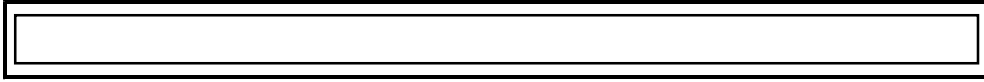


CROWN[®]

**РЪКОВОДСТВО ЗА
ПОТРЕБИТЕЛЯ ЗА
ФУРНА ЗА
ВГРАЖДАНЕ**

FCM600A



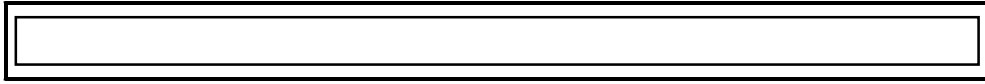
Уважаеми клиенти,

Предлагаме Ви нашите висококачествени продукти, които ще надминат Вашите очаквания. Те са произведени при съвременни условия и са преминали изпитания за качество.

Настоящото ръководство има за цел да Ви помогне за използване на този уред, произведен с последната съвременна технология и увереност за максимална ефективност.

Преди да започнете да използвате този уред, прочетете внимателно това ръководство, което включва важна информация за правилна и безопасна инсталация, поддръжка и използване. За монтиране на уреда, моля свържете се с най-близкия до Вас оторизиран сервиз.



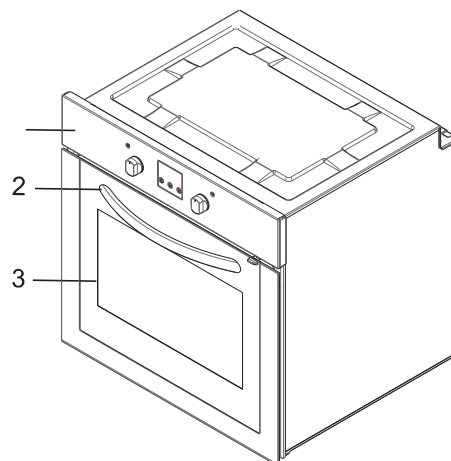


СЪДЪРЖАНИЕ

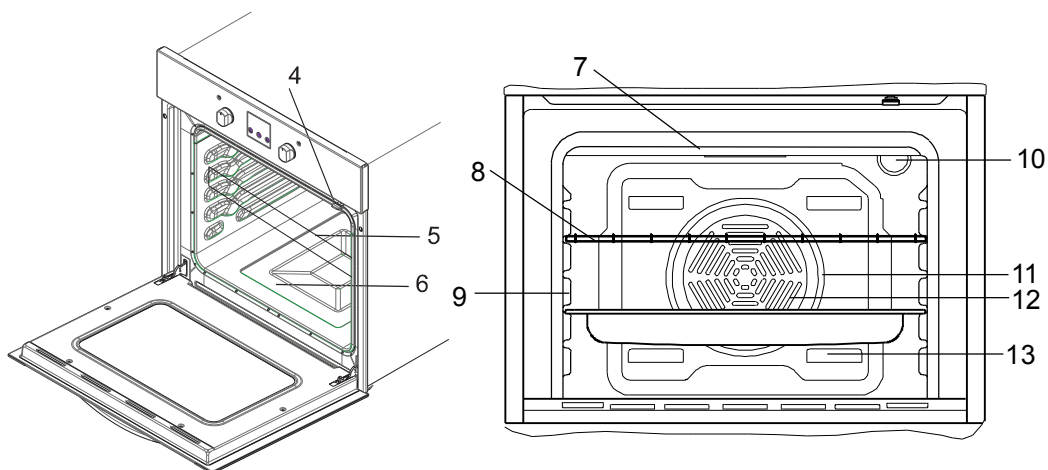
- 1- Представяне и размери на уреда
- 2- Предупреждения
- 3- Инсталация и подготовка за използване
- 4- Използване на фурната
- 5- Почистване и поддръжка на фурната
- 6- Сервиз и транспорт



АСТ 1: ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА УРЕДА



Вградена печка



СПИСЪК НА КОМПОНЕНТИТЕ

- | | |
|---|--|
| 1- Контролен панел | 9- Стойки |
| 2- Дръжка на фурната | 10- Лампа на фурната |
| 3- Врата на фурната | 11- Противотежест на вентилатора (зад плочата) |
| 4- Заклучване за деца | 12- Мотор на вентилатора (зад плочата) |
| 5- Тава | 13- Затвори на въздушните отвори |
| 6- Долна противотежест на фурната (зад плочата) | |
| 7- Горна противотежест на фурната (зад плочата) | |



2. УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ВНИМАТЕЛНО И ДОКРАЙ, ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ УРЕД И ГИ ДРЪЖТЕ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ, АКО Е НЕОБХОДИМО.

ТОВА РЪКОВОДСТВО Е ИЗГОТВЕНО И ЗА ДРУГИ УРЕДИ С БЛИЗКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ. УРЕДЪТ ВИ МОЖЕ ДА НЯМА НЯКОИ ОТ ОПИСАНИТЕ ТУК ХАРАКТЕРИСТИКИ. ПРИ ЧЕТЕНЕТО МУ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ТЕКСТА, КЪМ КОЙТО СА ПРИЛОЖЕНИ ФИГУРИ.

Общи указания за безопасност

Този уред може да се използва от деца, навършили 8-годишна възраст и лица с ограничени физически, сетивни и умствени способности или липса на опит и познания, ако се надзират или са били инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и осъзнават опасностите. Децата не трябва да си играят с уреда. Децата не трябва да почистват и обслужват уреда без надзор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и частите му се нагряват по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части. Децата, ненавършили 8-годишна възраст, трябва да се държат далеч от уреда и постоянно да се наблюдават.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху печката.

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

Уредът не е предназначен за употреба с външни таймери или отделна система с дистанционно управление.

По време на работа уредът се нагрива. Внимавайте да не докосвате горещите части на фурната.

По време на работа, за кратък период от време, дръжките може да се нагряват.

Не използвайте агресивни абразивни средства за почистване или остри метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната и другите повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на стъклото и повреждане на повърхностите.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Непременно изключете уреда, преди да смените лампата, за да избегнете вероятен токов удар.

ВНИМАНИЕ: При използване на печката или грила леснодостъпните части стават горещи. Децата трябва да се държат на разстояние.

Уредът ви е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и регламенти.

Дейностите по поддръжка и ремонт трябва да се извършват само от квалифицирани сервизни техници. Дейностите по монтажа и ремонта, извършени от неквалифицирани лица, могат да застрашат живота и здравето ви. Опасно е да променяте или модифицирате спецификациите на уреда по какъвто и да е начин.

Преди инсталацията проверете дали условията за поставяне на уреда (вид на газта и налягане или електрическото напрежение и честота) и неговото регулиране са подходящи. Условията за регулиране на уреда са посочени на етикета.

ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само и единствено за приготвяне на храна, както и за вътрешна домашна употреба и не трябва да се използва за никакви други цели, като недовашна употреба или в търговската сфера, или за отопление на стая.

Не се опитвайте да вдигате или премествате уреда, дърпайки го за дръжката.

Взети са всички мерки за сигурност с цел гарантиране на вашата безопасност. Тъй като стъклото може да се счупи, трябва да внимавате да не надраскате стъклото, докато го почиствате. Внимавайте да не удряте или чукате стъклото с аксесоарите.

Уверете се, че захранващият кабел не е приклепен. Ако захранващият кабел е повреден, същият трябва да се смени от производителя, неговият сервизен специалист или друго квалифицирано лице с цел предотвратяване на опасности.

Докато вратата на печката е отворена, не позволявайте на децата да се качват или седат върху нея.

Указания за монтаж

Не използвайте уреда до приключване на пълния монтаж.

Уредът трябва да се монтира и пусне в експлоатация от оторизиран квалифициран техник. Производителят не е отговорен за повреди, които са следствие от неправилно поставяне и монтаж от неоторизирани лица.

При разопаковането на уреда се уверете, че същият не е повреден по време на транспортиране. Ако откриете такива, не използвайте уреда, а веднага се свържете с оторизиран сервиз по поддръжка. Тъй като материалите, използвани за опаковката (найлон, подшиващи телчета, твърда пяна) могат да причинят нараняване на децата, те трябва да се отстранят незабавно.

Пазете уреда от атмосферни въздействия. Не го оставяйте под пряко въздействие на слънце, дъжд, сняг, прах и др.

Околните материали на уреда (кабинет) трябва да издържат на температура от минимум 100°C.

По време на работа

Когато пуснете печката за първи път, от изолационните материали и нагревателя ще усетите специфична миризма. Поради тази причина, преди да започнете да използвате машината, пуснете я да работи празна на максимална температура за 45 минути. В същото време трябва добре да проветрите помещението, в което е монтиран уредът.

По време на работа вътрешните и външните повърхности на уреда се нагряват. При отваряне на вратата на фурната пристъпете една крачка назад, за да избегнете излизащата от вътре топла пара. Съществува риск от изгаряне.

Не поставяйте леснозапалими или горими материали в или близо до уреда, докато същият работи.

Винаги използвайте подходящи ръкавици, когато поставяте в или изваждате храна от фурната.

Не се отдалечавайте от печката, ако готвите с твърди или течни мазнини. Те могат да предизвикат пожар. Никога не изливаште вода върху пламъци, причинени от мазнина. Покрийте съда или тигана с капак, за да потушите пламъците, които може да възникнат в този случай и веднага изключете печката.

Изключете уреда от мрежата в случай, че няма да го ползвате за дълъг период от време. Оставете изключен главния прекъсвач. Също така, когато не използвате уреда, затваряйте вентила на газта.

Уверете се, че бутоните на уреда винаги са в позиция "0" (стоп), когато същият не работи.

При изваждане тавите се наклоняват. Внимавайте да не разлеее течността.

Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Това може да разбалансира уреда или да счупи капака.

Не поставяйте в долното чекмедже тежки предмети, както и лесно запалими вещества (найлонови предмети, хартия, плат и др.) Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. Дръжки).

Не окачвайте кърпи или дрехи на уреда или неговите дръжки.

По време на почистване и поддръжка

Винаги изключвайте уреда преди почистване или техническо обслужване. Можете да го направите след като изключите уреда от контакта или главните превключватели.

Не сваляйте копчетата при почистване на контролния панел.

**ЗА ЕФЕКТИВНОСТ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА
ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ, А В
СЛУЧАЙ, ЧЕ СЕ НУЖДАТЕ ОТ ТЯХ, СВЪРЗВАЙТЕ СЕ САМО
С НАШИТЕ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗИ**



ЧАСТ 3: ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ

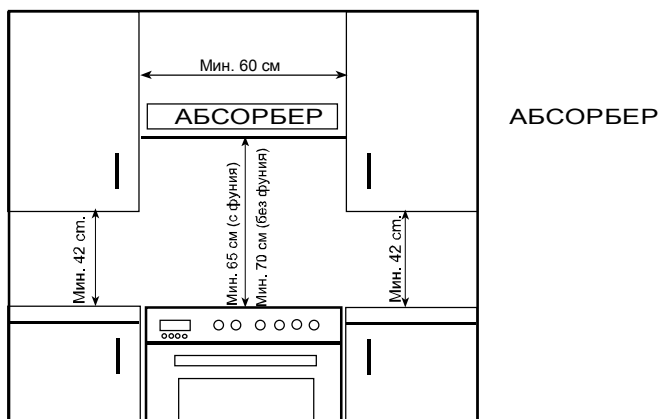
Тази съвременна, функционална и практична електрическа печка, произведена с най-добрите качествени части и материали, ще отговори на Вашите изисквания във всяко едно отношение. Необходимо е внимателно да прочетете настоящото ръководство, за да използвате уреда без проблеми и да постигнете с него задоволителни резултати. Следващата информация съдържа необходимите правила за правилно позициониране и сервизно обслужване. Те трябва изцяло да се прочетат от техника, който ще инсталира този уред.

СВЪРЖЕТЕ СЕ С ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ ЗА МОНТАЖ НА ПЕЧКАТА!

3.1 ИЗБОР НА МЯСТО ЗА ПЕЧКАТА

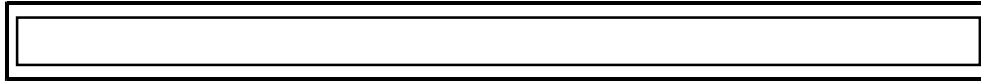
По време на инсталиране на печката, трябва да се обърне внимание на някои важни фактори. Обърнете внимание на дадените по-долу от нас препоръки, с цел да избегнете възникване на проблеми и/или опасни ситуации в бъдеще.

- Когато избирате място на печката, не я поставяйте в близост до запалими материали (като пердета, тъкани и др.), които биха могли лесно да пламнат.
- Мебелите, намиращи се около печката трябва да са произведени от материали, издържащи температури над 50С°. На фигура 1 са дадени минималните височини, на които предметите трябва да бъдат разположени над печката, както и промените, които трябва да се направят по стените на шкафа за вграждане и абсорбера, разположен над вградените комбинирани уреди.
- Например, абсорбера трябва да бъде на височина поне 65 см от нагревателния плот на печката. Ако липсва абсорбер, то височината не трябва да е по-малко от 70 см.



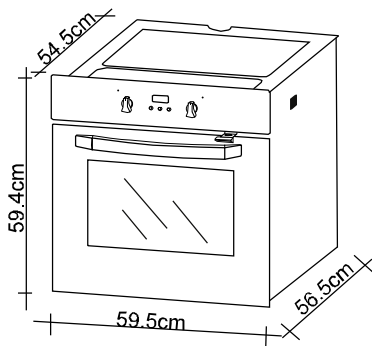
Фигура



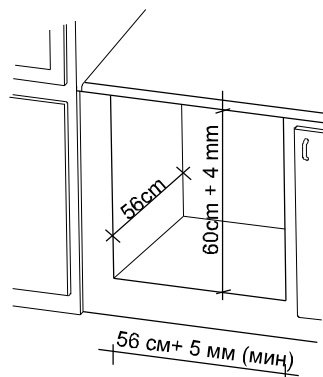


3.2 ИНСТАЛИРАНЕ НА ФУРНАТА:

Размерите и материалите на шкафа за вграждане, в който ще се инсталира фурната, трябва да бъдат подходящи и устойчиви на високи температури. При правилна инсталация, допира с електрическите или изолиращи части, трябва да бъде избегнат. Изолиращите части трябва да бъдат така поставени, че да не могат да се отстранят дори и с използване на инструменти. Не се препоръчва поставянето на фурната в непосредствена близост до хладилник или фризер. В противен случай, функционирането на тези уреди ще бъде нарушено поради излъчваната топлина от печката.



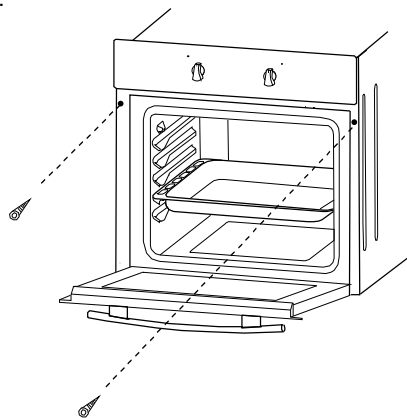
размери на фурната



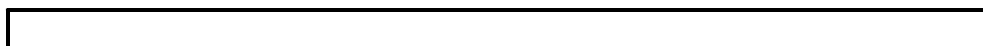
размери на шкафа за вграждане

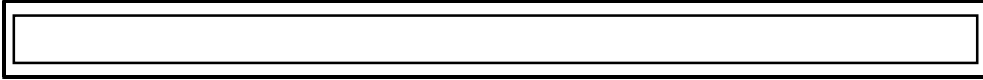
Монтиране на фурната

Поставете фурната на нейното място под плота на шкафа за вграждане. Отворете вратата на фурната, за да извършите регулирането и закрепването ѝ към шкафа за вграждане чрез 4-те винта за дърво.

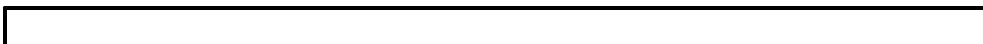


След изваждане на печката от кашона, проверете дали тя не е ударена. Ако смятате, че на уреда има някаква повреда, не го използвайте, а незабавно се свържете с оторизирания сервиз.





След изваждане на печката от кашона, проверете дали тя не е ударена. Ако смятате, че на уреда има някаква повреда, не го използвайте, а незабавно се свържете с оторизирания сервиз.



3.4 ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ВГРАДЕНАТА ФУРНА

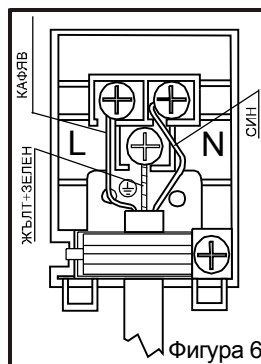
Инструкциите, дадени по-долу, трябва да се следват безотказно по време на електрическото свързване.

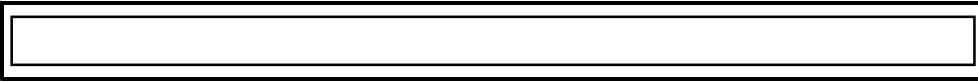
- Замасяващият кабел трябва да бъде свързан към винта със знака за заземяване (⊕). Мрежовият кабел трябва да бъде свързан, както е показано на фиг. 6. Ако липсва извод за заземяване, съобразен с наредбите за електрическата инсталация, обавете се незабавно на оторизирания сервис. Заземяващият извод трябва да бъде в близост до уреда. Никога не използвайте удължител.
- Мрежовият кабел не трябва да се допира до горещите повърхности на уреда.
- Ако този кабел е повреден, незабавно се свържете с оторизирания сервис. Мрежовият кабел трябва да бъде сменен от оторизирания сервис.
- Електрическото свързване на уреда трябва да бъде извършено от оторизирания сервис. Трябва да използвате мрежов кабел, тип H05VV-F.
- Неправилното свързване може да повреди уреда. Тази повреда **не се покрива от гаранцията**.
- Уредът е предназначен за работа при променливо напрежение 220-240 Волта. Ако мрежовото напрежение е различно от упоменатата стойност, незабавно се свържете с оторизирания сервис.

Фирмата-производител декларира, че не носи никаква отговорност за повреди и загуби, възникнали при неспазване на нормите за безопасност.

3.5 ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ВГРАДЕНАТА КОМБИНИРАНА ФУРНА

Електрическото свързване на уреда трябва да бъде извършено от оторизирания сервис. Уредът е предназначен за работа при променливо напрежение 220-240 Волта и 400 Волта 3N. Ако мрежовото напрежение е различно от упоменатата стойност, незабавно се свържете с нашия оторизиран сервис. Свързването на уреда е показано на фиг. 2. Предвидено е фиксирано свързване на уреда към електрическата мрежа. Към входа на уреда трябва да се постави 20А предпазител със забавено действие.





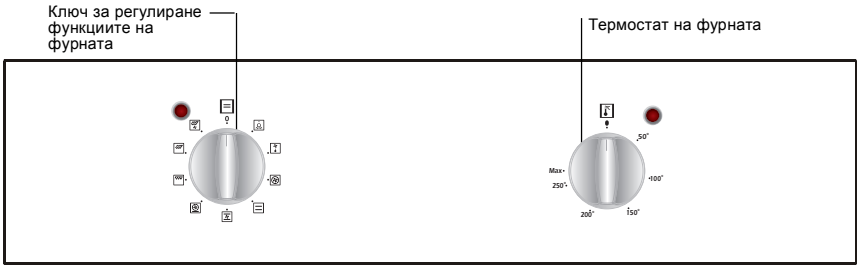
3.6 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ОТ ОБЩ ХАРАКТЕР:

- Този уред е произведен в съответствие с инструкциите за безопасност по отношение на свързването му към електрическата мрежа. Поддръжката и ремонтите на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен техник, обучен от фирмата-производител. Съществува риск за Вашата безопасност, ако извършвате инсталация и ремонтни работи на уреда, без да следвате долните правила.
- По време на работа с фурната, външните ѝ повърхности се нагряват. Нагревателните елементи на вътрешните повърхности на фурната и излизащата пара от нея, са много горещи. Тези части остават топли за известно време, дори и след изключване на уреда. Не се докосвайте до горещите повърхности. Пазете децата далеч от тях.
- Не се отдалечавайте от нагревателния плот, когато готвите с твърда или течна мазнина. При прегряване могат да възникнат пламъци. Никога не гасете тези пламъци с вода. За да потушите възникналия пламък, покрийте с капак тавата или тигана и веднага изключете нагревателите.
- За готвене, регулаторите на печката и температурата трябва да бъдат съответно нагласени, а часовника (ако има такъв) - да бъде програмиран на желаното време. В противен случай печката няма да функционира.
- Не оставяйте нищо върху печката, ако нейната врата и чекмедже са отворени. Това може да доведе до разбалансиране на уреда или до счупване на вратата.
- Изключвайте уреда, когато той не се използва.
- Пазете уреда от атмосферни въздействия. Не го оставяйте под прякото въздействие на слънце, дъжд, сняг, прах и др.



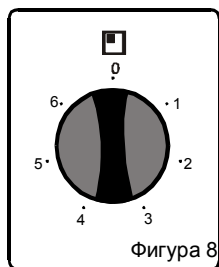
ЧАСТ 4: ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

4.1 КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ:

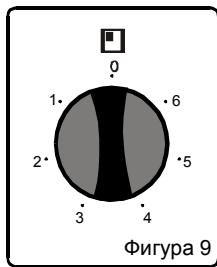


4.2 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ НАГРЕВАТЕЛ ВЪВ ВГРАДЕНИТЕ КОМБИНИРАНИ УРЕДИ:

Във вградените комбинирани продукти, нагревателния плот на уреда се регулира чрез 7-степенни ключа, разположени на контролния панел (фиг. 8-9). Степен "0" означава изключено положение. Останалите 6 степени показват следните позиции за ползване:



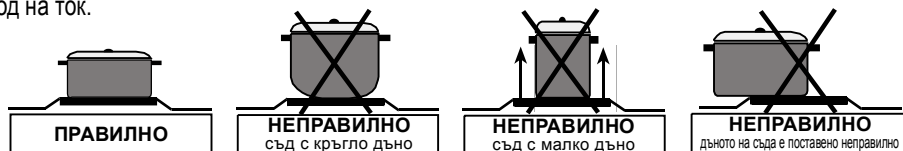
Ключ за витрокерамичните нагреватели



Ключ за нагревателните плочи

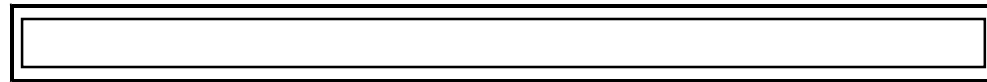
- 1.....Положение за поддържане на топлина
- 2 - 3.....Положение за нагряване с ниска температура
- 4 - 5 - 6....Положение за готвене, пържене и варене

Горната част на електрическите нагреватели е покрита със защитен топлоизолационен материал. Преди да използвате печката за първи път, завъртете ключа на нагревателя в положение "3" и го оставете да работи 5 минути, за да може защитния слой да обгори и по този начин - да се заздравя. При работа с нагревателния плот, поставяйте върху него само съдове с равни, хоризонтални дъна. Ще постигнете максимална ефективност от нагревателния плот, ако използвате съдове с подходящи размери и хоризонтални дъна. Не се препоръчва използване на съдове с малки размери, поставени върху по-големите нагревателни плочи. Това ще причини загуба на топлина и ще доведе до излишен разход на ток.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Когато ключа на електрическия нагревател се постави в позиция, различна от "0", сигналната лампичка на нагревателя светва.
- Използвайте само съдове, чийто диаметър съответства на този на нагревателя.
- Преди да поставите съда върху нагревателя, уверете се, че неговото дъно е сухо. Никога не включвайте електрическия нагревател, ако няма поставен съд върху него.
- Температурата на съда се увеличава при включване на нагревателя. Затова се препоръчва да държите децата и домашните любимци далеч от нагревателния плот по време и след използване на уреда.
- В случай, че забележите пукнатини по електрическия нагревател, той трябва незабавно да се изключи и да се замени от оторизирания сервиз.
- С оглед осигуряване на непрекъсната ефективна работа и дълъг живот, след ползване на електрическите нагреватели, те трябва старателно да се почистват, като се използват подходящи почистващи препарати. За да предотвратите образуването на ръжда и да запазите добрия външен вид на нагревателите, препоръчва се да ги почиствате с кърпа, слабо напоена с мазнина. Никога не използвайте парочистачки.



4.3 Функции на нагревателния плот

Може да регулирате всеки нагревател на този уред на 6 степени.

0 - Положение "изключено"

1- Положение за поддържане на топлина

6- Положение за максимална температура

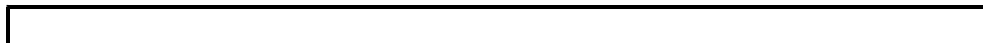
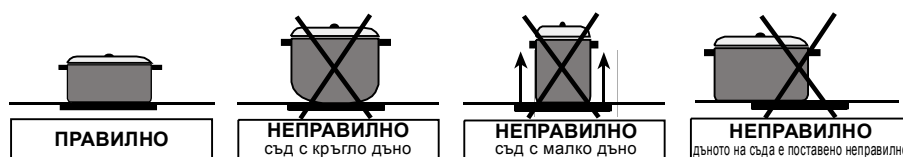
Двойният нагревател може да нагрява в две различни положения. Може да спестявате електроенергия и време, като използвате степен 1 за малки съдове (115 мм) и степени 1 и 2 (180) едновременно - за по-големи съдове. За да използвате малкия диаметър на двойния нагревател, натиснете бутона

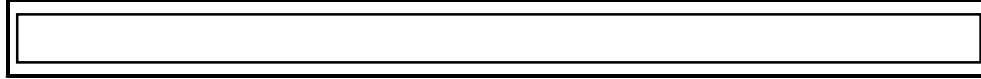
"Dual Burner Selection Button" ("Избор на двойния нагревател"). Когато натиснете бутона за избор, светва съответната сигнална лампичка. След това може да увеличите или намалите температурата, като използвате бутона "+". За да изключите двойната степен, натиснете отново този бутон. Сигналната лампичка за тази степен ще изгасне. Външната степен на двойния нагревател не може да се използва самостоятелно. Овалният нагревател се контролира от същия бутон, който се използва за двойния нагревател. Може отделно да използвате кръглата и овалната част (145 мм) на овалния нагревател. Неговото функциониране е аналогично, както на двойния нагревател. Когато нагревателите се изключат, повърхността ще остане загрята за известно време. В индикаторите на нагревателния плот се появява буквата "H", която Ви предупреждава за това. След като повърхността изстине, този индикатор изчезва.

4.4 Използване на стъклокерамичния нагревател

Витрокерамичният стъклен плот е устойчив на топлина и екстремни температурни промени. С течение на времето се забелязва почервяване на нагревателната повърхност. Когато бъде включен някой от нагревателните елементи, може да се чуе слаб звук; това е нормално и се получава от техническата структура на системата.

Той не представлява проблем за качеството. В случай, че върху витрокерамичното стъклено покритие се поставят/движат съдове с остри ръбове, повърхността му може да се повреди. Препоръчва се да имате пред вид този факт.





За да предотвратите загуба на енергия, използваните съдове не трябва да бъдат по-малки или по-големи от диаметъра на нагревателите.

Вземете всички необходими мерки и не допускайте по никакъв начин малки деца в близост до нагревателната повърхност, тъй като тя остава гореща по време на работа. Поради опасност от запалване на горещата мазнина, някои операции (напр., пържене), трябва да стават със затворен капак на съда.

Не режете нищо (хляб и др.) върху стъклената повърхност. Не използвайте съдове с алуминиеви дъна. Избягвайте да поставяте твърде тежки предмети върху нагревателния плот.

Не поставяйте върху стъклокерамичната повърхност пластмаси, алуминий и др. Ако поради някаква причина върху нагревателната повърхност се стопи пластмасов или алуминиев материал, изчистете го със шпакла.

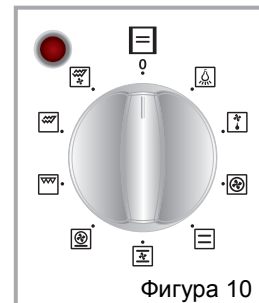
Не бършете керамичната повърхност с материи за миене на съдове или с гъба. Остатъците от миешите препарати могат да причинят пожар или обезцветяване на стъклената повърхност.

4.5 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА Ключ за: регулиране функциите на фурната:

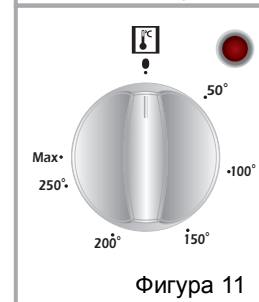
С този ключ може да избирате функциите на фурната (фиг.10) Обясненията са дадени в следващата част и в Табл. 1. Трябва да нагласите заедно бутоните за избор на функция и термостата, към температурата, която искате да зададете. В противен случай, избраната степен няма да функционира.

Термостат на фурната:

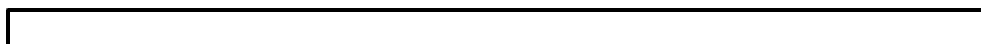
С този ключ може да избирате температурата на фурната (фиг.11) Използва се заедно с бутона за регулиране функциите на фурната. Когато температурата във фурната достигне зададената стойност, термостата ще прекъсне веригата и лампичката ще се изключи. Когато температурата падне под зададената стойност, термостата отново ще се включи и лампичката ще светне.



Фигура 10



Фигура 11





Функция "Размразяване" (дефрост)

Може да стартирате процеса на размразяване, след като поставите замразената храна във фурната и завъртите ключа към съответния знак. С тази програма храната не може да се готви, но може да бъде размразена за кратко време. Сложете замразената храна върху решетката, поставена на 3-тото ниво над дъното. Поставете тава на дъното на фурната, в която да се събира водата, получена в резултат от размразяването.



Функция "Долен - Горен нагревател" (статично печене)

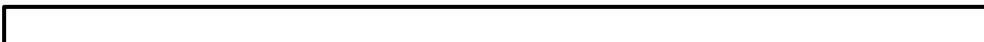
При това печене (известно още като традиционен метод), топлината на долния и горен нагревател се разпределя равномерно във фурната и осигурява равномерно изпичане отгоре и отдолу.

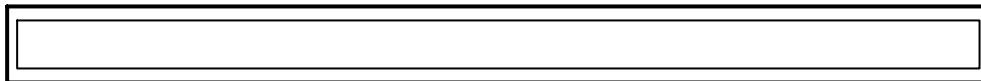
Препоръчва се фурната предварително да се загрее за около 10 минути. Поставете печивото в съответен съд и го оставете да бъде изпечено за препоръчаното време. Позицията "долен-горен нагревател" е функция, която се препоръчва за печене на кексове, пандишпани, плодови пити, спагети на фурна, лазаня, пица. В края на процеса на печене, изключете ключа на фурната и термостата и анулирайте програмата на времето. Извадете готовото ястие от фурната, поставете го на безопасно място и отворете вратата на фурната, за да се охлади. Тъй като фурната е много гореща в този момент, не се доближавайте до нея и не допускайте деца в близост до нея.



Функция "Вентилатор с Долен - Горен нагревател" (статично печене с вентилатор)

При тази позиция, топлият въздух излиза от долния и горния нагревател и се разпределя във фурната посредством вентилатора. Ключът на термостата се поставя на градусите, препоръчани в таблицата за печене. Завъртете ключа на фурната към символа на тази функция и нагласете препоръчителното време за печене. Фурната трябва да бъде предварително загрята за около 10 минути. Поставете печивото в съответен съд във фурната и го оставете да се изпече. Като правило, тази позиция дава най-добри резултати при печене на сладкиши. При нея, храната се изпича равномерно от всички страни. Тази позиция е подходяща за печене в единична тава. В края на печенето, изключете фурната и термостата. Анулирайте програмата за време на фурната, извадете от нея готовата храна и я оставете на безопасно място. Отворете капака на фурната и я оставете да изстине. Не се доближавайте в близост до фурната, докато тя е все още гореща и не допускайте деца до нея.





Функция "Турбо вентилатор"

С тази функция топлината се разпределя равномерно във фурната. При използване на тази функция, ястията на всички нива ще бъдат изпечени равномерно. Горната част на фурната ще бъде еднакво топла с долната. Нагласете термостата на фурната на желаната температура и завъртете функционалния ключ към символа за турбо функцията. Поставете печивото в съответен съд във фурната, след предварителното ѝ загряване за около 10 минути. Тази функция е подходяща за печене на повече от едно ястие.

Ако имате две тави с ястия, които искате да пригответе във фурната, трябва да използвате подходящата топлина за тях, като съответната температура може да регулирате с копчето на термостата. За приготвяне на две тави с ястия е необходимо допълнително време за печене, в сравнение с времето, определено за едно ястие. Като цяло, ястията в две тави не трябва да се пекат едновременно. Затова, извадете от фурната тавата с ястието, което смятате за готово и продължете да печете тавата с второто ястие. Тъй като по време на печенето между двете тави има пренос на топлина, качеството на изпичане ще бъде по-лошо, в сравнение с това при използване на само една тава. При работа с две тави, ще се получат по-добри резултати на изпичане, ако смените местата и вида на тавите. Процесите, които възникват в края на печенето, са еднакви за всички функции. Отворете капака на фурната и я оставете да изстине, след като поставите всички тави на безопасно място.



Функция "Турбо вентилатор и Долен нагревател"

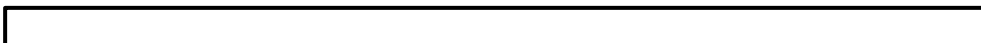
Тази функция е идеална за приготвяне на пица. Долният нагревател осигурява изпичане на пицата, а турбо вентилатора разпределя равномерно топлината във фурната. Нагласете терморегулатора на желаната температура, завъртете функционалния ключ към съответния символ и задайте времето на фурната на препоръчаната стойност за съответното ястие. Фурната трябва да бъде предварително загрята за около 10 минути. Тази функция е подходяща за печене на едно ястие.

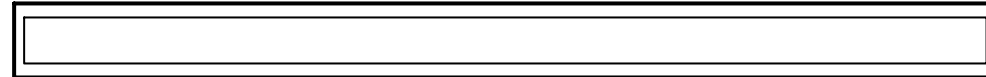
В края на печенето, изключете фурната и термостата. Анулирайте програмата за време на фурната, извадете от нея готовата храна и я оставете на безопасно място. Отворете вратата на фурната и я оставете да изстине. Не се доближавайте в близост до фурната, докато тя е все още гореща и не допускате деца до нея.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Максимална стойност на термостата - 190°C



грил функция

Тази функция се използва за грил и печене на пиле с въртене на шиш. Може да започнете печенето, след като поставите тавата на фурната на 3-тото ниво. Тази тава ще осигури събирането на мазнината, капеща от месото.





Завъртете ключа на терморегулатора към съответния символ на тази функция. Поставете месото във фурната, след като предварително я загреете за около 10 минути.

В края на печенето, изключете фурната и термостата, както това правите при другите функции. Анулирайте програмата за време на фурната, извадете от нея готовата храна и я оставете на безопасно място. Не се доближавайте в близост до фурната, докато тя е все още гореща и не допускайте деца до нея.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Максимална стойност на термостата - 190°C



Двоен грил функция

Тази функция се използва за бързо печене на грил и на пиле. Може да започнете печенето, след като поставите тавата на фурната на 3-тото ниво. Тази тава ще осигури събирането

на мазнината, капеща от месото. Завъртете ключа на термостата на фурната към съответния символ на тази функция. Поставете месото във фурната, като предварително я загреете за около 5 минути.

В края на печенето, изключете фурната и термостата, както това правите при другите функции. Анулирайте програмата за време на фурната, извадете от нея готовото месо и го оставете на безопасно място. Не се доближавайте в близост до фурната, докато тя е все още гореща и не допускайте деца до нея.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Максимална стойност на термостата - 190°C



Двойна скара + функция фен

С тази функция, грила, горния нагревател и вентилатора осигуряват перфектно изпичане, като работят заедно. Тази функция също се използва за грил и печене на пиле на шиш.

Може да започнете печенето, след като поставите тавата на фурната на 3-тото. Тази тава ще осигури събирането на мазнината, капеща от месото.

Завъртете ключа на термостата на фурната към съответния символ на тази функция. Поставете месото във фурната, като предварително я загреете за около 5 минути.

В края на печенето, изключете фурната и термостата, както това правите при другите функции. Анулирайте програмата за време на фурната, извадете от нея готовото месо и го оставете на безопасно място. Не се доближавайте в близост до фурната, докато тя е все още гореща и не допускайте деца до нея.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Максимална стойност на термостата - 190°C



ПЕЧЕНЕ НАЧИНИ НА	ТУРБО			ПЕЧЕНЕ ОТГОРЕ И ОТДОЛУ			ПЕЧЕНЕ ОТГОРЕ И ОТДОЛУ С ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ		
	Позиция на термостата (°C)	Позиция на тавата	Време за готвене (мин.)	Позиция на термостата (°C)	Позиция на тавата	Време за готвене (мин.)	Позиция на термостата (°C)	Позиция на тавата	Време за готвене (мин.)	Позиция на термостата (°C)	Позиция на тавата	Време за готвене (мин.)
Многопластови печива	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Кейк	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Бисквити	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Кофрета на грил										200	4	10-15
Водниста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Котлет										200	3-4	15-25
Закуска										200	4	15-25
Двупластов кейк	160-180	1-4	30-40									
Двупластови печива	170-190	1-4	35-45									

* Пригответе с шип за печене на пиле

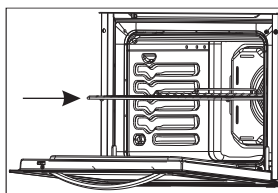
Акcesoари, използвани във фурната

Препоръчва се да използвате съдовете, дадени в таблицата, в зависимост от ястията, които ще печете във фурната. В допълнение към нормалните тави, скари, решетки и шишове, влизаци в оборудването на фурната, може също да използвате стъклени съдове, форми за кекс и специални тави, подходящи за употреба във фурните, които се намират на пазара. Обърнете внимание на информацията за всеки нов аксесоар, дадена от фирмата-производител.

В случай, че ползвате малки по размер съдове, поставяйте ги по средата на нагревателя. По отношение на емайлираните съдове, следва да бъде прилагана дадената по-долу информация.

Ако ястието, която трябва да се пече не е разположено по цялата тавата, ако то е поставено в нея непосредствено след дълбоко замразяване във фризер, или ако тавата се използва за събиране на мазнината от ястието по време на неговото печене - нейната форма може да се промени, поради високата температура, получена при печенето/пърженето. Тавата ще възстанови своята форма след охлаждане. Това е нормално физическо състояние, предизвикано от топлинния пренос. Не поставяйте стъклени съдове или тави в студена среда, веднага след готвене в тях. Не ги поставяйте върху студени или влажни основи. Поставете ги върху суха платнена основа, за да се охладят бавно. В противен случай, стъкленият съд или тавата могат да се счупят. Ако трябва да печете на грил във фурната, препоръчваме да използвате грила върху тавата, предоставен заедно с фурната (ако е включен в нейното оборудване). Така, мазнините, които пръскат от ястието, няма да замърсят вътрешността на фурната. В случай, че използвате голямата решетъчна скара: поставете тавата на по-ниско ниво, с цел събиране на мазнината. Също така, поставете и малко вода в тавата за по-лесното ѝ почистване. За работа с грила, използвайте 4-то и 5-то ниво, като предварително намажете грила с мазнина, за да не залепва месото по него.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ- Поставете решетката правилно в който и да е улей на фурната и го натиснете докрай.



ЧАСТ 5: ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА

5.1 ПОЧИСТВАНЕ

Преди да почнете да почиствате фурната, уверете се, че тя е изстинала и, че всички нейни превключватели са изключени. Изключете уреда от мрежата.

Не използвайте почистващи препарати, съдържащи частици, които могат да надраскат емайлираната и боядисаната повърхност на фурната. **Използвайте почистващи пасти или течни препарати, които не съдържат абразивни частици.**

Не използвайте разяждащи пасти, абразивни почистващи прахове, дебела метална тел и твърди инструменти, тъй като те могат да повредят повърхностите. В случай, че загорели мазнини се разляят върху печката, това може да доведе до повреда на емайлираната повърхност. Ако има такива, незабавно ги почистете.

Почистване вътрешността на фурната

Уверете се, че сте изключили печката преди да започнете да я почиствате. Ще получите по-добри резултати, ако почиствате фурната, докато тя е леко затоплена. След всяко използване, избърсвайте фурната с мека кърпа, натопена в сапунена вода. След това я избършете още веднъж с влажна кърпа и я подсушете със сух плат. От време на време е необходимо да се прави цялостно почистване, като се използват течни почистващи препарати. Не почиствайте със сухи и прахови препарати. За уреди с катализирани емайлирани части, задната и страничните стени на вътрешното тяло не се нуждаят от почистване. Все пак, в зависимост от употребата им, препоръчва се да ги сменят след определен период от време.

Почистване на нагревателния плот на вградената комбинирана фурна

Нагревателните плотове на вградените комбинирани уреди трябва да се почистват с влажна кърпа. Почистването на неръждаемите метални части трябва да се извършва само с вода, след което тези части трябва да се подсушат със суха кърпа или гюдерия. Отворите и ъглите на печката трябва да се почистват с течни почистващи препарати или с хладка вода. Когато почиствате капациите на модели с горен стъклен капак, използвайте гореща вода и груба кърпа. Почиствайте, без да триете силно. Ако е необходимо, използвайте почистващи препарати. Друг важен момент е да не затваряте стъкления капак, докато нагревателния плот не е напълно изстинал.

5.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ВИТРОКЕРАМИЧНИТЕ СЪТЪКЛЕНИ НАГРЕВАТЕЛИ:

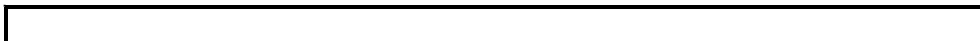
Изключете уреда, преди да започнете почистването.

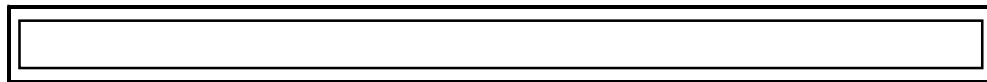
Преди почистване, изчакайте витрокерамичното стъкло напълно да изстине. Не използвайте почистващи препарати, съдържащи частици, които могат да надраскат стъклото. Използвайте подходящи почистващи пасти или течности.

Витрокерамичната повърхност трябва да се бърше със студена вода и да се подсушава с мека кърпа до пълното премахване на следи от почистващи препарати върху нея.

За почистване на разляти храни и остатъци, използвайте почистващата шпакла, предоставена с уреда.

Храни, съдържащи захар, трябва да се почистват незабавно след разливането им, без да се изчаква изстиването на витрокерамичната стъклена повърхност.





Витрокерамичната стъклена повърхност може да се повреди, ако се търка с метална почистваща тел. Прахта от повърхността трябва да се почисти с влажна кърпа.

Промяната в цвета на стъклокерамичната повърхност не оказва влияние върху функционирането и живота на витрокерамичния материал. Тази цветова промяна се дължи на нередовно почистване на изгорелите остатъци върху повърхността, механично износване на стъклената повърхност при употреба на неподходящи съдове или използване на неподходящи почистващи материали, но не е причинена от промяна в самия материал. Шпаклата за почистване

трябва да се използва винаги преди химическите почистващи препарати. С нея може да почистите и най-тънките наслоения върху витрокерамичната повърхност. Трудно отстраними остатъци, като разтопена пластмаса, тежки мазнини и храни, съдържащи захар, могат лесно да се почистят със шпаклата. Тя не е безопасна, тъй като нейния ръб е остър и затова трябва да се държи далеч от деца. При използването ѝ, внимавайте да не надраскате силиконовите уплътнения, намиращи се по страните на стъклото.

5.3 ПОДДРЪЖКА:

Смяна на крушката на фурната

Препоръчва се смяната на крушката да се извърши от оторизирания сервис. Изключете печката от електрическата мрежа и изчакайте фурната да изстине. След сваляне на капачето пред крушката, извадете

крушката от гнездото ѝ. На мястото на изгорялата, поставете нова, термоустойчива крушка (до 300С), която ще намерите във всички оторизирани сервиси. След това отново закрепете защитното стъклено капаче на мястото му. Сега фурната е отново готова за ползване.



ЧАСТ 6: СЕРВИЗ И ТРАНСПОРТ

6.1 Какво да проверите преди да повикате сервизната служба

Ако фурната не нагрива:

Печката може да е изключена от мрежата или да има прекъсване на тока. За моделите, оборудвани с таймер, може да не е зададено времето.

Ако печката не нагрива:

Температурата може да не е зададена чрез термостата на фурната.

Ако лампата на фурната не свети:

Проверете дали има ток.
Вижте дали крушките не са дефектирали. Ако те са дефектни, сменете ги, като следвайте съветите, дадени в ръководството.

Печене (в случай, че долната / горната част на ястието не се изпича равномерно):

Регулирайте нивото на поставяне във фурната, времето за печене и стойността на температурата, дадена в ръководството.

Ако и след тези проверки продължавате да имате проблеми с Вашия уред, моля обадете се на оторизирания сервиз.

6.2 ТРАНСПОРТНА ИНФОРМАЦИЯ

Ако се нуждаете от транспорт:

Запазете оригиналния кашон на уреда, за да го транспортирате с него при необходимост. При поставяне на уреда в кашона, следвайте знаците за транспортиране, означени върху него.

Закрепете с лепенки всички подвижни части и съдове към панелите на печката. Поставете хартия между горния капак и нагревателния панел, поставете капака и след това използвайте лепенка за фиксирането му към страничните панели на печката.

Залепете картон или хартия по вратата и вътрешното стъкло на фурната, за да не се повреди от подвижните части във фурната (тави, решетъчни скари и др.) по време на транспорта.

Също така, закрепете с лепенки капачите на печката към страничните стени.

Ако оригиналният кашон липсва:

Вземете мерки за предпазване от удар по време на транспортирането, на всички външни (стъклени и боядисани) повърхности на фурната.



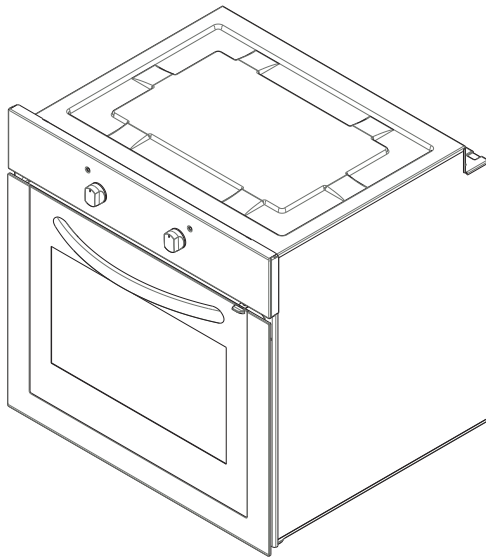


Символът върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като осигурите изхвърлянето на този продукт по правилен начин, Вие ще способствате за предотвратяване на потенциални негативни последиствия върху околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да бъдат причинени поради неподходящо му третиране като отпадък. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски офис, службите за изхвърляне на отпадъци, или магазина, откъдето той е закупен.

CROWN[®]

FCM600A

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
BUILT-IN OVEN**





Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.


Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

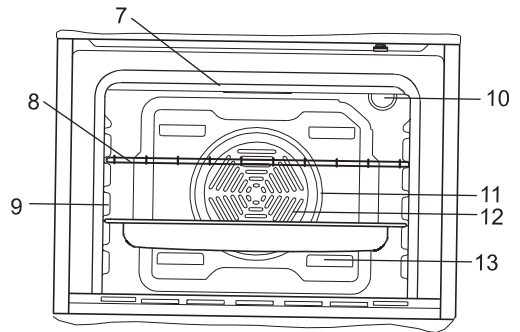
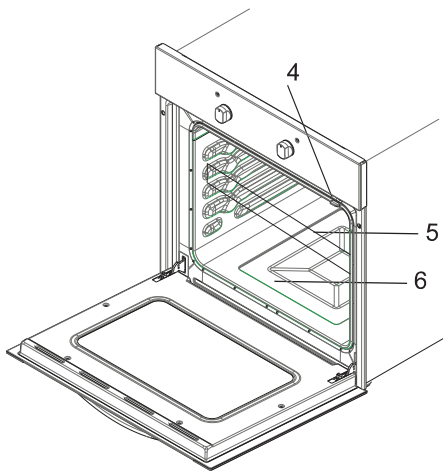
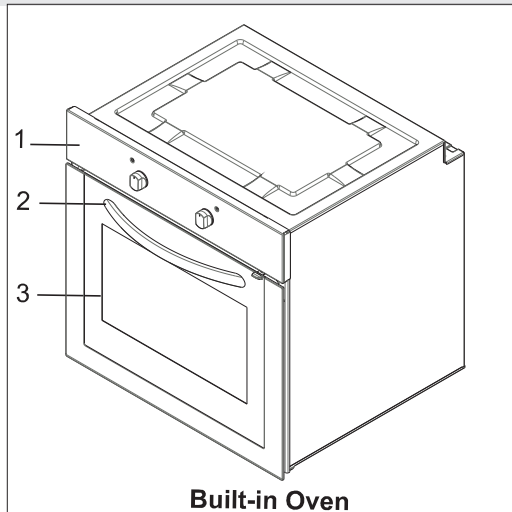




Contents

- 1-** Presentation and size of product
 - 2-** Warnings
 - 3-** Preparation for installation and use
 - 4-** Using the oven
 - 5-** Cleaning and maintenance of your product
 - 6-** Service and Transport
- 

PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



LIST OF COMPONENTS :

- | | |
|---|---|
| 1- Control panel | 8- Wire Grill |
| 2- Handle | 9- Racks |
| 3- Oven Door | 10- Oven Light |
| 4- Child Lock | 11- Turbo Heating Element(behind the plate) |
| 5- Tray | 12- Fan (behind the plate) |
| 6- Lower Heating Element (behind the plate) | 13- Air Outlet Shutters |
| 7- Upper Heating Element (behind the plate) | |



PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall 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. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **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.



- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.



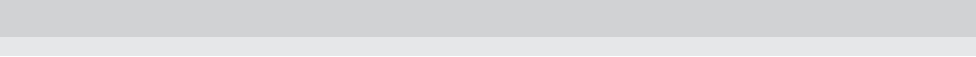
- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the 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.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of 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.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

- 
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
 - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- 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 ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.



PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

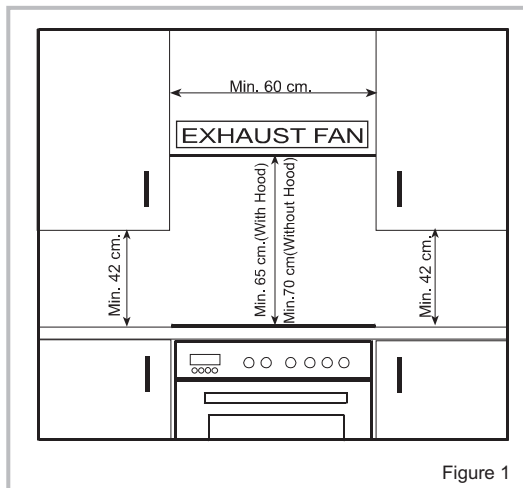
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

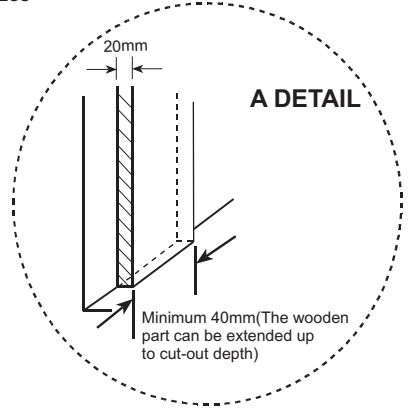
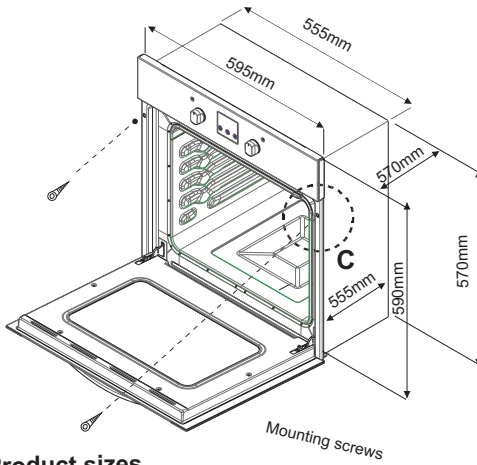
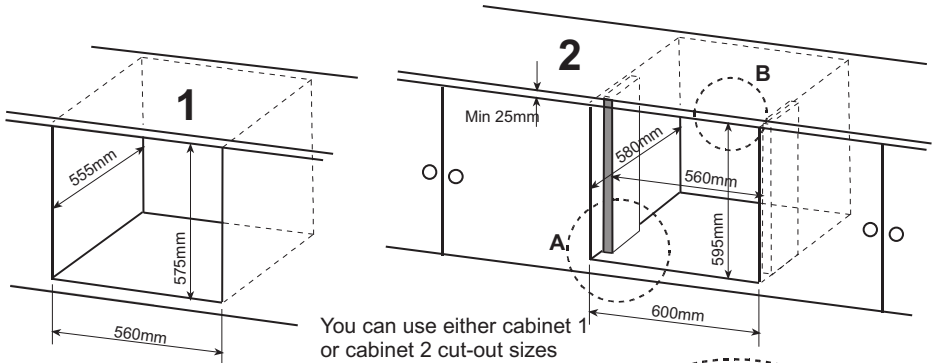
There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.
- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

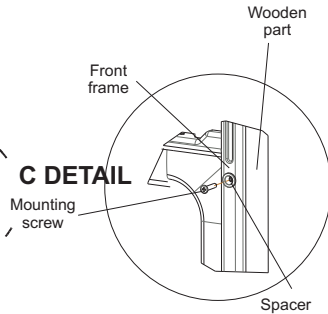
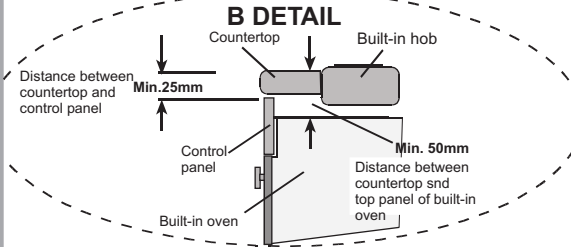


3.2. INSTALLATION OF BUILT_IN OVEN

Cabinet cut-out sizes



Product sizes



Insert the oven into cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

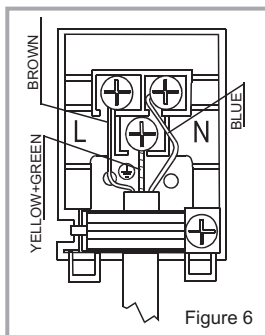
The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT_IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

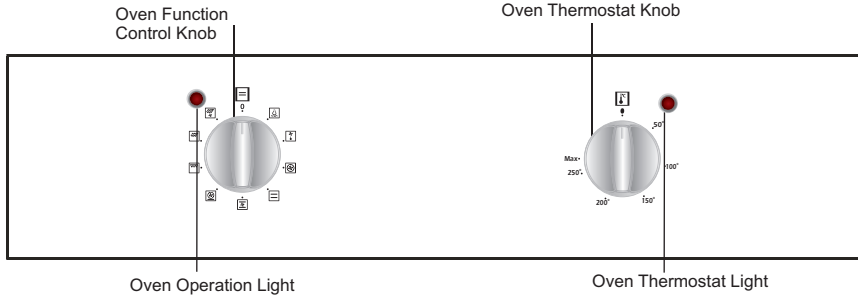
The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!



PART 4: USING THE OVEN

4.1 CONTROL PANEL

Built_in Oven



4.2. USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol (Figure 11). The details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 12) and oven starts to operate (timer must be adjusted, if available).

Thermostat signal light will be on or off according to thermostat operation.

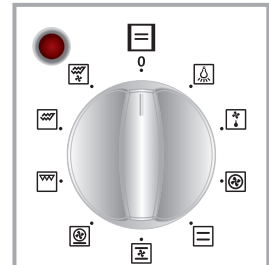


Figure 11

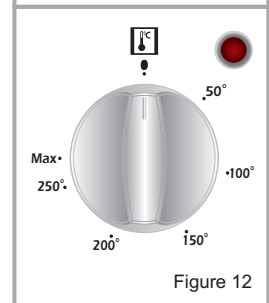


Figure 12

4.4. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON



Defrost Function :

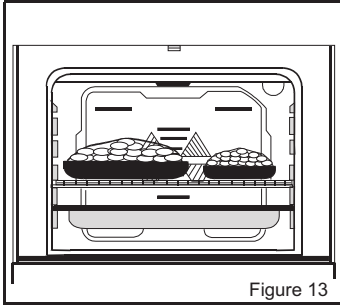


Figure 13

You can start the defrost operation by putting the frozen food into oven and bringing the knob to the indicated mark. This function does not cook/bake the food; it only helps defrost it within a short time. Put the food to be defrosted on the wire rack that you will place on the third rack support from the bottom (Figure 13). To collect the water to accumulate due to the melting ice, insert an oven tray into the lower rack.



Lower-Upper Heating Element Function (Static Coking) :

In this type of cooking which is described as the traditional method, the heat emanating evenly from the lower and upper resistors into the oven ensures even cooking of the lower and upper side of the food that you are cooking. Adjust the thermostat knob of your oven to a temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. A preheating of the oven for about 10 minutes is recommended. Leave a food to cook, which is placed in a suitable container, for the recommended duration. This position is a preferred function in making **cakes, sponge cakes, pastry, baked pasta, lasagne, pizza.**

After a cooking/baking, turn off the oven function control knob and the thermostat knob and cancel the timer program if available. Take the cooked/bake food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



Turbo Fan Function :

The turbo fan function evenly disperses the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly.

Adjust the thermostat knob to the desired degree. Turn the function knob so it will point to the Turbo function symbol. After completing the preheating of 10 minutes, place the foods into the oven, which need to be put into suitable containers. This function is suitable for cooking multiple dishes.

If you are going to cook using two trays at the same time; while adjusting the cooking temperature, select the temperature that is the lowest among the levels suitable for your foods, as shown on the table. Cooking with two trays requires additional cooking time compared to cooking with one tray. Usually, the foods on both trays do not finish at the same time. Therefore, take the tray out of the oven, which you observed is finished and continue the cooking operation for the other tray.

After the cooking/baking, turn off the oven function control knob and the thermostat knob and cancel the timer program if available. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



Fan and the Lower - Upper Heating Element Function:

This is the position where the air is coming from the lower and upper heating elements is circulated into the oven by the fan motor and blade.

Adjust the thermostat knob of your oven to temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. Turn the oven knob so it will point to the symbol of this function, adjust the oven timer to the recommended time for cooking and preheat the oven for about 10 minutes. The food placed in a suitable container is put into the oven and the operation is started. This position is position where usually very good results are obtained in baking pastry. All parts of the foods will be cooked evenly in this position. **Suitable for cooking with one tray.**

After the cooking/baking, turn off the oven function control knob and the temperature setting knob and cancel the timer program if available. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.



Grill Function :

This function is used for grills. For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 2. Rack, You can start the grill operation. The tray placed on the 2. Rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°.**

Turn your oven's thermostat knob so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your food into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control knob and the thermostat knob and cancel the timer program. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



Upper Heating Element, Grill Function :

This function is used for faster grills and for grills on a larger surface. For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 2. Rack, you can start the grill operation. 2, the tray placed on the 2. Rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°.**

Turn your oven's thermostat knob so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your foods into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control knob and the thermostat knob and cancel the timer program if available. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open.

As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.



Grill + Fan Function :

At this function; ensuring complete frying by working together, the fan, the grill and the upper heating element perform the operation. It is also used for faster grills and for grills on a larger surface. For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 3. rack, you can start the grill operation. The tray placed on the 2. rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°.**

Turn your oven's thermostat knob so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your foods into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control knob and the thermostat knob and cancel the timer program. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



Turbo Fan and Lower Heating Element Function :

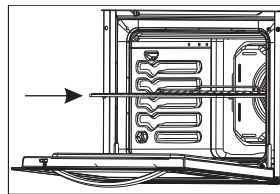
Turbo Fan and the Lower Heating Element Function is ideal for baking pizza. While the turbo fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of the pizza dough. Adjust your oven's function knob so it will point to the symbol of this function. After a preheating period of 10 minutes, put your foods into the oven. After cooking, turn off the oven function control knob and the thermostat knob and cancel the timer program. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**

Turbo Fan an the Lower Heating Element Function is ideal for baking pizza. While the turbo fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of the pizza dough.

ENERGY SAVING

- During use of electrical cookers , it is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size.
- Using a lid will reduce cooking times.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling ,reduce the temperature setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



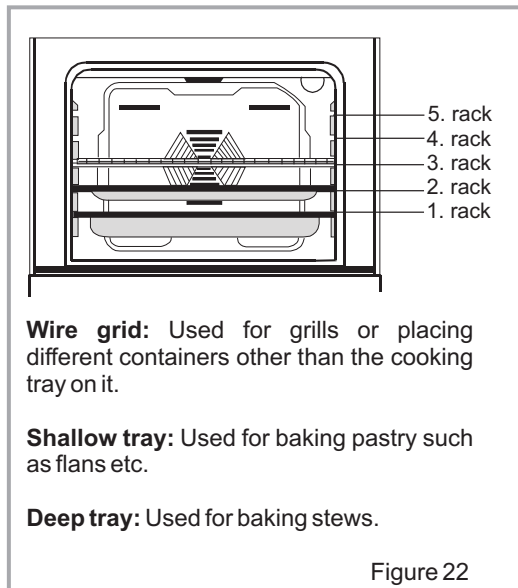
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefsteak										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

* Cook with roast chicken skewer.....

4.5. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4. rack and tilt the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.



PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp,the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.



PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape carboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.





The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall 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 shop where you purchased the product.