjes elektrike



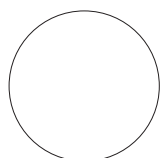
PREZANTIMI I PAJISJES



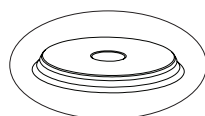
11



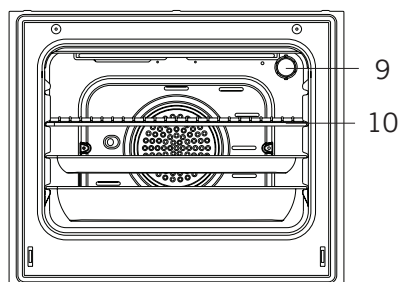
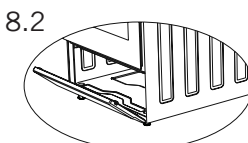
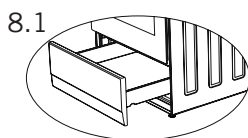
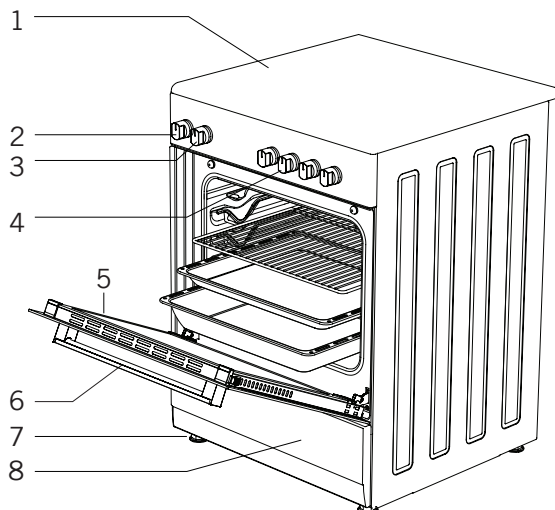
12



13



14



1. Pllaka e sipërme e xhamit
2. Çelësi i termostetit
3. Çelësi i komandimit për furrën
4. Rregullatorët për pllakat vitroqeramike
5. Dera e furrës
6. Doreza
7. Këmba plastike
8. Dera e ndarjes së poshtme

- 8.1. Sirtari
- 8.2. Dera me palosje
9. Llamba
10. Skara
11. Ngrohësi qeramik (140 mm / 250 mm)
12. Ngrohësi qeramik (120 mm / 180 mm)
13. Ngrohësi qeramik (140 mm ose 180 mm)
14. Pllaka e gatimit (145 mm ose 185 mm)

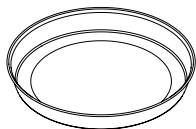
Aksesorët

**Tabaka e thellë ***

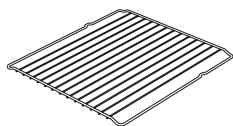
Përdoret për brumëra, ushqime të skuqura dhe receta çomleku. Në rast se skuqni direkt mbi skarë për petull, ushqime të ngrira dhe gatime mishi, mund të përdoret si tabaka për grumbullimin e vajit.

**Tabaka / Gotë tabaka ***

Përdoret për brumëra (ëmbëlsira, biskota, etj.) dhe ushqime të ngrira.

**Tabaka raundin ***

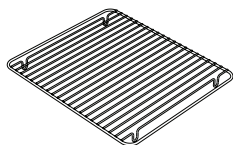
Përdoret për brumëra dhe ushqime të ngrira.

**Skarë teli**

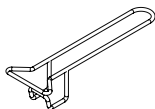
Përdoret për të skuqur dhe/ose vendosur ushqime të do të piqen, skuqen dhe për ushqime të ngrira mbi raftin e dëshiruar.

**Shinë teleskopike ***

Ne ndihmën e shinave teleskopike, tabakatë dhe/ose raftet prej teli mund të vendosen dhe nxirren me lehtësi.

**Skarë teli në tabaka ***

Ushqimet që mund të ngjiten ndërsa piqen si mishi, vendosen mbi skarën në tabaka. Kështu shmanget kontakti dhe ngjitja e ushqimit.

**Doreza e tavës ***

Përdoret për të mbajtur tavat e nxehta.

Veçoritë Teknike Të Furrës

Të dhëna teknike	60x60			
Gjerësia e jashtme	600 mm			
Thellësia e jashtme	630 mm			
Lartësia e jashtme	855 mm			
Fuqia e llambës	15-25 W			
Elementi i nxehjes poshtë	1200 W			
Elementi i nxehjes lart	1200 W			
Elementi i nxehjes turbo	1800 W			
Elementi i nxehjes i skarës	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Voltazhi	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz			
Pllaka e gatimit 145 mm *	1000 W			
Pllaka e gatimit 180 mm *	1500 W			
Pllaka e shpejtë e gatimit 145 mm *	1500 W			
Pllaka e shpejtë e gatimit 180 mm *	2000 W			
Ngrohësi qeramik 140 mm *	1200 W			
Ngrohësi qeramik 180 mm *	1700 W / 1800 W			
Ngrohësi qeramik 140 mm / 250 mm *	1800 W			
Ngrohësi qeramik 120 mm / 180 mm *	1700 W			

PARALAJMËRIM: Për kryerjen e modifikimit nga shërbimi i autorizuar, duhet të merrni parasysh këtë tabelë. Prodhuesi nuk do të mbajë përgjegjësi për asnjë problem që shkaktohet nga modifikimet me defekte.

PARALAJMËRIM: Për të rritur cilësinë e produktit, specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak.

PARALAJMËRIM: Vlerat e dhëna me pajisjen ose dokumentet shoqëruese janë vlera të lexuara në laborator në përputhje me standardet përkatëse. Këto vlera mund të ndryshojnë në varësi të përdorimit dhe kushteve të ambientit.

INSTALIMI I FURRËS

Kontrolloni nëse instalimi elektrik është si duhet për ta sjellë pajisjen në kushte pune. Nëse instalimi elektrik nuk është i përshtatshëm, telefononi një elektrikist dhe një hidraulik për të organizuar shërbimet sipas nevojës. Prodhuesi nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga veprimet e kryera nga persona të paautorizuar.

PARALAJMËRIM: Është përgjegjësia e klientit të përgatitë vendin ku do të vendoset produkti dhe të përgatitë instalimin elektrik.

PARALAJMËRIM: Rregullat në standardet lokale për instalimet elektrike duhet të respektohen gjatë instalimit të produktit.

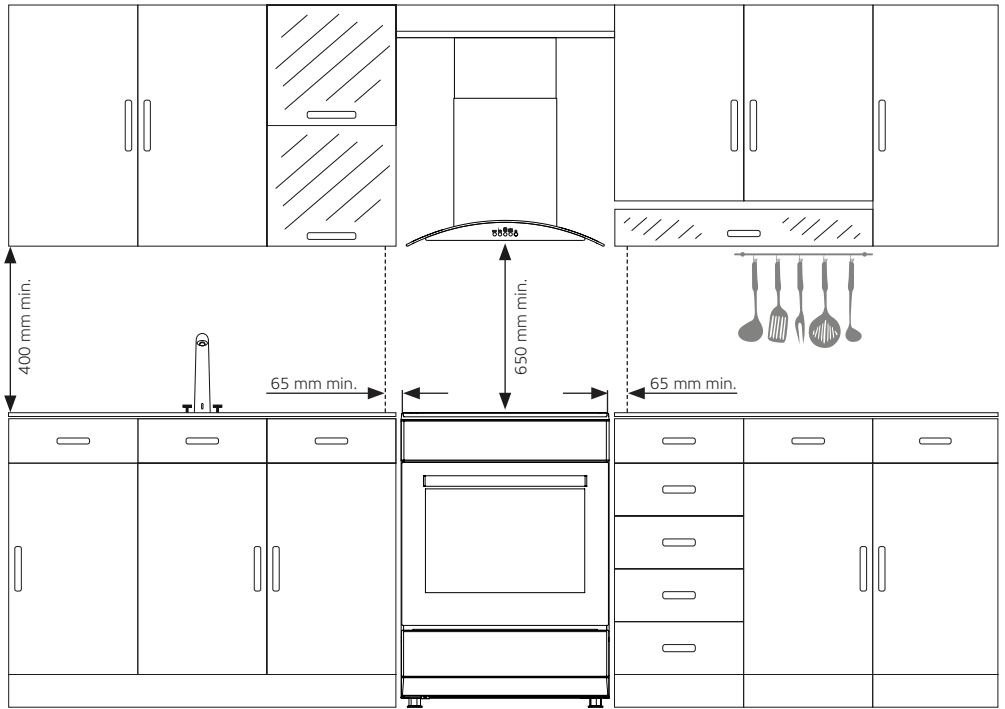
PARALAJMËRIM: Kontrolloni për çdo dëmtim në pajisje para se ta instaloni atë. Mos e instaloni produktin nëse është i dëmtuar. Produktet e dëmtuara përbëjnë rrezik për sigurinë tuaj.

Vendi i duhur për instalimin dhe paralajmërime të rëndësishme

Këmbët e pajisjes nuk duhet të qëndrojnë mbi sipërfaqe të buta, si p.sh. mbi tapete. Dyshemeja e kuzhinës duhet të jetë e qëndrueshme për të mbajtur peshën e njësisë dhe çdo pajisje tjetër të kuzhinës që mund të përdoret në furrë.

Pajisja duhet të përdoret me një hapësirë minimale 400 mm mbi sipërfaqet e pllakave të sipërme dhe 65 mm nga sipërfaqet anësore brenda një mobilieje të kuzhinës.

Pajisja është e përshtatshme për përdorim në mure anësore, pa mbështetje, ose pa u montuar inkaso. Nëse do të instaloni një aspirator ose mbulesë mbi sobë, ndiqni udhëzimet e prodhuesit për lartësinë e montimit. (min. 650 mm)

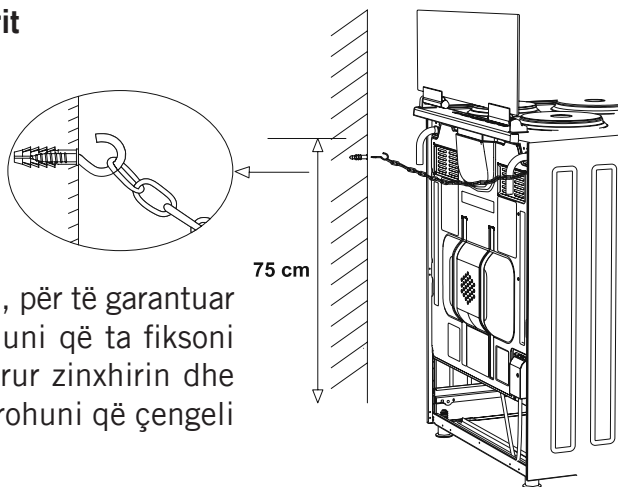


PARALAJMËRIM: Mobiliet e kuzhinës pranë pajisjes duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë.

PARALAJMËRIM: Mos e instaloni pajisjen pranë frigoriferëve ose ftohësve. Nxehtësia e çliruar nga pajisja rrit konsumin e energjisë së pajisjeve ftohëse.

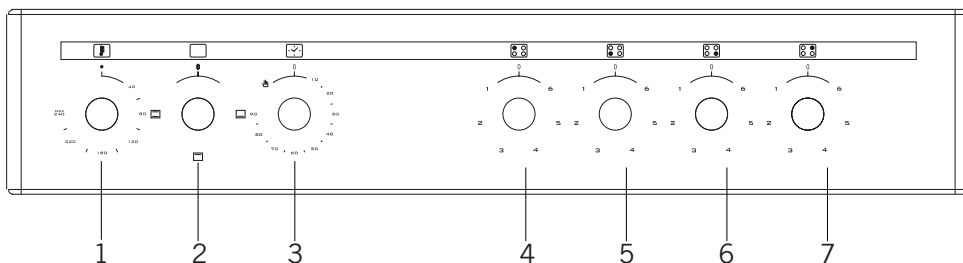
PARALAJMËRIM: Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të mbajtur ose për të lëvizur pajisjen.

Ilustrimi I Lidhjes Të Zinxhirit



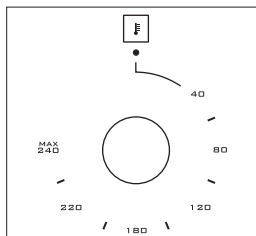
Para se ta përdorni pajisjen, për të garantuar përdorimin e sigurt, sigurohuni që ta fiksoni pajisjen në mur duke përdorur zinxhirin dhe vidën çengel të dhënë. Sigurohuni që çengeli të vidhohet mirë në mur.

PANELET E KONTROLLIT

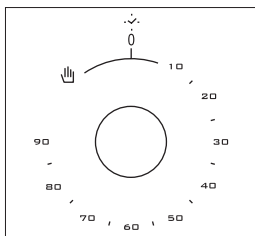


- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Termostati | 5. Vatra elektrike e përparme majtas |
| 2. Butoni i zgjedhjes së funksionit | 6. Vatra elektrike e përparme djathtas |
| 3. Kohëmatësi mekanik * | 7. Vatra elektrike e pasme djathtas |
| 4. Vatra elektrike e pasme majtas | |

PARALAJMËRIM: Paneli i kontrollit më sipër është vetëm për qëllime ilustruese. Kini parasysh panelin e kontrollit të pajisjes.



Termostati: Përdoret për të caktuar temperaturën e gatimit për ushqimet që do të gatuhet në furrë. Pasi t'i vendosni ushqimet brenda në furrë, rrotulloni çelësin për të rregulluar temperaturën e dëshiruar në 40-240 °C. Për temperaturat e gatimit për ushqime të ndryshme, shikoni tabelën e gatimit.



Kohëmatësi mekanik *: Përdoret për të caktuar periudhën për gatimin në furrë. Kur mbaron koha e caktuar, energjia do të ndërpritet për elementet e nxehtësisë dhe do të dëgjoni një sinjal paralajmërues zanor. Kohëmatësi mekanik mund të caktohet në periudhën e dëshiruar me vlerë 0-90 minuta. Për periudha e gatimit, shikoni tabelat e gatimit.

PËRDORIMI I PJESËS TË FURRËS

Përdorimi i elementeve të nxehjes

1. Kur furra përdoret për herë të parë, do të përhapet një erë e cila del nga përdorimi i elementëve të nxehjes. Për ta larguar këtë, vëreni në punë në 240 °C për 45-60 minuta ndërsa është bosh.

2. Çelësi i kontrollit të furrës duhet të pozicionohet në vlerën e dëshiruar; përndryshe furra nuk do të punojë.

3. Llojet e ushqimeve, kohët e pjekjes dhe pozicionet e termostatit janë treguar në tabelën e pjekjes. Vlerat e dhëna në tabelën e pjekjes janë vlera karakteristike dhe janë marrë si rezultat i testeve të bëra në laboratorin tonë. Mund të gjeni shije të ndryshme të përshtatshme sipas preferencave tuaja duke ndjekur zakonet tuaja të gatimit dhe përdorimit.

4. Mund të gatuni pulë në furrë duke përdorur aksesoret.

5. Kohët e pjekjes: Rezultatet mund të ndryshojnë sipas tensionit të korrentit dhe materialeve që mund të kenë cilësi të ndryshme, sasisë dhe temperaturave të tij.

6. Gjatë kohës kur bëhet pjekja në furrë, nuk duhet të hapet shpesh kapaku i furrës. Përndryshe mund të çekuilibrohet qarkullimi i nxehtësisë dhe të ndryshojnë rezultatet.

Përdorimi i skarës

1. Kur vendosni skarën në raftin e sipërm, ushqimet në skarë nuk duhet të prekin skarën.

2. Mund ta nxehni paraprakisht për 5 minuta gjatë përdorimit të skarës. Nëse është e nevojshme, mund t'i ktheni përmbys ushqimet.

3. Ushqimet duhet të jenë në qendër të skarës për të siguruar qarkullimin maksimal të ajrit në furrë.

Për të ndezur skarën;

1. Vendosni butonin e funksionit mbi simbolin e skarës.

2. Më pas caktojini në temperaturën e dëshiruar të skarës.

Për të fikur skarën;

Caktoni butonin e funksionit te pozicioni i fikjes.

PARALAJMËRIM: Mbajeni të mbyllur derën e furrës gjatë përdorimit të skarës. (skara elektrike)

PARALAJMËRIM: Mbajeni të hapur derën e furrës gjatë përdorimit të skarës. (skara me gaz)

Pjekja e pulës *

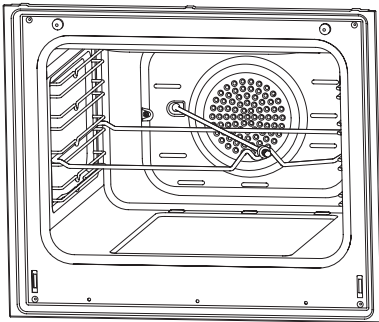


Figura 1

Vendoseni hellin në vend. Rrotulloni skeletin e hellit në furrë në vendin e dëshiruar. Vendosni një tabakë për pikat në fund me qëllim që të grumbullohet yndyrja. Shtoni pak ujë në tabakanë e pikave për ta pastruar lehtë. Mos harroni të hiqni pjesën plastike nga helli. Pas pjekjes, vidhoseni dorezën plastike në hell dhe nxirreni ushqimin nga furra.

Përdorimi I Pjesës Të Sobës

Përdorimi dhe përshkrim i pjesës të vatrave vitroqeramike

	Niveli 1	Niveli 2	Niveli 3	Niveli 4	Niveli 5	Niveli 6	Niveli 7	Niveli 8	Niveli 9	Maks.
140 mm Komutatori	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Komutatori	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Rregullator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Hilight dyshe	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Sobën e vini në punë me çelësat unazë në panelin e kontrollit të furrës. Ky çelës rregullon energjinë për të arritur temperaturën e dëshiruar të vendosur nga ju.

2. Për të patur një rezultat të mirë pjekjeje nga soba, fundet e enëve duhet të jenë sa më të trasha dhe të sheshta që të jetë e mundur.

3. Fundi i tenxhereve dhe zonat e gatimit duhet të jenë me të njëjtën madhësi. Nëse është e mundur, gjithmonë vendosni kapakë mbi tenxhere. Gjithmonë vendosini enët e gatimit mbi zonën e gatimit para se ta ndizni. Fikini zonat e gatimit para se të mbarojë koha e gatimit për të përfituar nga nxehtësia e mbetur.

4. Rrotullojeni çelësin në drejtim të akrepave të orës për të filluar punën. Temperatura e vendosur nga pozicioni i çelësit në linjë rritet gradualisht deri në maks. (Një zonë)

5. Për zonë gatimi dyshe, unaza e parë punon si zonë teke; unaza e dytë fillon të punojë pas rrotullimit tjetër nga pak më shumë forcë në drejtim të akrepave të orës në pjesën “maks” të shenjës të unazës. Kur e rrotulloni në drejtim të kundërt të akrepave të orës, unaza e parë do të punojë në maksimum dhe unaza e dytë do të ulet në temperaturën e dëshiruar

Përdorimi I Pllakave Të Nxehta

	Niveli 1	Niveli 2	Niveli 3	Niveli 4	Niveli 5	Niveli 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm i shpejtë	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm i shpejtë	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm i shpejtë	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm i shpejtë	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Pllakat elektrike kanë një standard prej 6 nivelesh temperature. (siç është treguar më sipër)

2. Kur e përdorni për herë të parë, vëreni në punë pllakën elektrike në pozicionin 6 për 5 minuta. Kjo do të bëjë që agjenti mbi pllakë i cili është sensitiv ndaj nxehtësisë të forcohet nga djegia.

3. Përdorni tiganë me fund të sheshtë që bien plotësisht në kontakt me nxehtësinë sa më shumë të jetë e mundur, kështu mund ta përdorni energjinë më me efektshmëri.



E vërtetë



E pavërtetë

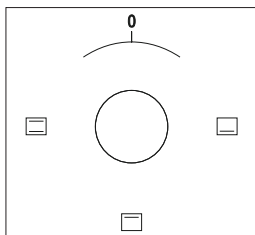


E pavërtetë



E pavërtetë

TIPET E PROGRAMEVE



Butoni i funksionit: Përdoret për të caktuar elementet e nxehtësisë që do të përdorni për të gatuar në furrë. Tipat e programit të elementit të nxehtësisë në këtë buton dhe funksionet e tyre përshkruhen më poshtë. Të gjitha tipat e elementeve të nxehtësisë dhe tipat e programeve për këto elemente mund të mos jenë të disponueshme për të gjitha modelet.

	Helli rrotullues		Ventilatori
	Elementi i nxehtësimit lart + poshtë		Elementi i nxehtësimit turbo + ventilatori
	Llamba		Elementi i nxehtësimit lart + poshtë + ventilatori
	Elementi i nxehtësimit poshtë + ventilatori		Elementi i nxehtësimit së skarës + ventilatori
	Elementi i nxehtësimit i skarës		Vatra e skarës / elementi i nxehtësimit së skarës
	Elementi i nxehtësimit së skarës + llamba		Elementi i nxehtësimit lart
	Kohëmatësi elektrik		Vatra e furrës / elementi i nxehtësimit poshtë

PARALAJMËRIM: Të gjitha tipat e elementeve të nxehtësisë dhe tipat e programeve për këto elemente mund të mos jenë të disponueshme për të gjitha modelet.

TABELA E KOHËVE TË PJEKJES

PARALAJMËRIM: Duhet të bëhet ngrohje paraprake 10 min. para pjekjes.

Ushqimet	Funksioni i pjekjes	Temperatura (°C)	Rafti Pozicioni	Pjekja Koha (min.)
Kek (Tabaka/Formë)	Statike / Statike+Ventilator	170-180	2	35-45
Kekë të vegjël	Statike / Turbo+Ventilator	170-180	2	25-30
Byrek	Statike / Statike+Ventilator	180-200	2	35-45
Brumëra	Statike	180-190	2	25-30
Ëmbëlsira	Statike	170-180	3	20-25
Byrek me mollë	Statike / Turbo+Ventilator	180-190	2	50-70
Kek sfungjer	Statike	200/150 *	2	20-25
Pica	Statike+Ventilator	180-200	3	20-30
Lazanjë	Statike	180-200	2	25-40
Meringe	Statike	100	2	60
Pulë	Statike+Ventilator / Turbo+Venti.	180-190	2	45-50
Pulë në skarë **	Skarë	200-220	4	25-30
Peshk në skarë **	Skarë+Ventilator	200-220	4	25-30
Kundrafileta **	Skarë+Ventilator	Maks	4	15-20
Qofte skare **	Skarë	Maks	4	20-25

* Pa ngrohje paraprake. Gjysma e pjekjes duhet të jetë 200 °C dhe pastaj gjysma tjetër duhet të jetë 150 °C.

** Gjatë gjysmës të parë të pjekjes, ushqimi duhet të rrotullohet.

MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI

1. Ndërkohë që furra është në punë ose pak pasi fillon të punojë, ajo është shumë e nxehtë. Duhet të shmangni prekjen e elementëve të nxehjes.

2. Asnjëherë mos e pastroni pjesën e brendshme, panelin, kapakun, tabakatë dhe të gjitha pjesët e tjera të furrës me mjete të tilla si furçë e ashpër, tel pastrimi ose thikë. Mos përdorni agjentë dhe detergjentë gërryes ose kruajtës.

3. Pasi t'i keni pastruar pjesët e brendshme të furrës me një leckë me detergjent, shpëlajeni dhe pastaj thajeni mirë me një leckë të butë.

4. Pastrojini sipërfaqet e xhamit me agjentë të veçantë pastrimi.

5. Mos e pastroni furrën me pastrues me avull.

6. Para se ta hapni kapakun e furrës, pastrojini lëngun e derdhur nga kapaku. Gjithashtu, para se ta mbyllni kapakun, sigurohuni që tavolina e sobës të jetë ftohur mjaft.

7. Asnjëherë mos përdorni agjentë të djegshëm si acid, hollues dhe benzinë kur pastroni furrën.

8. Mos lani asnjë pjesë të furrës në lavastovilje.

9. Për të pastruar kapakun përpara prej xhami të furrës, hiqni vidat që fiksojnë dorezën me një kaçavidë dhe nxirreni derën e furrës. Pastaj pastrojini dhe shpëlajeni mirë. Pasi të jetë tharë, vendoseni mirë xhamin e furrës dhe montoni përsëri dorezën.

Instalimi I Derës Të Furrës

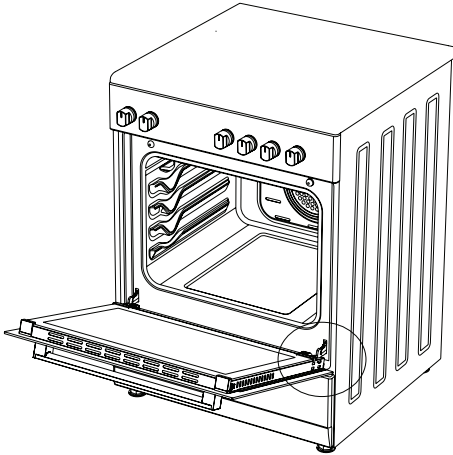


Figura 2

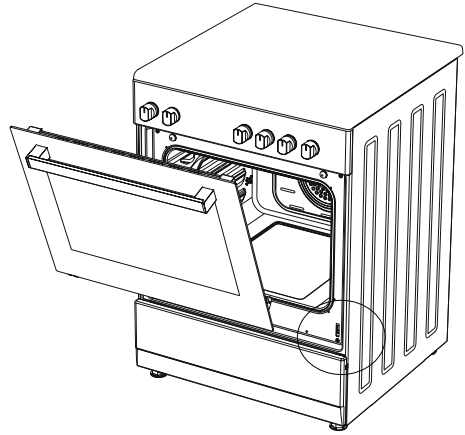


Figura 3

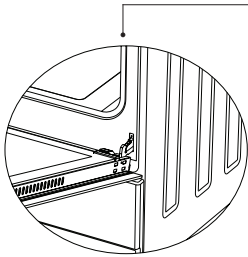


Figura 2.1

Hapeni komplet derën e furrës duke e tërhequr drejt vetes. Pas kësaj, bëni procesin e hapjes duke tërhequr lart kyçin e menteshës me ndihmën e një kaçavide siç tregohet në **figura 2.1**.

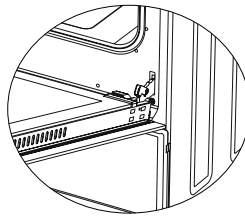


Figura 2.2

Çojeni kyçin e menteshës në këndin më të gjerë siç tregohet në **figura 2.2**. Çojini të dyja menteshat duke e lidhur derën e furrës me furrën në të njëjtin pozicion.

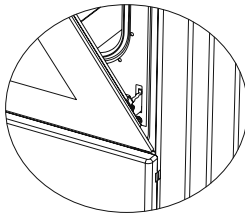


Figura 3.1

Pas kësaj, mbylleni derën e furrës duke e anuar në kyçin e menteshës siç tregohet në **figura 3.1**.

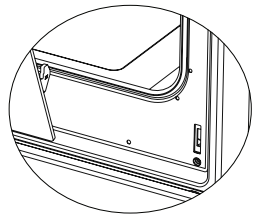


Figura 3.2

Për ta hequr derën e furrës, tërhiqeni drejt vetes duke e mbajtur me të dyja duart ndërsa është pranë pozicionit të mbyllur siç tregohet në **figura 3.2**.

Për ta vendosur përsëri derën e furrës, bëni hapat e treguara më sipër në rend të kundërt.

Pastrimi Dhe Mirëmbajtja E Derës Përpara Prej Xhami Të Furrës

Hiqeni profilin duke shtypur shulet plastike në anën e majtë dhe të djathtë siç tregohet në figurën 4 dhe tërhiqeni profilin drejt vetes siç tregohet në figurën 5. Pastaj nxirreni xhamin e brendshëm siç tregohet në figurën 6. Nëse është e nevojshme, mund të nxirret xhami i mesit në të njëjtën mënyrë. Pasi të jetë bërë pastrimi dhe mirëmbajtja, montoni përsëri xhamat dhe profilin në rend të kundërt. Sigurohuni që profili të vendoset mirë në vend.

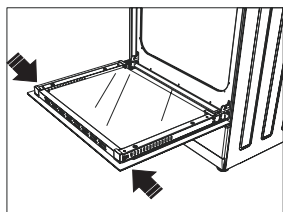


Figura 4

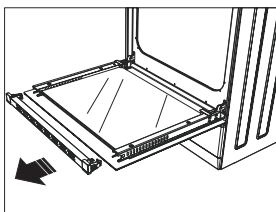


Figura 5

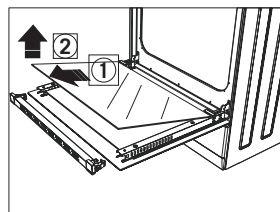


Figura 6

Muret Katalitike *

Muret katalitike ndodhen në anën e majtë dhe të djathtë të zgavrës poshtë shinave. Muret katalitike ndalojnë erën e keqe dhe arrijnë performancën më të mirë nga soba. Muret katalitike gjithashtu thithin mbetjet e vajit dhe e pastrojnë furrën ndërsa është në punë.

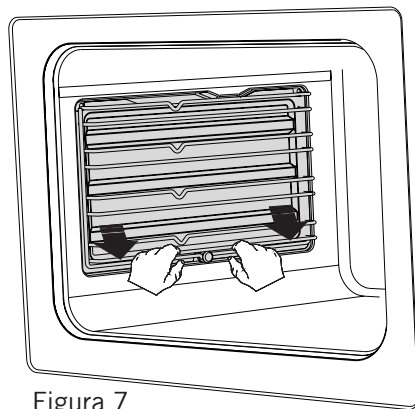
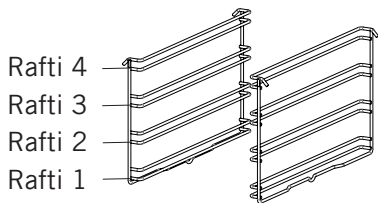


Figura 7

Heqja e mureve katalitike

Për të hequr muret katalitike; duhet të nxirren shinat. Menjëherë pasi të nxirren shinat, muret katalitike lëshohen vetë. Muret katalitike duhet të ndryshohen pas 2-3 vjetësh.

Pozicionet E Raftit



Është e rëndësishme që ta vendosni rrjetën e telit si duhet në furrë. Mos lejoni që rafti i telit të prekë murin e pasmë të furrës. Pozicionet e raftit tregohet në figurën tjetër. Duhet të vendosni një tavë të thellë ose një tavë standarde në raftet e sipërme dhe të poshtme të telit.

Instalimi dhe heqja e rafteve të telit

Për të hequr raftet e telit, shtypni kapëset me shigjeta në figurë, në fillim hiqni anën e poshtme dhe më pas anën e sipërme nga vendi i instalimit. Për të instaluar raftet e telit; kryeni procedurën për heqjen e raftit të telit në rend të kundërt.

Ndërrimi I Llambës

PARALAJMËRIM: Për të shmangur goditjet elektrike, sigurohuni që qarku i pajisjes të jetë i hapur para se të ndërroni llambën. (pasja e qarkut të hapur do të thotë që energjia është e fikur)

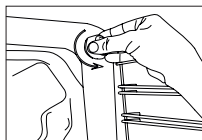
Në fillim shkëputni energjinë e pajisjes dhe sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë.

Hiqeni mbrojtësen e xhamit duke e rrotulluar siç tregohet në figurë në anën e majtë. Nëse keni vështirësi ta rrotulloni, atëherë përdorimi i dorezave plastike do t'ju ndihmojë ta rrotulloni.

Pastaj hiqeni llambën duke e rrotulluar, montoni llambën e re me të njëjtat të dhëna. Të dhënat e llambës duhet të jenë si më poshtë;

Montoni përsëri mbrojtësen prej qelqi, lidhni kabllin e energjisë në prizën elektrike dhe përfundoni ndërrimin. Tani mund ta përdorni furrën.

Iloj G9 llambës



220-240 V, AC
15-25 W

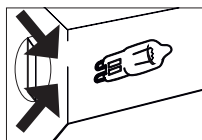


Figura 8

Iloj E14 llambës



220-240 V, AC
15 W



Figura 9

Përdorimi i Reflektorit Të Skarës *

1. Një panel sigurie është i projektuar për të mbrojtur panelin e kontrollit dhe butonat kur furra është në modalitetin e skarës. (figura 10)

2. Përdorni këtë panel sigurie për të shmangur dëmtimin e panelit të kontrollit dhe të butonave nga nxehtësia kur furra është në modalitetin e skarës.

PARALAJMËRIM: Pjesët e arritshme mund të jenë të nxehta kur skara është në përdorim. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.

3. Vendosni panelin e sigurisë nën panelin e kontrollit duke hapur derën e përparme të xhamit të furrës. (figura 11)

4. Më pas siguroni panelin e sigurisë mes furrës dhe derës së përparme duke e mbyllur lehtë derën. (figura 12)

5. Është e rëndësishme që për gatimin ta mbani derën të hapur në distancën e specifikuar kur gatuhani me modalitetin e skarës.

6. Paneli i sigurisë do të garantojë kushtet ideale për gatimin ndërkohë që mbron panelin e kontrollit dhe butonat.

PARALAJMËRIM: Nëse soba ka opsionin “**funksionimi i skarës së mbyllur**” me termostat, mund ta mbani të mbyllur derën e furrës gjatë përdorimit; në këtë rast reflektori i skarës nuk do të jetë i nevojshëm.

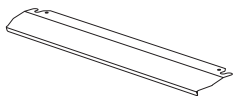


Figura 10

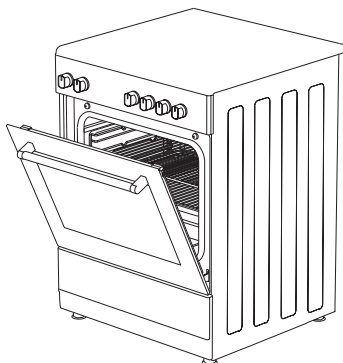


Figura 11

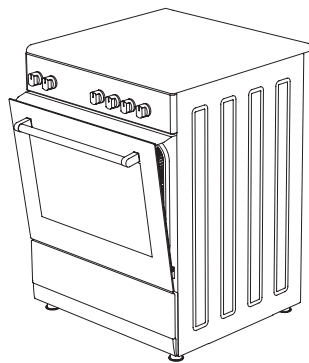


Figura 12

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemet që ndeshni me produktin mund t'i zgjidhni duke kontrolluar pikat e mëposhtme para se të telefononi shërbimin teknik.

Pikat e kontrollit

Në rast se ndeshni një problem me furrën tuaj, në fillim kontrolloni tabelën më poshtë dhe provoni sugjerimet.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Çfarë të bëni
Furra nuk punon.	Nuk ka energji elektrike.	Kontrollo furnizimin me energji elektrike.
Fiket gjatë gatimit.	Përdorim i vazhdueshëm shumë i gjatë.	Lëreni furrën të ftohet pas cikleve të gjata të gatimit.
Dera e furrës nuk hapet si duhet.	Ushqimet e mbetura të bllokuara mes derës dhe hapësirës së brendshme.	Pastroni mirë furrën dhe provoni të hapni përsëri derën.
Goditje elektrike kur prekni furrën.	Tokëzimi nuk është i përshtatshëm.	Sigurohuni që rrjeti elektrik ka një tokëzim të përshtatshëm.
	Është përdorur një prizë muri pa tokëzim.	
Rrjedhje uji.	Uji ose avulli nuk të krijohet në kushte të caktuara në varësi të ushqimeve që gatvani. Ky nuk është një defekt i pajisjes.	Lëreni furrën të ftohet dhe më pas thajeni me një pecetë enësh.
Avulli del nga një e çarë në derën e furrës.		
Uji i mbetur brenda në furrë.		
Del tym gjatë përdorimit.	Kur përdorni furrën për herë të parë.	Nga elementet e nxehtësisë del tym. Ky nuk është një defekt. Pas 2-3 ciklesh nuk do të ketë më tym.
	Ka ushqime mbi elementet e nxehtësisë.	Lëreni furrën të ftohet dhe pastroni ushqimet e mbetura mbi elemente.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Çfarë të bëni
Kur përdorni furrën, del një erë plastike ose e djegur.	Aksesorë plastikë ose aksesorë të tjerë jo rezistentë ndaj nxehtësisë të përdorur brenda në furrë.	Në temperatura të larta, përdorni aksesorë të përshtatshëm prej xhami.
Furra nuk nxehet.	Dera e furrës është e hapur.	Mbyllni derën dhe rifilloni punën.
	Kontrollet e furrës nuk janë të rregulluara si duhet.	Lexoni pjesën në lidhje me përdorimin e furrës dhe rivendosni parametrat e furrës.
	Siguresa është djegur ose ose ka rënë automati.	Zëvendësoni siguresën ose rivendosni parametrat e automatit. Nëse kjo gjë përsëritet shpesh, telefononi një elektrikist.
Furra nuk siguron një gatim të mirë.	Dera e furrës hapet shpesh gjatë gatimit.	Mos e hapni shpesh derën e furrës nëse ushqimet që po gatuani nuk kanë nevojë për t'i kthyer. Nëse e hapni shpesh derën, temperaturat e brendshme bien dhe prandaj kjo ka ndikim te rezultatet e gatimit.
Drita e brendshme është e zbehtë ose nuk punon.	Një objekt i huaj mbulon llambën gjatë gatimit.	Pastroni sipërfaqen e brendshme të furrës dhe kontrolloni përsëri.
	Llamba mund të jetë djegur.	Ndërrojeni me një llambë me të njëjtat specifikime.

RREGULLAT PËR MANOVRIMIN

1. Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të mbajtur ose për të lëvizur pajisjen.

2. Lëvizjen dhe transportin duhet t'i kryeni në paketimin origjinal.

3. Tregoni vëmendje maksimale gjatë ngarkimit/shkarkimit dhe manovrimit.

4. Sigurohuni që paketimi të jetë i mbyllur në mënyrë të sigurt gjatë manovrimit dhe transportit.

5. Mbrojeni nga faktorët e jashtëm (si lagështia, uji etj.) që mund ta dëmtojnë paketimin.

6. Tregoni kujdes që të mos e dëmtoni pajisjen nga goditjet, përplasjet, rrëzimet etj. gjatë manovrimit dhe transportit dhe që të mos e thyeni apo deformoni gjatë përdorimit.

REKOMANDIME PËR KURSIMIT E ENERGJISË

Detajet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në mënyrë ekonomike dhe ekologjike.

1. Përdorni enë me ngjyrë të errët dhe të emaluara që e përcjellin më mirë nxehtësinë në furrë.

2. Kur gatuani ushqimet, nëse receta ose manuali i përdoruesit tregojnë se kërkohet nxehja paraprake, ngrohni paraprakisht furrën.

3. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë gatimit.

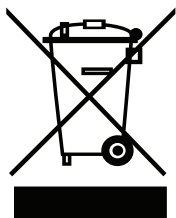
4. Përpiquni që të mos përgatitni shumë gatime në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatuani në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit.

5. Kur keni shumë gatime, gatuani njëra pas tjetrës. Furra nuk do të humbasë nxehtësi.

6. Fikeni furrën disa minuta para kohës së mbarimit të gatimit. Në një rast të tillë, mos e hapni derën e furrës.

7. Shkrini ushqimet e ngrira para se t'i gatuani.

HEDHJA PA DËMTUAR MJEDISIN



Hedhja e paketimit në një mënyrë që nuk dëmton mjedisin.

Kjo pajisje është emërtuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19/EU në lidhje me pajisjet e përdorura elektrike dhe elektronike (mbeturina të pajisjeve elektrike dhe elektronike – WEEE). Udhëzimet përcaktojnë strukturën për kthimin dhe riciklimin e pajisjeve të përdorura siç zbatohet në BE.

INFORMACIONE PËR PAKETIMIN

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me rregullat tona kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni materialet e paketimit bashkë me mbeturinat shtëpiake ose të tjera. Çojini në pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të caktuara nga autoritetet lokale.