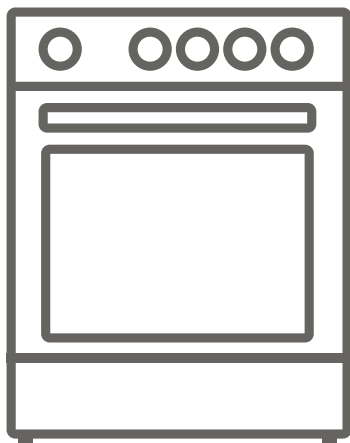


FINLUX

BG Свободностояща печка/ръководство за потребителя

EN Free Standing Cooker / User Manual








FLCR 600MD RETRO

Благодаря Ви, че закупихте този продукт.

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.

Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

СЪДЪРЖАНИЕ


1.ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	4
1.1 Общи правила за безопасност	4
1.2 Предупреждения при монтаж	7
1.3 По време на употреба	8
1.4 По време на почистването и поддръжката	10
2.Монтаж и подготовка за използване	12
2.1 Инструкции за монтажника	12
2.2 Електрическо свързване и безопасност	13
2.3 Комплект срещу наклоняване	14
2.4 Настройка на крачетата	14
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА.....	15
4.ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА	16
4.1 Бутони за управление на плота	16
4.2 Бутони за управление на фурната	17
4.3 Таблица за готвене	19
4.4 Използване на цифровия таймер.....	19
4.5 Аксесоари	20
5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....	22
5.1 Почистване.....	22
5.2 Поддръжка.....	25
6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ	26
6.1 Отстраняване на неизправности.....	26
6.2 Транспортиране	26
7.ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	27
7.1 Таблица с енергийната ефективност	27



1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ


- Внимателно прочетете всички инструкции, преди да използвате уреда и ги съхранявайте на удобно място за справка, когато е необходимо.
- Това ръководство е подготвено за повече от един модел, поради което Вашият уред може да не притежава някои от описаните в него функции. Поради тази причина е важно да обърнете специално внимание на всички изображения, докато четете ръководството за експлоатация.

1.1 ОБЩИ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информацията относно опасностите. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на работа. Избягвайте докосването на нагревателните елементи. Дръжте децата под възраст под 8 години далеч от уреда, освен ако не са под непрекъснат надзор.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Небрежно готвене, при което върху печката попада мазнина или масло, може да бъде опасно и да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасят такъв пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.

 **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. При готвене за кратко време процесът

трябва да се наблюдава постоянно.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте нищо върху повърхността за готвене.

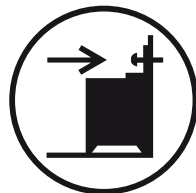
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете токов удар.

- За модели, които включват капак на плота, преди почистването е необходимо да се почисти мръсотията от капака и да се остави печката да се охлади преди затваряне на капака.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Поставете стабилизиралите скоби, за да предотвратите преобръщането на уреда.


(За подробна информация вижте инструкцията за комплекта срещу наклоняване.)




- По време на работа уредът ще се нагрее. Внимавайте да не докосвате горещите части на фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период на употреба.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или тел за почистване на повърхностите на фурната. Те могат да надраскат повърхностите, което може да доведе до счупване на стъклото на вратата или до увреждане на повърхностите.
- Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете

възможността от електрически удари, уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата.

 **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещат по време на готвене или печене. Дръжте малките деца далеч от уреда, когато той се използва.

- Вашият уред се произвежда в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонтът трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажът и ремонтът, извършвани от неоторизирани техници, може да са опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите защиты на плотовете могат да причинят инциденти.
- Преди да свържете уреда се уверете, че условията за поставяне на уреда (вид на газта и налягане или електрическото напрежение и честота) и спецификациите на уреда са съвместими. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

 **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готвене на храна и е предназначен само за вътрешна домашна употреба. Не трябва да се използва за никакви други цели или в друго приложение, например за некомерсиална употреба, в търговска среда или за отопление на помещение.

- Не използвайте дръжките на вратите на фурната, за да повдигнете или преместите уреда.
- Всички възможни мерки са взети, за да се гарантира вашата безопасност. Тъй като

стъклото може да се счупи, трябва да се внимава по време на почистването, за да се избегне надраскване. Избягвайте да удряте или да почуквате стъклото с аксесоари.

- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, то той трябва да се замени от производителя, оторизиран сервиз или квалифицирани техници, за да избегнете опасности.
- Не позволявайте на децата да се качват върху вратата на фурната или да седнат на нея, докато е отворена.
- Моля, дръжте децата и животните далеч от този уред.

1.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Не работете с уреда, преди да бъде изцяло монтиран.
- Уредът трябва да бъде монтиран от оторизиран техник. Производителят не носи отговорност за повреди, които могат да бъдат причинени от неправилно поставяне и монтиране от неоторизирани хора.
- при разопаковането на уреда се уверете, че той не е повреден по време на транспортирането. В случай на дефект, не използвайте уреда и незабавно се свържете с квалифициран сервизен агент. Материалите, използвани за опаковане (найлон, телбод, стиропор и др.) могат да бъдат вредни за децата и те трябва да бъдат събрани и изхвърлени незабавно.
- Защитете уреда от атмосферните влияния. Не го излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах или

прекомерна влажност.

- Материалите около уреда (т.е. шкафове) трябва да могат да издържат на минимална температура от 100 ° C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.

1.3 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА


- Когато за пръв път използвате фурната, може да усетите лека миризма. Това е напълно нормално и се дължи на изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме ви, преди да използвате фурната си за първи път, да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че околната среда, в която е инсталиран продуктът, е добре вентилирана.
- Внимателно отваряйте вратата на фурната по време на или след готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.
- Не поставяйте горими или запалими материали в или близо до уреда, когато той работи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурната, за да изваждате и сменяте храната във фурната.
- Не обвивайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да прегрее.
- Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.



Не оставяйте печката без надзор при готвене с твърди или течни масла. Те могат да се запалят при екстремни условия на нагриване. Никога не

изливайте вода върху пламъците, причинени от масло, вместо това изключете печката и покрийте тенджерата с капака или противопожарно одеяло.

- Винаги поставяйте тенджерите в центъра на зоната за готвене и завъртете дръжките в безопасно положение, така че да не могат да бъдат удряни.
- Ако продуктът няма да бъде използван за продължителен период от време, изключете главния контролен ключ. Изключете газовия клапан, когато газовите уреди не се използват.
- Уверете се, че бутоните за управление на уреда винаги са в позиция “0” (стоп), когато уредът не се използва.
- Тавите се накланят при тяхното издърпване. Внимавайте да не изливате или изпускате гореща храна при изваждането ѝ от фурната.
- Не поставяйте нищо върху вратата на фурната, когато е отворена. Това може да доведе до дисбаланс на фурната или да повреди вратата.
- Не поставяйте в чекмеджето тежки или възпламеними предмети (например найлон, пластмасови торби, хартия, плат и др.). Това включва съдове с пластмасови принадлежности (например дръжки).


 **ВНИМАНИЕ:** Вътрешната повърхност на отделението за съхранение може да се нагорещи, когато уредът се използва. Не докосвайте вътрешната повърхност

- Не закачайте кърпи, парцали или дрехи на уреда или дръжките му.


1.4 ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАНЕТО И ПОДДРЪЖКАТА

- Уверете се, че Вашият уред е изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по почистване или поддръжка.
- Не изваждайте контролните бутони, за да почистите панела за управление.
- За да поддържате ефективността и безопасността на Вашия уред, ви препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и да се обадите на нашите оторизирани сервизни агенти, когато е необходимо.

ЕО Декларация за съответствие

 Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене. Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

 Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

Изхвърляне на стария Ви уред



Този символ върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски съвет, службите за изхвърляне на отпадъци или търговеца, от когото е закупен.

2. Монтаж и подготовка за използване

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Този уред трябва да бъде монтиран от оторизиран сервизен персонал или квалифициран техник съгласно указанията в това ръководство и в съответствие с действащите в момента местни разпоредби.

- Неправилният монтаж може да причини вреда и щети, за които производителят не поема отговорност и гаранцията няма да бъде валидна.
- Преди монтирането се уверете, че условията за поставяне на уреда (напрежение и честота на електрозахранването и/или вида на газта и налягането) и регулирането на уреда са съвместими. Условията за регулиране на уреда са посочени на етикетата.
- Трябва да се спазват законите, наредбите, директивите и стандартите, действащи в страната на ползване на уреда (условия за безопасност, подходящо рециклиране в съответствие с наредбите и др.).
- Ако продуктът има сваляеми водачи на рафтове (телени решетки) и ръководството за потребителя съдържа рецепти като кисело мляко, телените решетки трябва да се отстранят и фурната да работи в определения режим на готвене. Информация за отстраняване на теления рафт е включена в раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.

2.1 ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖНИКА

Общи инструкции

- След изваждането на уреда и неговите аксесоари от опаковката, проверете дали уредът не е повреден. Ако подозирате, че има повреда, не го използвайте и незабавно се обърнете към оторизиран сервизен техник или квалифициран техник.
- Уверете се, че в близост няма горими или запалими материали като завеси, масла, плат и др., които могат да се възпламенят.
- Работният плот и мебелите около уреда трябва да са изработени от

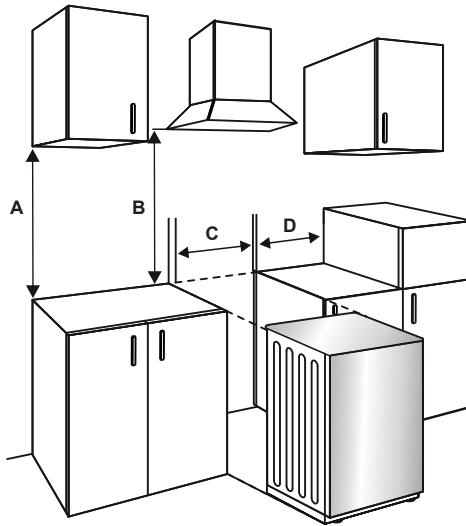
материали, устойчиви на температури над 100 ° C.

- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня за дрехи.
- Уредът може да бъде поставен близо до други мебели, при условие че в зоната, където е разположен, височината на мебелите не надвишава височината на плота.

Монтаж на печката

- Ако кухненските мебели са по-високи от плочата за готвене, кухненското обзавеждане трябва да бъде на разстояние най-малко 10 cm от страните на уреда, за да се осигури циркулация на въздуха.
- Ако трябва да се монтира абсорбатор или шкаф над уреда, безопасното между плота и шкафа трябва да бъде както е показано по-долу.

A (mm) шкаф	420
B (mm) аспиратор	650/700
C (mm)	Ширина на продукта
D (mm)	50



2.2 ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И БЕЗОПАСНОСТ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

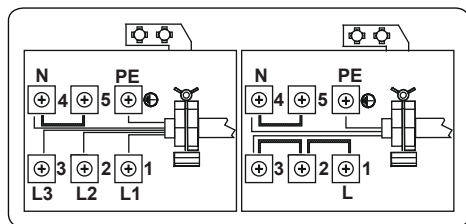
Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в това ръководство и в съответствие с местните разпоредби.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА Е ЗАЗЕМЕН.

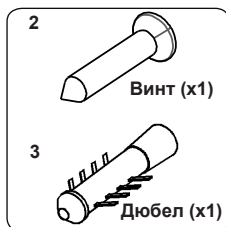
- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а мрежовото електричество трябва да е в състояние да управлява тока на уреда (също посочен на идентификационната табелка).
- По време на монтажа се уверете, че се използват изолирани кабели. Неправилното свързване може да повреди уреда. Смяната на повредения захранващ кабел трябва да се извърши от квалифициран персонал.
- Не използвайте адаптери, разклонители и/или удължаващи кабели.
- Захранващият кабел трябва да се

държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или сгъва. В противен случай кабелът може да се повреди и а причини късо съединение.

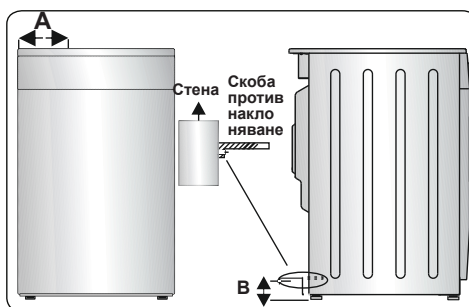
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полюсен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 мм).
- Уредът е предназначен за 220-240 V~.380-415 3N~ захранване. Ако Вашето захранване е различно, свържете се с упълномощения сервизен персонал или квалифициран електротехник.
- Захранващият кабел (H05VV-F) трябва да е достатъчно дълъг, за да бъде свързан към уреда.
- След като уредът бъде инсталиран, изключващият предпазител трябва да бъде поставен на лесно достъпно място.
- Уверете се, че всички връзки са достатъчно затегнати.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворите капака.
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.



2.3 КОМПЛЕКТ СРЕЩУ НАКЛОНЯВАНЕ



Пликчето за документи съдържа комплект против накланяне. Закрепете без да затягате скобата против наклоняване (1) към стената с помощта на винта (2) и дюбела (3), следвайки измерванията, показани на фигурата и в таблицата по-долу. Регулирайте височината на скобата срещу наклоняване, така че да застане на една линия с гнездото на печката и затегнете винта. Натиснете уреда към стената, като се уверите, че скобата против наклоняване е в гнездото на задната страна на уреда.

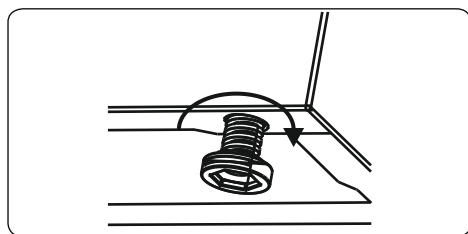


Размери на продукта (ширина X дълбочина X височина) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (двойна фурна)	297,5	52
50x60x90 (двойна фурна)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64


2.4 НАСТРОЙКА НА КРАЧЕТАТА

Продуктът е поставен върху четири регулируеми крачета. За безопасна работа е важно Вашият уред да е правилно балансиран. Преди да започнете да готвите се уверете, че уредът е нивелиран. За да увеличите височината на уреда, завъртете крачетата обратно на часовниковата стрелка. За да намалите височината на уреда, завъртете крачетата по часовниковата стрелка.

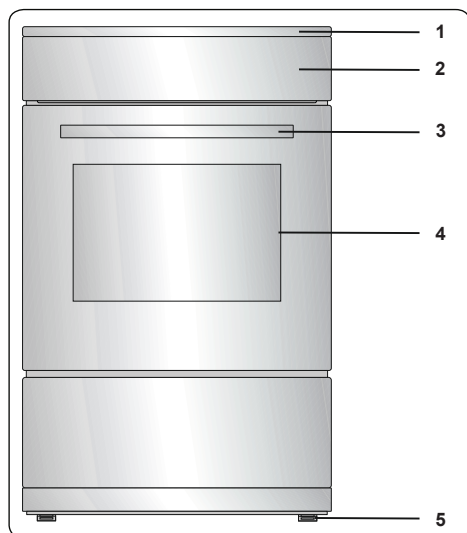
Възможно е да повдигнете височината на уреда до 30 mm, регулирайки крачетата. Уредът е тежък и препоръчваме да бъде вдиган от минимум 2 човека. Никога не дърпайте уреда.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

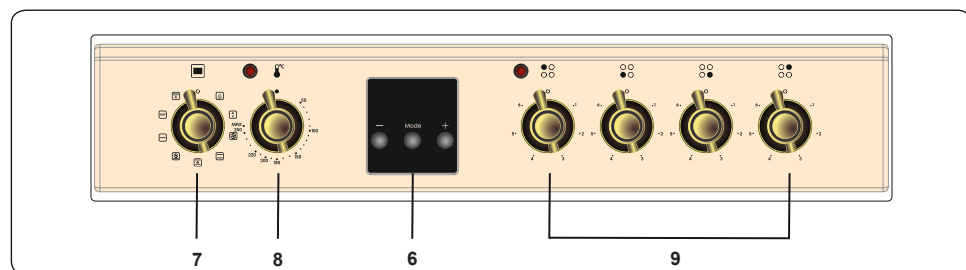
 **Важно:** Спецификациите за продукта варират и външният вид на Вашия уред може да се различава от този, показан на фигурите по-долу.

Списък на компонентите



1. Горен плот
2. Панел за управление
3. Дръжка на вратата на фурната
4. Врата на фурната
5. Регулируеми крачета

Панел за управление



6. Таймер
7. Бутон за управление на функциите на фурната
8. Бутон за термостата на фурната
9. Бутон за управление на плота

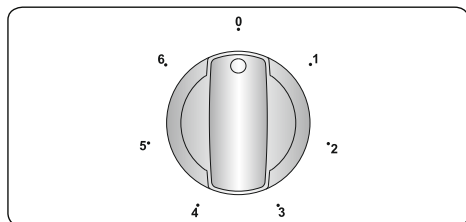
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

4.1 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ПЛОТА


Керамичен нагревател

Керамичният нагревател се контролира от 6-позиционен бутон.


Керамичният нагревател се задейства чрез завъртане на контролния бутон до желаната настройка. В близост до всеки контролен бутон има символ, който показва нагревателя, който се управлява от този бутон. Индикаторът за включване/изключване на панела за управление ще покаже дали се използва някой от керамичните нагреватели.



Позиция на бутона	Функция
0	Позиция Off (Изкл.)
1	Поддържаща температура
2-3	Положение за слабо нагриване
4-5-6	Положение за готвене - печене и варене

 **Важно:** Посоката на въртене на бутона може да се различава в зависимост от спецификацията на продукта.

Двойни и овални плочи (ако са налични)

Двойните и овални плочи имат две нагревателни зони. За да включите външната зона на двойната/овална нагревателна плоча, завъртете еднократно бутона в позиция . И двете външни зони ще се включат.


За да изключите външната зона на двойната/овална нагревателна плоча, завъртете еднократно бутона в позиция 'Off'. И двете външни зони ще се изключат.

Индикатор за остатъчна топлина (ако е налице)

След използване на плочата в стъклокерамичното стъкло остава топлина, наречена остатъчна топлина. Ако нивото на остатъчната топлина е по-голямо от + 60 ° C, индикаторът за остатъчна топлина ще бъде активен за зоната на готвене, която е над тази температура.

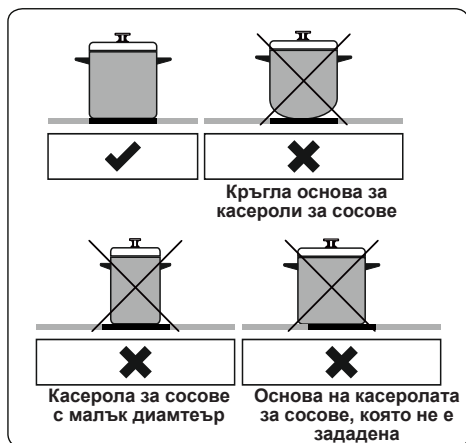
Ако захранването на плочата е изключено, докато индикаторът за остатъчна топлина е включен, предупредителната лампа мига, когато отново се включи захранването. Дисплеят ще мига, докато остатъчната топлина не се понижи или докато не бъде активирана една от зоните за готвене.

Съвети

 **Важно:** Когато керамичните нагреватели работят при по-високи температурни настройки, отопляемите зони могат да се видят кагато се включват и изключват. Това се дължи на предпазно устройство, което предотвратява прегряването на стъклото. Това е нормално при високи температури и не причинява повреди на плочата и малко забавяне на времето за готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Никога не работете върху плота за готвене без тенджери.
- Използвайте само плоски тенджери с достатъчно плътна основа.
- Уверете се, че дъното на тигана е сухо, преди да го поставите на плота.
- Докато зоната за готвене работи, важно е да се уверите, че тиганът е центриран правилно над зоната.
- За да запазите енергията, никога не използвайте тиган с диаметър, различен от този на използваната плоча.



- Не използвайте тигани с груби дъна, тъй като те могат да надраскат стъклената керамична повърхност.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капаци на тиганите.
- Температурата на достъпните части може да се повиши, докато уредът работи. Дръжте децата и животните далеч от плота по време на работата и докато същият се охлади напълно след работа.
- Ако забележите пукнатина върху плота, то трябва незабавно да го изключите и същият да се смени от оторизиран сервизен персонал.

4.2 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Бутон за управление на функциите на фурната

Завъртете бутона до съответния символ на желаната функция за готвене. За подробности за различните функции вижте "Функции на фурната".

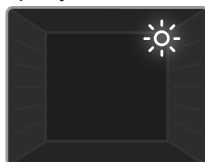
Бутон за термостата на фурната

След като изберете функция за готвене, завъртете бутона, за да зададете желаната температура. Индикаторът за термостата на фурната ще светне, когато термостатът е в действие, за да загрее фурната или да поддържа температурата.

Функции на фурната

* Функциите на вашата фурна може да се различават в зависимост от модела на

продукта.

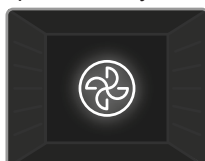


Осветително тяло във фурната: Ще се включи само осветлението във фурната. То ще остане включено по време на функцията за готвене.



Функция за размразяване: Предупредителните светлини на фурната ще се включат и вентилаторът ще започне да работи. За

да използвате функцията за размразяване, поставете замразената храна във фурната върху лавица на трета позиция от долната страна на фурната. Препоръчва се да поставяте тава под размразяващата се храна, за да съберете водата от стопяването на леда. Тази функция не приготвя и не изпича храната. Служи само за размразяване.



Турбо функция:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват

работа пръстеновидният нагревателен елемент и вентилаторът. Турбо функцията разпределя равномерно топлината във фурната, готвейки равномерно храната върху всички решетки. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.



Статични готварски функции:

Термостатът на фурната и предупредителните светлинни индикатори се включват и горният и

долният нагревателни елементи започват работа. Статичните готварски функции излъчват топлина, осигурявайки равномерно изпичане на храната. Това е идеално решение при печене на хляб, кейкове, паста, лазаня и пица. Препоръчва се да подгреете фурната за 10 минути и да готвите ястията само на една лавица по време на тази функция.



Функция за работа с вентилатор:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на

фурната и започват работа горните и долните нагревателни елементи и вентилаторът. Тази функция е подходяща за печене на тестени изделия.

Приготвянето се извършва от горния и долния нагревателни елементи във фурната и чрез осигуряване на въздушна циркулация от вентилатора, което придава лек ефект на печене на скара на храната. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.



Функция за пица:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват

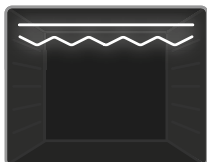
работа пръстеновидният и долният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция е идеална за печене на храни, като пица. Води до равномерно изпичане за кратко време. Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревателен елемент осигурява изпичане на храната.

Функция за печене на скара:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на

нагревателният елемент на скарата започва работа. Тази функция се използва за печене и запичане на храни върху горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

⚠ Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.

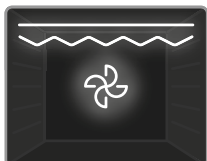


Функция за по-бързо печене:

Термостатът на фурната и предупредителните светлинни индикатори се

включват и скарата и горният нагревателен елемент започват работа. Тази функция се използва за по-бързо печене на скара и за изпичане на храна с по-голяма повърхностна площ, като например месо. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

⚠ Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.



Функция за двойно изпичане с вентилатор:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни

индикатори на фурната и започват работа скарата, горният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция се използва за по-бързо печене на скара на по-плътна храна и за изпичане на храна с по-голяма повърхностна площ. Двата нагревателни елемента и скарата ще се енергизират с помощта на вентилатора, за да се осигури равномерно изпичане. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

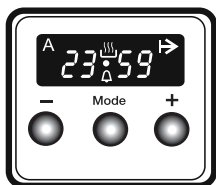
⚠ Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.

4.3 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Функция	Ястия			 min.
Статични	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Кекс	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Бисквити	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Вентилатор	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Кекс	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Бисквити	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Турбо	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Кекс	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Бисквити	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
Печене на грил	Печени кюфтета	5	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Пържоли	4 - 5	200	15-25
	Бифтек	5	200	15-25

*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

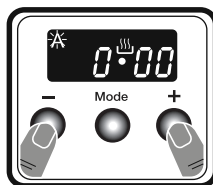
4.4 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЦИФРОВИЯ ТАЙМЕР




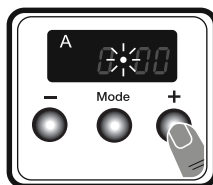
Описание на функциите	
A	Автоматично готвене
	Ръчно готвене
	Време за готвене
•	Точка
	Брояч на минутите
Mode	Функция за режим
-	Намаляване на таймера
+	Увеличаване на таймера
23 59	Показване на таймера

Настройване на времето

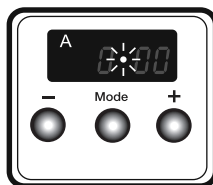
Времето трябва да бъде зададено, преди да започнете да използвате фурната. След свързване към захранването символът "A" и "000" ще започнат да мигат на дисплея.



1. Натиснете едновременно бутони "+" и "-".  символът ще се появи и точката в средата на екрана ще започне да мига.



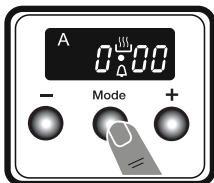
2. Докато точката мига, настройте времето, използвайки бутони "+" и "-".




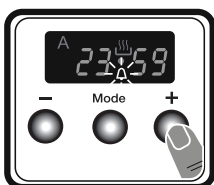
3. След няколко секунди точката ще спре да мига и ще остане осветена.


Настройка на звуковото предупреждение

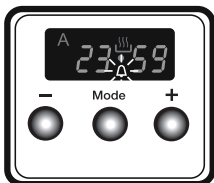
Звуковото предупреждение може да бъде настроено по всяко време между **0:00** и **23:59** часа. Звуковото предупреждение е само за предупреждение. Фурната няма да се включи с тази функция.






1. Натиснете **"MODE"**. Символът  ще започне да мига и на дисплея ще се появи **"000"**.



2. Изберете желанния от Вас времеви период, използвайки бутони **"+"** и **"-"**, докато  мига.



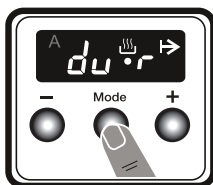
3. Символът  ще остане осветен, времето ще бъде запазено и предупреждението ще бъде настроено.


Когато таймерът достигне нула, ще се появи звуково предупреждение, а символът  ще започне да мига на дисплея. Натиснете някой от бутоните, за да спрете звуковото предупреждение, а символът  ще изчезне.

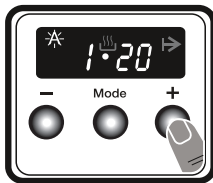
Получаване на автоматично настройване на времето (период на готвене)

Тази функция Ви помага да готвите за определен период от време. Може да се зададе интервал от 0 до 10 часа. Подгответе храната за готвене и я поставете във фурната.

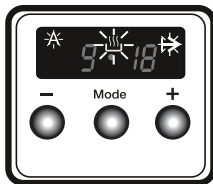
1. Изберете желанната функция за готвене и температурата с помощта на контролните бутони.






2. Натиснете **"MODE"**, докато видите **"dur"** и символа  на екрана на дисплея. Символът **"A"** ще започне да мига.



3. Изберете желанния от Вас период за готвене с помощта на бутони **"+"** и **"-"**.



4. Текущото време ще се появи отново на екрана, а символите **"A"**,  и  ще останат осветени.

Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще се чуе звуково предупреждение. Символите **"A"** и  ще започнат да мигат. Завъртете двата контролни бутона в позиция **"0"** и натиснете някой от бутоните на таймера, за да спрете звуковото предупреждение. Символите ще изчезнат и таймерът ще се върне към ръчна функция.

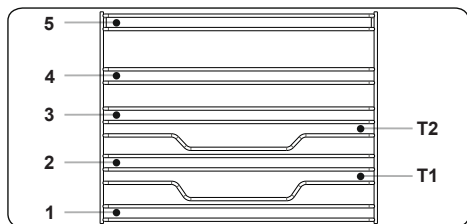
Настройване на звука

За да регулирате силата на звука на звуковото предупреждение, докато се показва текущото време на деня, натиснете и задръжте бутона **"-"** за 1-2 секунди, докато се чуе звуков сигнал. След това, при всяко натискане на бутона **"-"**, ще се появи друг сигнал. Има три различни вида сигнални звуци. Изберете желанния звук и не натискайте други бутони. След известно време избраният звук ще бъде запазен.

4.5 АКСЕСОАРИ

Метална решетка EasyFix

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.



- Поставете този аксесоар на правилното място във вътрешността на фурната.
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 5.
- Телескопичните релси могат да бъдат поставяни на нива T1, T2, 3, 4, 5.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

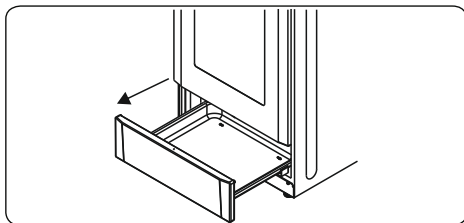
****Аксесоарите могат да се различават в зависимост от закупения модел.

Чекмеджето с четири насочващи се колела

Вашият уред включва чекмедже за съхранение на принадлежности като тави, лавици, решетки и малки тенджери и тигани.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Вътрешната повърхност на чекмеджето може да се нагрее по време на употреба. Не съхранявайте храна, пластмасови или

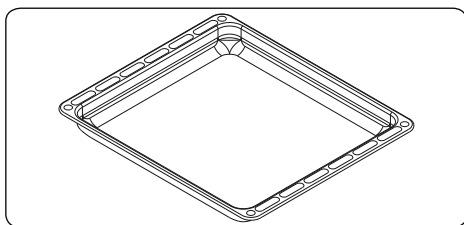
запалими материали в чекмеджето.



Дълбока тава

Дълбоката тава е най-добре да се използва за задушаване.

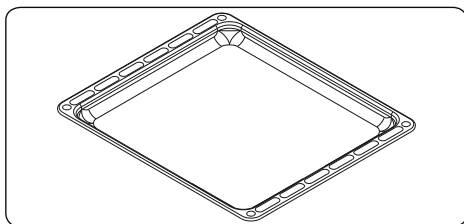
Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



Плитка тава

Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.


Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.

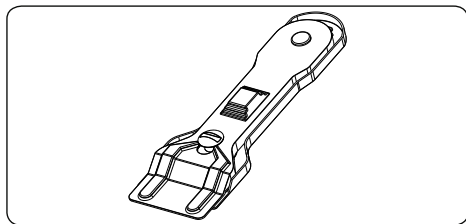


Витрокерамичната стъклена шпатула

Винаги използвайте стъклената шпатула за премахване на разлети вещества или налепи от котлона, преди да почиствате с химически почистващи препарати. Това е идеалният метод за отстраняване на дори най-малките налепи от котлона и за премахване на разлети вещества от горещи зони за готвене, преди да загорят

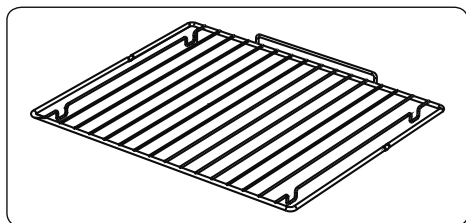
по котлона.

 **Важно:** След употреба винаги бутайте предпазния капак назад над режещото острие. Внимавайте при използване на шпатулата и я дръжте далеч от деца.



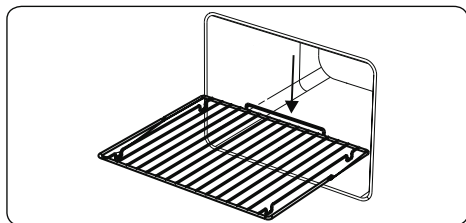
Решетъчна скара

Решетъчната скара е най-добре да се използва за печене или за обработка на храни в съдове, подходящи за фурна.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поставете правилно решетката в съответния рафт във фурната и я натиснете докрай.




5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 почистване


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда и го охладете, преди да се извърши почистването.

Общи инструкции

- Преди да ги използвате, проверете дали почистващите материали са подходящи и препоръчани от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте каустик (корозивни) кремове, абразивни почистващи прахове, груба вата или твърди инструменти, тъй като те могат да повредят повърхностите на печката.

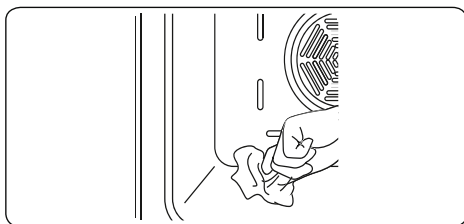
 Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като те могат да надраскат стъклениите, емайлираните и/или боядисаните части на уреда.

- Ако течностите преливат, незабавно ги почиствайте, за да избегнете повреда на частите.

 Не използвайте уреди за почистване с пара за почистване на части на уреда.


Почистване на вътрешността на печката

- Вътрешността на емайлираните фурни се почиства най-добре, докато фурната е топла.
- След употреба, избършете фурната с мека кърпа, натопена в сапунена вода. След това избършете фурната отново с мокра кърпа и я изсушете.
- Понякога може да се наложи да използвате течен почистващ материал, за да почистите напълно фурната.




Почистване на керамичното стъкло

Керамичното стъкло може да издържи на тежки прибори, но може да се счупи, ако се удари с остър предмет.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** : Керамични котлони - ако повърхността е напукана, за да избегнете токов удар, изключете уреда и се обадете на сервис.

- Използвайте кремообразен или течен почистващ препарат, за да почистите виброкерамичното стъкло. След това изплакнете и изсушете стъклото внимателно със суха кърпа.

 Не използвайте почистващи материали, предназначени за стомана, тъй като те могат да повредят стъклото.

- Ако се използват вещества с ниска точка на разтапяне в основата или по покритията на съдовете за готвене, те могат да повредят стъклокерамичния плот. Ако върху стъклокерамичния плот падне пластмаса, алуминиево фолио, захар или захарни храни, моля изстържете ги от горещата повърхност възможно най-бързо и най-безопасно. Ако тези вещества се разтопят, могат да увредят стъклокерамичния плот. Когато готвите продукти с голямо съдържание на захар, като сладко, предварително нанесете слой от подходящо защитно средство, ако е възможно.
- Прахът на повърхността трябва да се почисти с влажна кърпа.
- Всяка промяна в цвета на керамичното стъкло няма да повлияе върху структурата или издръжливостта на керамиката и не се дължи на промяна в материала.

Промяната на цвета на керамичното стъкло могат да се дължат на няколко причини:

1. Разлятата храна не е била почистена от повърхността.
2. Използването на неправилна посуда на плота ще доведе до ерозия на повърхността.
3. Използване на грешни керамични материали.


Почистване на стъклените части


- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте почистващ препарат за стъкла, за да почистите вътрешната и

външната част на стъклените части. След това изплакнете и ги подсушете внимателно със суха кърпа.

Почистване на емайлираните части


- Редовно почиствайте емайлираните части на уреда.
- Бършете емайлираните части с мека кърпа, напоена с сапунена вода. След това ги избършете отново с влажна кърпа и ги изсушете.


 Не почиствайте емайлираните части, ако са все още горещи след готвенето.

 Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматен сок върху емайла за дълго време.

Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Почиствайте периодично частите от неръждаемата стомана на уреда.
- Бършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, напоена само с вода. След това ги изсушете със суха кърпа.

 Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи след готвенето.

 Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматен сок върху частите от неръждаема стомана за дълго време.

Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

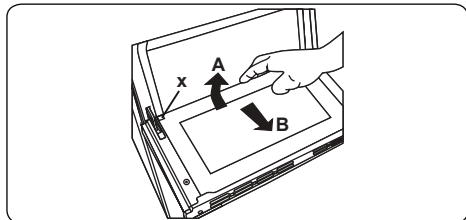
- Петна от домати, доматиена паста, кетчуп, лимон, производни на масло, мляко, захарни храни, напитки съдържащи захар и кафе трябва да бъдат почистени незабавно с кърпа потопена в топла вода. Ако тези петна не се почистят и им бъде позволено да засъхнат на повърхностите, върху които са, НЕ трябва да се търкат с твърди предмети (заострени предмети, стоманена и пластмасова почистваща тел, нараняваща повърхността гъба за почистване на чинии) или почистващи препарати съдържащи високо ниво на алкохол, препарати за отстраняване на петна, обезмаслителни, абразивни химикали. В противен случай може да се образува корозия върху прахово боядисаната повърхност и да се появят петна. Производителят няма

да бъде отговорен за каквито и да е повреди причинени от употребата на неподходящи продукти и методи на почистване.

Отстраняване на вътрешното стъкло

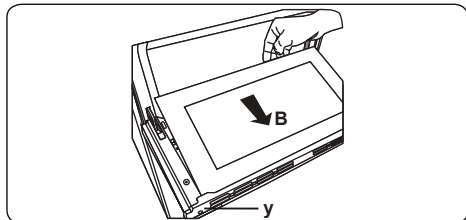
Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е показано по-долу.

1. Бутнете стъклото по посока на **В** и го освободете от фиксиращата скоба (**х**). Дръпнете стъклото навън по посока на **А**.

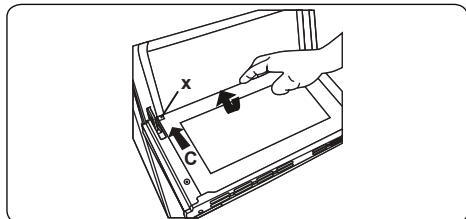



За да поставите обратно вътрешното стъкло:

2. Бутнете стъклото към и под фиксиращата скоба (**у**) по посока на **В**.



3. Поставете стъклото под фиксиращата скоба (**х**) по посока на **С**.

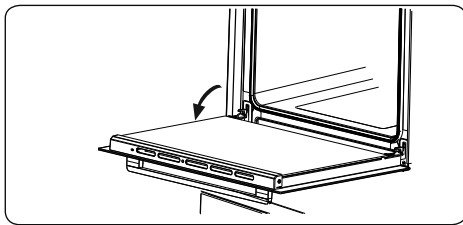


 Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

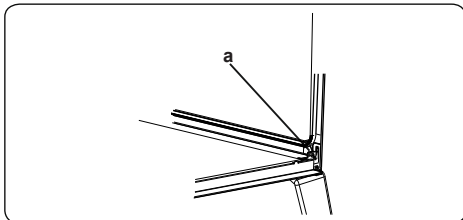
Сваляне на вратата на фурната

Преди да почистите стъклото на вратата на фурната, трябва да свалите вратата на фурната, както е показано по-долу.

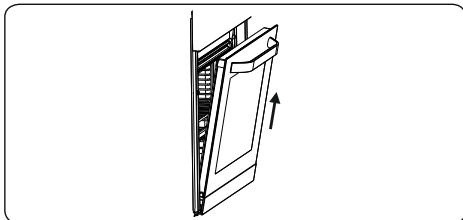
1. Отворете вратата на фурната.



2. Отворете скобата (**а**) (с помощта на отвертка) до крайно положение.

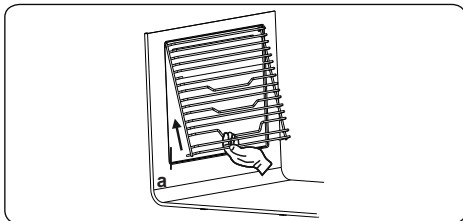


3. Затворете вратата, докато тя почти достигне напълно затвореното положение и извадете вратата, като я издърпате към Вас.



Отстраняване на теления рафт

За да отстраните телената решетка, дръпнете телената решетка както е показано на фигурата. След като я освободите от скобите (**а**) я повдигнете нагоре.



5.2 ПОДДРЪЖКА

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддръжката на този уред трябва да се извършва само от оторизиран сервиз или квалифициран техник.

Смяна на лампата на фурната

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди почистване изключете уреда и го оставете да се охлади.

- Извадете стъклената леща, след което извадете крушката.
- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °С) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Сменете стъклената леща, фурната Ви е готова за употреба.
- Продуктът съдържа източник на светлина с клас на енергийна ефективност G.
- Източникът на светлина не може да бъде заменен от крайния потребител. Необходимо е следпродажбено обслужване.
- Включеният източник на светлина не е предназначен за използване в други приложения.



! Крушката е предназначена специално за употреба в домакински уреди за готвене. Не е подходящ за осветление на стаите в дома.

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Ако все още имате проблем с уреда си, след като проверите тези основни стъпки за отстраняване на неизправности, моля, свържете се с оторизиран сервизен специалист или квалифициран техник.

Проблем	Възможна причина	Решение
Котлонът или зоните за готвене не могат да се включат.	Няма захранване.	Проверете предпазителите. Проверете дали има прекъсване на захранването, използвайки други електронни уреди.
Печката не се включва.	Захранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Също така проверете дали другите кухненски уреди работят.
Няма топлина или фурната не загрева.	Контролът на температурата на фурната е зададен неправилно. Вратата на фурната е оставена отворена.	Проверете дали бутонът за регулиране на температурата е настроено правилно.
Неравномерно готвене във фурната.	Рафтовете на фурната са поставени неправилно.	Проверете дали се използват препоръчаните температури и рафтове. Не отваряйте често вратата, освен ако не готвите нещо, които трябва да се обърнат. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще се понижава и това може да повлияе на резултатите от вашето готвене.
Лампата на фурната (ако е налична) не работи.	Крушката е изгоряла. Електрическото захранване е разединено или изключено.	Сменете крушката според инструкциите. Уверете се, че електрическото захранване е включено в електрически контакт.
Бутоните на таймера не могат да бъдат натиснати правилно.	Между бутоните на таймера има чужди тела. Сензорен модел: на панела за управление има влага. Настроена функцията за заключване на бутоните.	Отстранете чуждите частици и опитайте отново. Отстранете влагата и опитайте отново. Проверете дали функцията за заключване на бутоните е настроена.
Вентилаторът на фурната (ако е наличен) е шумен.	Рафтовете на фурната вибрират.	Уверете се, че фурната е нивелирана. Проверете дали рафтовете и всички съдове за печене не вибрират или не са в контакт със задния панел на фурната.

6.2 ТРАНСПОРТИРАНЕ

Ако трябва да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка на продукта и го носете с оригиналния му кашон. Следвайте указващите знаци за транспортиране, означени върху него. Залепете всички независими части към продукта, за да предотвратите повреда на продукта по време на транспортиране.

Ако сте изхвърлили оригиналната опаковка, подгответе кашона за носене така, че уредът, особено външните му повърхности, да са защитени от външни заплахи.

7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

7.1 ТАБЛИЦА С ЕНЕРГИЙНАТА ЕФЕКТИВНОСТ






Марка		FINLUX
Модел		FLCR 600MD RETRO
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Маса	kg	41,4
Индекс на енергоефективност - обикновени фурни		103,6
Индекс на енергоефективност - с вентилатор		95,3
Енергиен клас		A
Енергоконсумация (електрическа) - обикновени фурни	kWh/цикъл	0,87
Енергоконсумация (електрическа) - с вентилатор	kWh/цикъл	0,80
Брой кухни		1
Топлинен източник		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Обем	l	69
Тази фурна съответства на EN 60350-1		
Съвети за спестяване на енергия		
Фурна		
- Гответе ястията заедно, ако е възможно.		
- Поддържайте кратко време за предварително нагряване.		
- Не удължавайте времето за готвене.		
- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.		
- Не отваряйте фурната по време на готвене.		

Марка		FINLUX
Модел		FLCR 600MD RETRO
Тип на котлона		Електричество
Брой на зоните за готвене		4
Нагревателна технология - 1		Лъчист
Размер -1	cm	Ø14,5
Енергоконсумация - 1	Wh/kg	192,0
Нагревателна технология - 2		Лъчист
Размер -2	cm	Ø14,5
Енергоконсумация - 2	Wh/kg	192,0
Нагревателна технология - 3		Лъчист
Размер -3	cm	Ø18,0
Енергоконсумация - 3	Wh/kg	192,0
Нагревателна технология - 4		Лъчист
Размер - 4	cm	Ø18,0
Енергоконсумация - 4	Wh/kg	192,0
Енергоконсумация на котлона	Wh/kg	192,0
Котлонът съответства на EN 60350-2		
<p>Съвети за спестяване на енергия</p> <p>Котлон</p> <ul style="list-style-type: none"> - Използвайте домакински съдове с плоска основа. - Използвайте домакински съдове с подходящ размер. - Използвайте домакински съдове с капак. - Минимизирайте количеството на течностите или мазнините. - При завиране на течността намалете настройката. 		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Electrical Connection and Safety.....	12
2.3 Anti-tilting kit	13
2.4 Adjusting the feet	13
3.PRODUCT FEATURES	14
4.USE OF PRODUCT	15
4.1 Hob controls	15
4.2 Oven Controls.....	16
4.3 Cooking Table	17
4.4 Use of the Digital Timer	17
4.5 Accessories	19
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning	20
5.2 Maintenance	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport	24



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

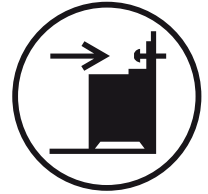
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period of time during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all

applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.

- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.


- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.

- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).


 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

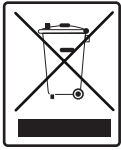
CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes

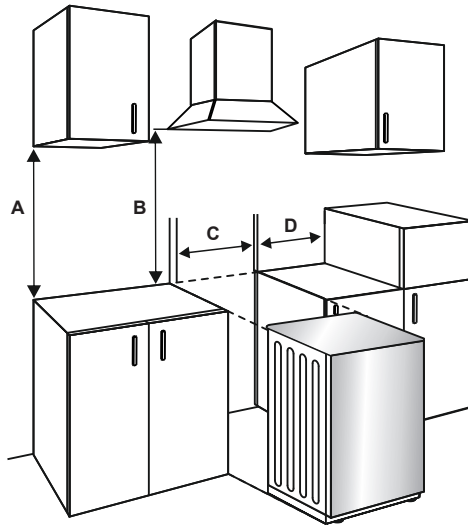
dryer.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

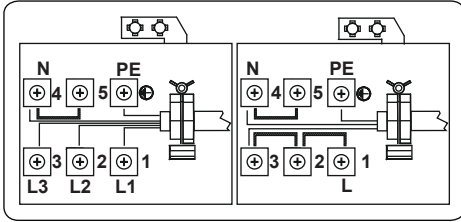


2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

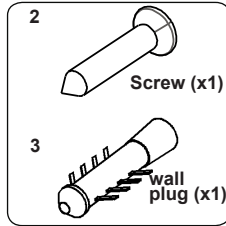
WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

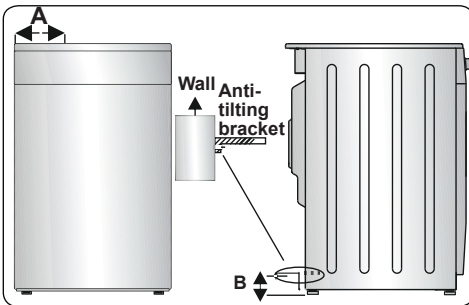
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~.380-415 3N~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.3 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.

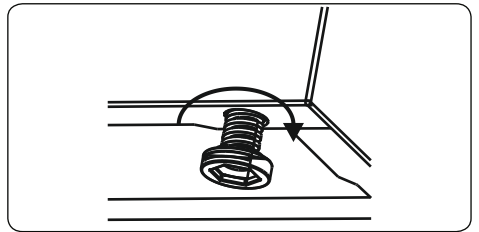


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.4 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

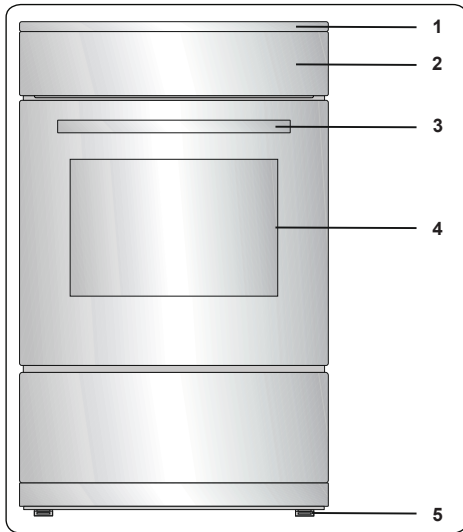


3. PRODUCT FEATURES



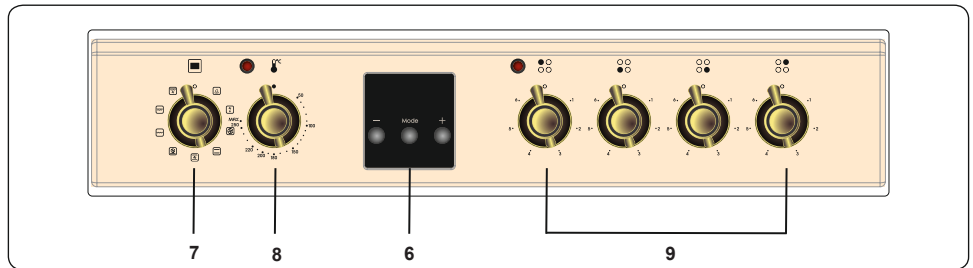
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob
9. Hob Control Knob

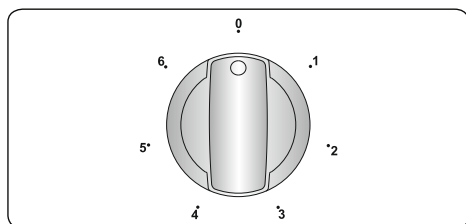
4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
1	Keep warm position
2-3	Heating position at low heat
4-5-6	Cooking, roasting and boiling position



Important: The knob rotation direction may differ according to the product specification.

Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the ☉ position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.

Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

decreased or until one of the cooking zones is activated.

Hints and Tips

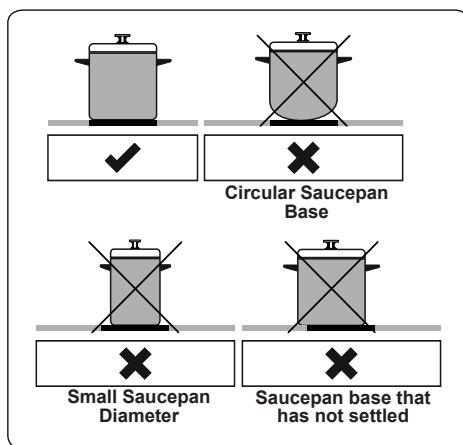


Important: When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.



WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals

well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

4.2 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

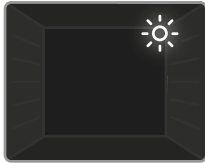
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



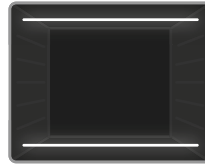
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



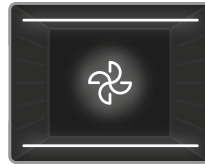
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Static Cooking

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

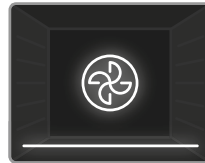
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

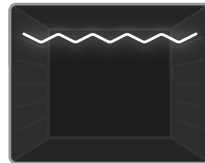
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Grilling Function:

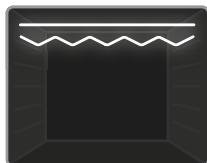
The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to

190°C.

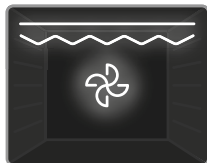


Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

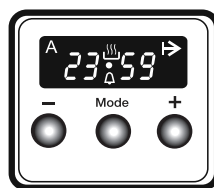
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.




4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4 - 5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

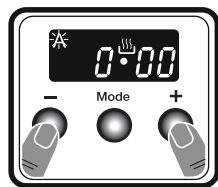
4.4 USE OF THE DIGITAL TIMER




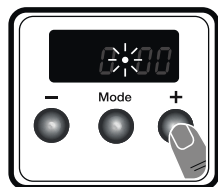
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
•	Dot
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

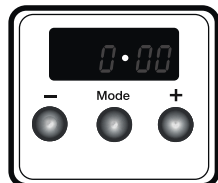
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously.  Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.

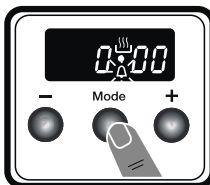



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

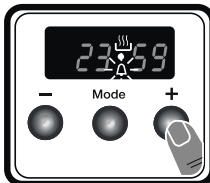
Audible warning time adjustment


The audible warning time can be set to

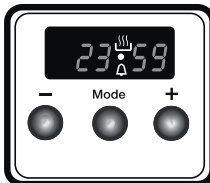
any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.






1. Press "MODE". The symbol  will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while  is flashing.



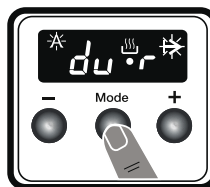
3. The symbol  will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.


When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol  will flash on the display. Press "MODE" to stop the audible warning and the  symbol will disappear.

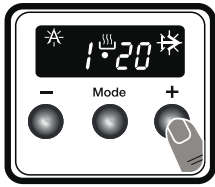
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and "23:59" hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

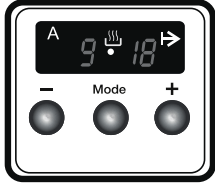
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "MODE" until you see "dur" and  symbol on the display screen. The symbol "A" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A", → and 🔔 will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and → will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press "MODE" to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

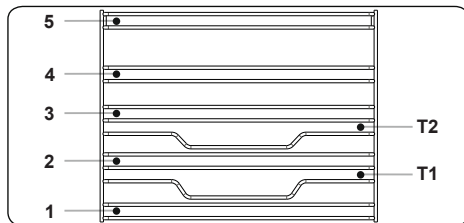
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.5 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the

fan cover and accessories.

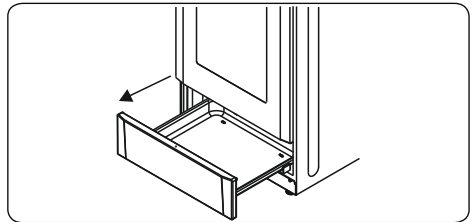
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Four Wheel Guided Drawer

Your appliance includes a drawer for storage of accessories such as trays, shelves, grids, and small pots and pans.

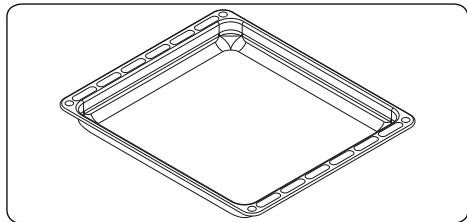
⚠ WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

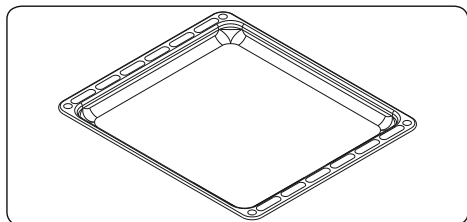
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray


The shallow tray is best used for baking pastries.

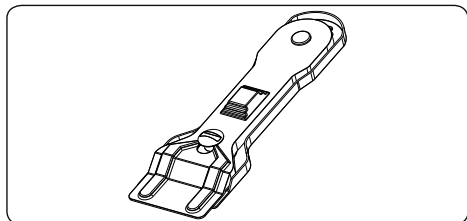
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Vitroceramic Glass Spatula

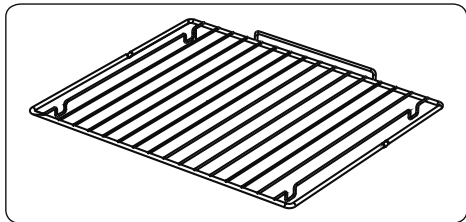
Always use the glass spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

 **Important:** Always push the safety cover back over the razor blade after use. Take care when using the spatula and keep it out of the reach of children.



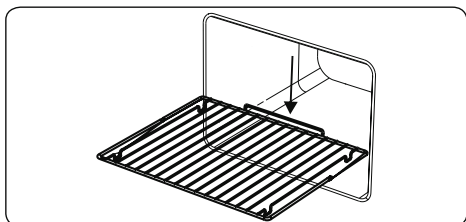
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.




WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.





5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

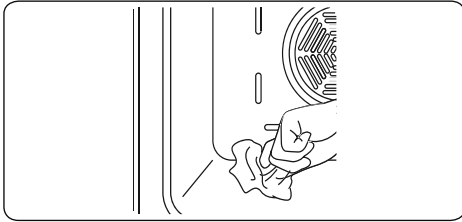
 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.
-  Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.
-  Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due

to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Cleaning Painted Surfaces (if available)

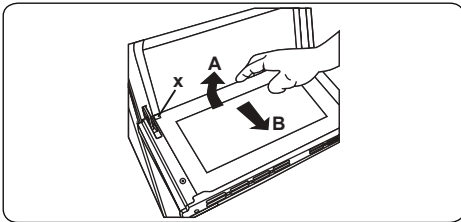
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels

of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

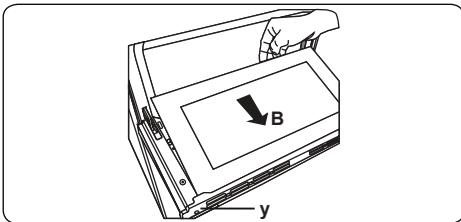
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

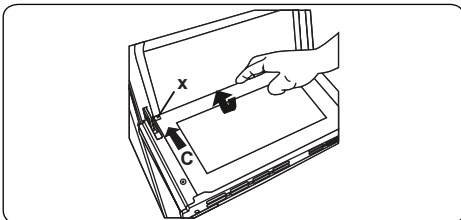



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.



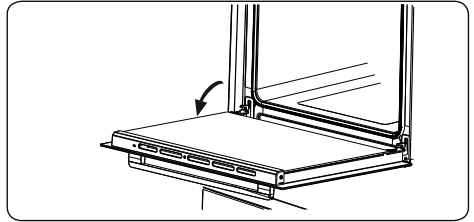
 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

Removal of the Oven Door

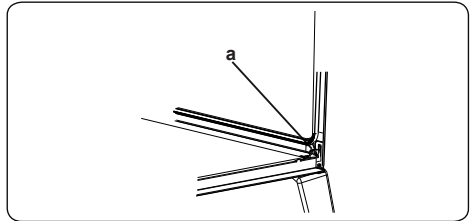
Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown

below.

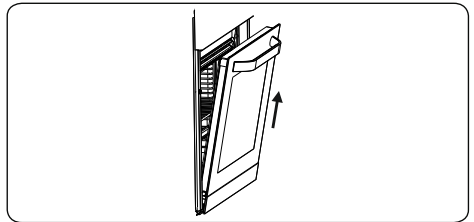
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

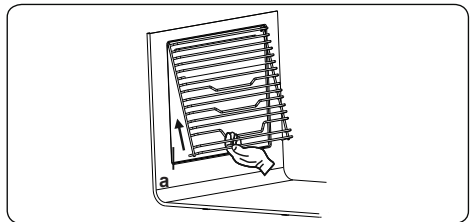


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



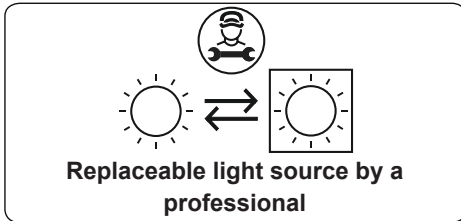
5.2 MAINTENANCE

! **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52202020

