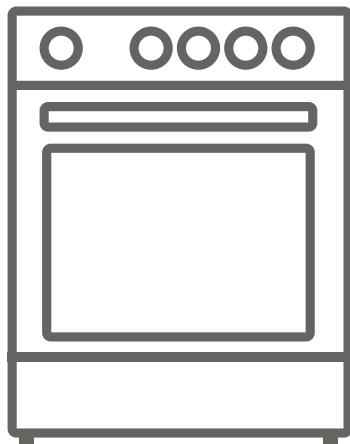


# TELEFUNKEN

**BG** Свободностояща печка/ръководство за потребителя

**EN** Free Standing Cooker / User Manual



TCK50EM

**Благодари 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
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	Риск от сериозно нараняване или смърт
	<b>ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР</b>	Риск от високо напрежение
	<b>ПОЖАР</b>	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	<b>ВНИМАНИЕ</b>	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	<b>ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА</b>	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 плата .....	16
4.2 Бутони за управление на фурната .....	16
4.3 Таблица за готовне .....	18
4.4 Аксесоари .....	18
5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА .....	19
5.1 Почистване .....	19
5.2 Поддръжка.....	21
6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ .....	22
6.1 Отстраняване на неизправности .....	22
6.2 Транспортиране .....	22
7.ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	23
7.1 Таблица с енергийната ефективност .....	23

# 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 подгответо 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 обрнете 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 информация 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 нагорещяват 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.

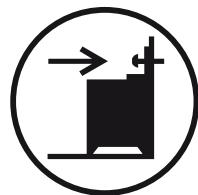
**⚡ ⚡ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете токов удар.

- За модели, които включват капак на плата, 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 стабилизиращите 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 нагорещят 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 защищи 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 позволяйте 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 (нейлон, 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. шкафовете) трябва да могат да издържат на минимална температура от 100 ° С.
- 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 нагряване. 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 готове 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, парциали 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 каквото 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 места 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 етикета.
  - 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 отстраният 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

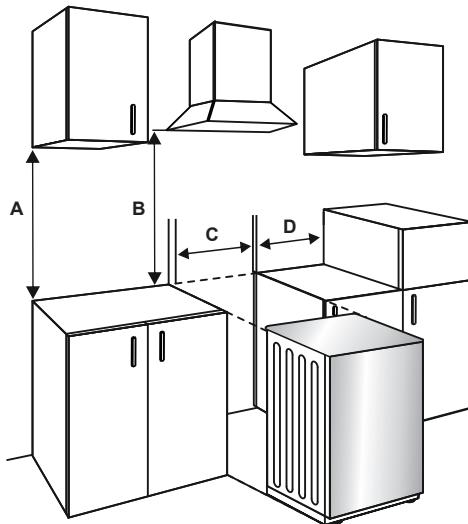
материали, устойчиви на температури над 100 ° С.

- 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 см 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

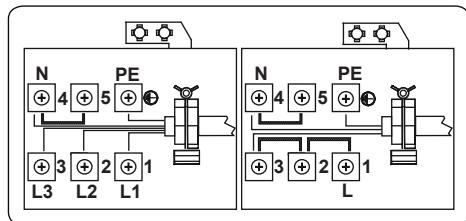
### **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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.

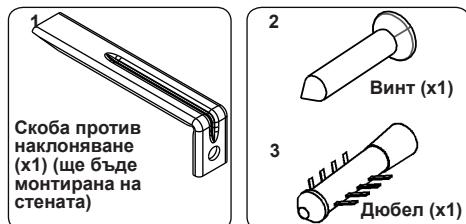
### **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА Е ЗАЗЕМЕН.**

- 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 съгва. В противен случай кабелът може да се повреди и причини късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полусен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 mm).
- Уредът е предназначен за 220-240 V~ .380-415 3N~ захранване. Ако Вашето захранване е различно, свържете се с уполномощения 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.

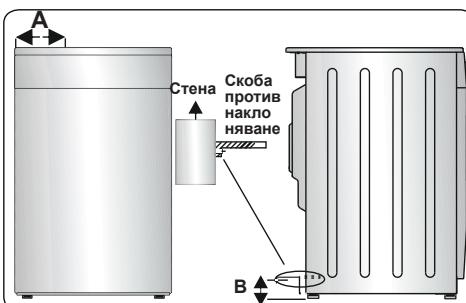
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.



## 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.

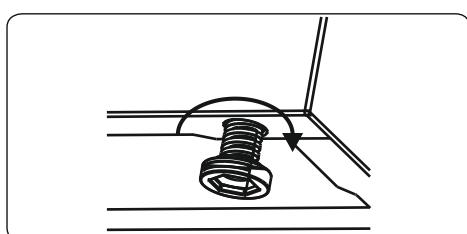


Размери на продукта (ширина X дълбочина X височина) (см)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (двойна фурна)	297,5	52
50x60x90 (двойна фурна)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

## 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 гответе 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.

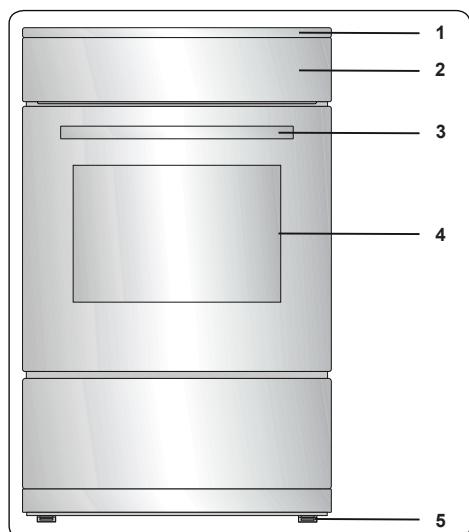
Възможно е да повдигнете височината на уреда до 30 mm, регулирайки крачетата. Уредът е тежък и препоръчваме да бъде вдигнат от минимум 2 человека. Никога не дърпайте уреда.



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

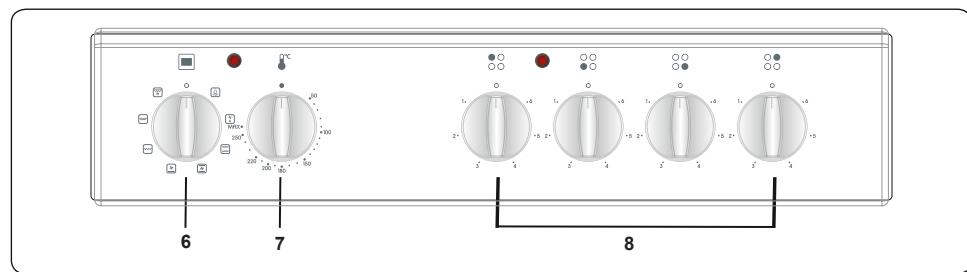
**Важно:** Спецификациите за продукта варират и външният вид на Вашия уред може да се различава от този, показан на фигураните по-долу.

#### 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. Бутон за управление на функциите на фурната
7. Бутон за термостата на фурната
8. Бутон за управление на плота

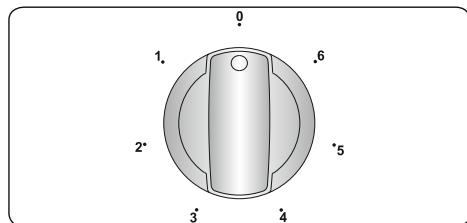
## 4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

### 4.1 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ПЛОТА

#### С котлони

Нагревателят се контролира от бутона с 6 позиции.

Нагревателната плоча може да се задейства чрез включване на бутона за управление в една от тези позиции. Плочата може да се задейства чрез включване на бутона за управление в една от тези позиции. Индикаторът за включване/изключване на панела за управление показва кои котлони се използват.



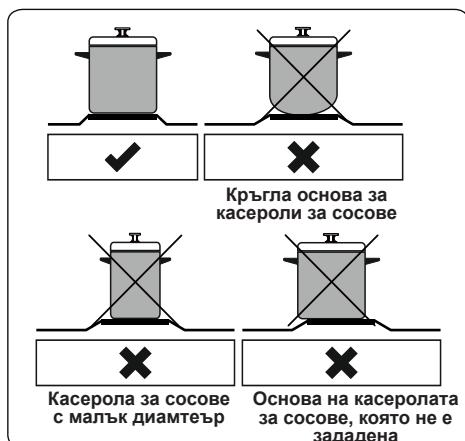
Позиция на бутона	Функция
0	Позиция Off (Изкл.)
1	За да разтопите масло и т.н. и да затоплите малки количества течност
2	За затопляне на големи количества течност За приготвяне на кремове и сосове
3	За размразяване на храна за готовене
4	За приготвяне на деликатно месо и риба
5	За печене на месо и пържоли
6	За варене голямо количество течност или за запържване

#### ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Когато работите с котлона за първи път или след като не е бил използван за продължителен период от време, е необходимо да се отстрани всяка влажност, която може да се натрупа около електрическите елементи на плочата. За тази цел включете котлона на най-ниска степен за около 20 минути.
- Никога не работете с котлон без поставени съдове върху него. В

противен случай може да възникнат дефекти по готварския плот.

- Използвайте само тенджери с плоско дъно с дебела основа.
- Уверете се, че дъното на тигана е сухо, преди да го поставите на плота.
- Когато плотът работи се уверете, че тенджерата е центрирана правилно.
- Никога не използвайте тенджера с по-малък или по-голям диаметър от този на котлона, тъй като това ще доведе до загуба на енергия.



- Ако е възможно, винаги поставяйте капаците на тенджерите, за да избегнете загуба на топлина.
- Температурата на достъпните части може да се повиши, докато уредът работи. Необходимо е да държите децата и животните далеч от плота по време на употреба и докато се охлади напълно след употреба.
- Ако забележите пукнатина на плота, то трябва незабавно да го изключите и същият да се смени от оторизиран сервизен персонал или техник.

### 4.2 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

#### Бутона за управление на функциите на фурната

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

#### Бутона за термостата на фурната

След като изберете функция за готовене, 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

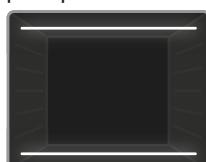


**Лампа на фурната:**  
Ще светне само лампата на фурната. Ще остане включена за времетраенето на функцията за готовене.



**Функция "Размразяване":**  
Индикаторите на фурната ще се включат и вентилаторът ще започне да работи. За

да използвате функцията за размразяване, поставете замразената храна във фурната на рафта в третото гнездо отдолу. Препоръчваме да поставите тава под храната за размразяване, за да съберете водата, която ще се появи в резултат на топенето на лед. Тази функция няма да готови или пече храната Ви - ще помогне само да я размразява.



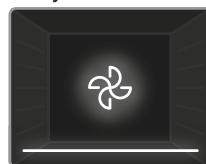
**Функция "Статично готовене":**  
Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а долните и горните нагревателни

елементи ще започнат да работят. Функцията за статично готовене изльчва топлина, като осигурява равномерно готовене на храната. Идеална е за приготвяне на сладкиши, торти, печена паста, лазания и пizza. Препоръчва се предварително загряване на фурната за 10 минути и най-добре е да използвате само един рафт едновременно с тази функция.



**Функция "Вентилатор":**  
Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и горните и долните нагревателни елементи и

вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция е добра за печене на сладкиши. Готовното се извършва от долните и горните нагревателни елементи във фурната и от вентилатора, който осигурява циркулация на въздуха, което дава леко ефект на гриловане на храната. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.



**Долно нагряване и функция**

**"Вентилатор":**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и долният нагревателен елемент и вентилаторът ще започнат да работят. Вентилаторът и функцията за долно нагряване са идеални за равномерно печене на храна, като пizza, за кратък период от време. Вентилаторът равномерно разпределя топлината на фурната, докато долният нагревателен елемент пече храната. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

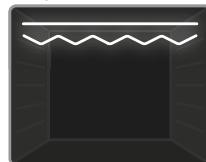


**Функция "Грил":**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и нагревателния

елемент за гриловане на печката ще започне да работи. Тази функция се използва за гриловане и препичане на храни на горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °C.

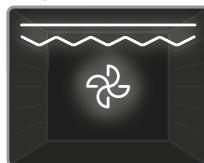


**Функция "Бързо гриловане":**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат,

а грилът и горните нагревателни елементи ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо печене и за печене на храна с по-голяма повърхност, например месо. Използвайте горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °C.



**Функция “Двоен грил и вентилатор”:**  
Термостатът на фурната и предупредителните светлинни ще светнат, а грилът, горните

нагревателни елементи и вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо грилонане на по-дебела храна и за печене на храна с по-голяма повърхност. И горните нагревателни елементи, и грилът ще се захранват заедно с вентилатора, за да се осигури равномерно готвене.

Използвайте горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °C.

#### 4.3 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Функция	Ястия			
Статични	Бутер тесто	1 - 2	170-190	35-45
	Кекс	1 - 2	170-190	30-40
	Бисквити	1 - 2	170-190	30-40
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Вентилатор	Бутер тесто	1 - 2	170-190	25-35
	Кекс	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Бисквити	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Пече на грил	Печени кюфчета	4	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Пържоли	3 - 4	200	15-25
	Бифтек	4	200	15-25

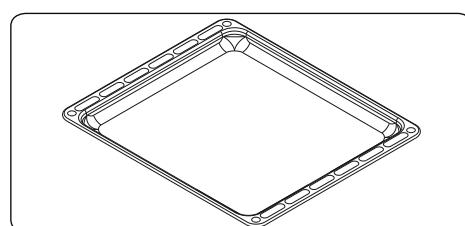
\*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

#### 4.4 АКСЕСОАРИ

##### Плитка тава

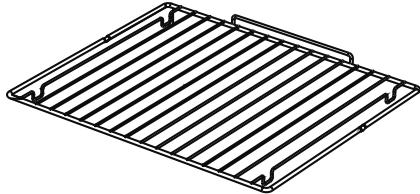
Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.

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



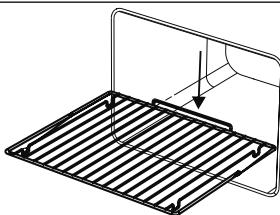
##### Решетъчна скара

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 стъклените, емайлираните и/или боядисаните части на уреда.**

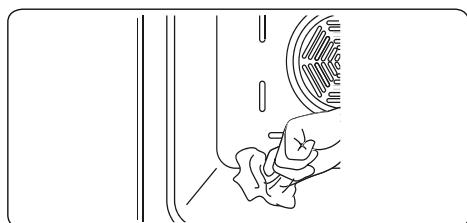
- Ако течностите преливат, незабавно ги почиствайте, за да избегнете повреда на частите.



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 нагревателя на плочата

- Почиствайте редовно нагревателя на плочата.
- Бършете плочата с мека кърпа, навлажнена само с вода. След това включете плочата за кратко време, за да я изсушите напълно.

### 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 готовнето.

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

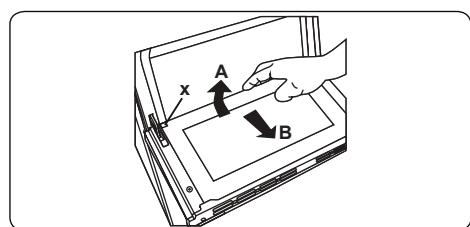
### Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

- Петна от домати, доматена паста, кетчуп, лимон, производни на масло, мляко, захарни храни, напитки съдържащи захар и кафе трябва да бъдат почиствени 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, обезмаслители, 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 каквото и да е повреди причинени от употребата на неподходящи продукти и методи на почистване.

### Отстраняване на вътрешното стъкло

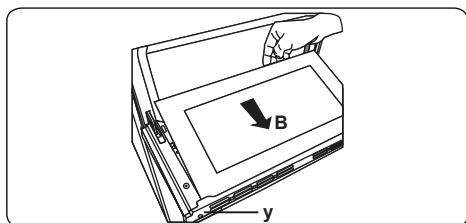
Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е показано по-долу.

1. Бутнете стъклото по посока на **B** и го освободете от фиксиращата скоба (**x**). Дръпнете стъклото навън по посока на **A**.

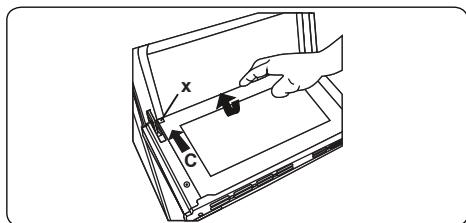


За да поставите обратно вътрешното стъкло:

2. Бутнете стъклото към и под фиксиращата скоба (**y**) по посока на **B**.



3. Поставете стъклото под фиксиращата скоба (**x**) по посока на **C**.

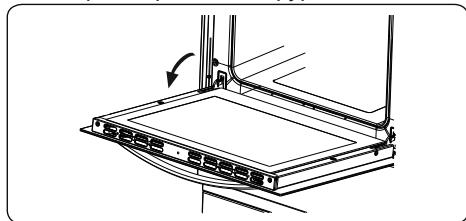


 Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

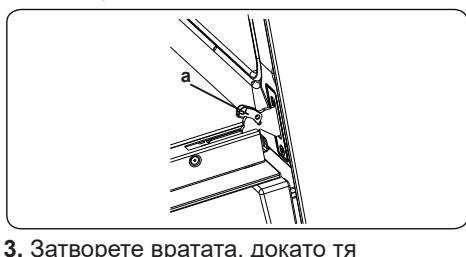
### Сваляне на вратата на фурната

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

1. Отворете вратата на фурната.

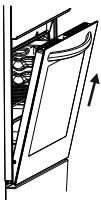


2. Отворете скобата (**a**) (с помощта на отвертка) до крайно положение.



3. Затворете вратата, докато тя

почти достигне напълно затвореното положение и извадете вратата, като я издърпate към Вас.



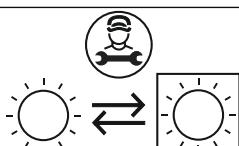
## 5.2 ПОДДРЪЖКА

**! 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 стъклена леща, след което извадете крушката.
- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °C) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Сменете стъклена 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.
- Включният източник на светлина не е предназначен за използване в други приложения.



### Сменяме източник на светлина от професионалист

**!** 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.
По време на първото готвене от плата се усеща миризма.	Нов уред.	Загрейте една тенджера пълна с вода във всяка зона за готвене за 30 минути.
Печката не се включва.	Захранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Също така проверете дали другите кухненски уреди работят.
Няма топлина или фурната не загрява.	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 препоръчваните температури и рафтове. Не отваряйте често вратата, освен ако не гответе неща, които трябва да се обрнат. 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.
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		<b>TELEFUNKEN</b>
Модел		TCK50EM
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Маса	kg	39,2
Индекс на енергоефективност - обикновени фурни		103,9
Индекс на енергоефективност - с вентилатор		93,4
Енергиен клас		A
Енергоконсумация (електрическа) - обикновени фурни	kWh/цикъл	0,79
Енергоконсумация (електрическа) - с вентилатор	kWh/цикъл	0,71
Брой кухини		1
Топлинен източник		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Обем	l	50
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 удлжавайте времето за готовене.		
- Не забравяйте да изключите фурната след готовенето.		
- Не отваряйте фурната по време на готовене.		

**TELEFUNKEN**

Марка		
Модел		TCK50EM
Тип на котлона		Електричество
Брой на зоните за готвене		4
Нагревателна технология - 1		Гореща плоча
Размер -1	cm	Ø14,5
Енергоконсумация - 1	Wh/kg	193,0
Нагревателна технология - 2		Гореща плоча
Размер -2	cm	Ø14,5
Енергоконсумация - 2	Wh/kg	193,0
Нагревателна технология - 3		Гореща плоча
Размер -3	cm	Ø18,0
Енергоконсумация - 3	Wh/kg	193,0
Нагревателна технология - 4		Гореща плоча
Размер - 4	cm	Ø18,0
Енергоконсумация - 4	Wh/kg	194,0
Енергоконсумация на котлона	Wh/kg	193,3
Котлонът съответства на EN 60350-2		

**Съвети за спестяване на енергия**

Котлон

- 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
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning: Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	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.....	15
4.3 Cooking Table.....	17
4.4 Accessories .....	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning .....	17
5.2 Maintenance .....	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	20
6.1 Troubleshooting .....	20
6.2 Transport .....	20

## **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**

**CE** 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

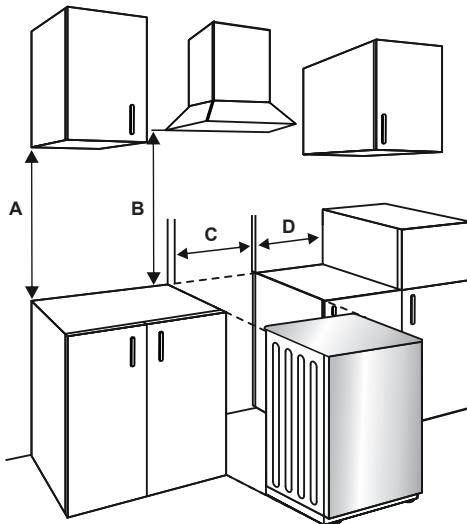
dryer.

- 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

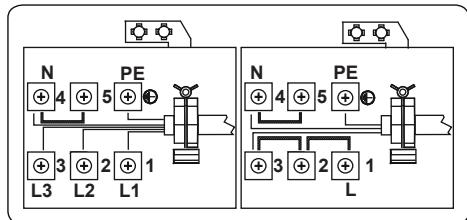


## 2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

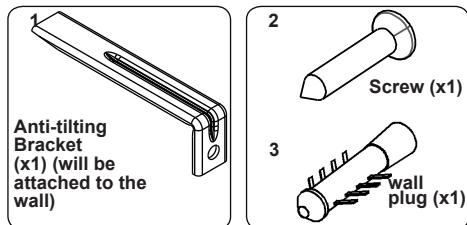
**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTED.**

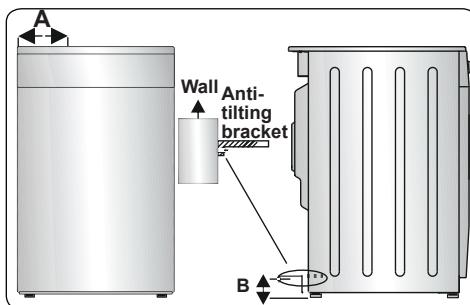
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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.

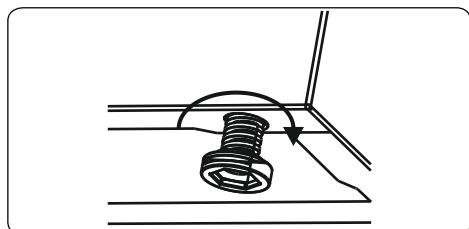


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

### 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.

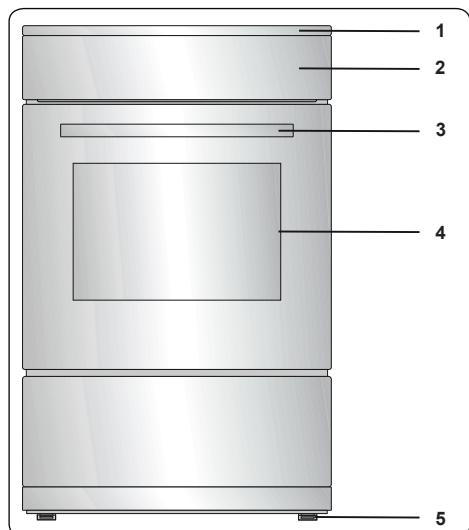
It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



### 3. PRODUCT FEATURES

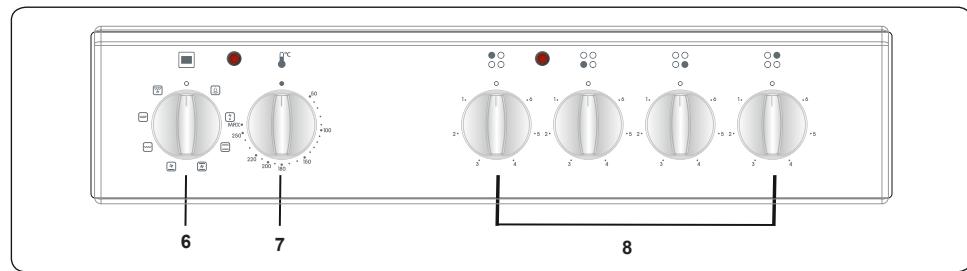
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



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

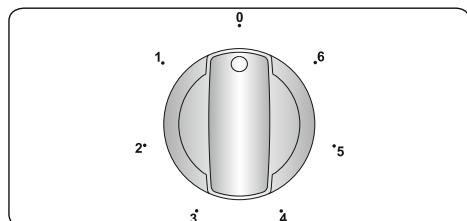
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Hotplate

The hotplate is controlled by a knob with 6 positions.

The hotplate can be operated by switching the control knob to one of these positions. Near each hob control knob, there is a small symbol that shows which hotplate is controlled by that knob. The on/off light on the control panel shows which hotplates are in use.



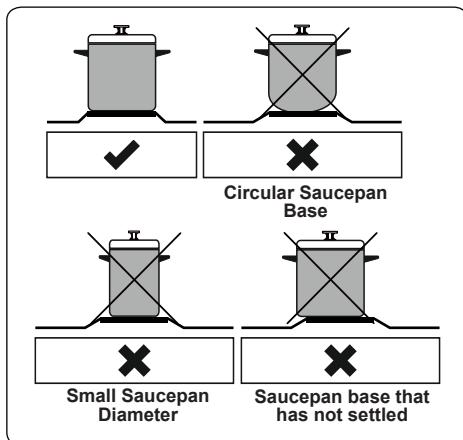
Knob Position	Function
0	Off position
1	To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid
2	To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces
3	To defrost food for cooking
4	To cook delicate meat and fish
5	To roast meat and steak
6	To boil big quantities of liquid or to fry

#### WARNING:

- When operating the hotplate for the first time, or after it has not been used for a prolonged period of time, it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate. To do this, operate the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.
- Never operate a hotplate without pans on. Otherwise, form defects may occur on the cooktop.
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry

before placing it on a hotplate.

- When a hotplate is in operation, make sure that the pan is centred correctly on it.
- Never use a pan with a smaller or larger diameter than that of the hotplate as this will waste energy.



- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative to keep children and animals well away from the hob during use and until it has fully cooled after use.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be immediately switched off and replaced by an authorized service personnel or technician.

### 4.2 OVEN CONTROLS

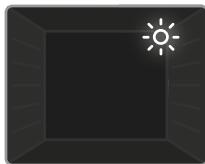
#### Oven function control knob

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



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

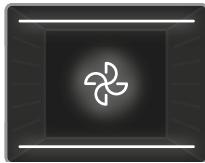


**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated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



**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.



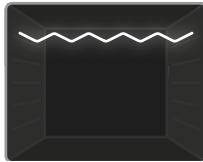
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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.



**Lower Heating and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start operating. The lower heating and fan function is ideal for heating foods evenly in

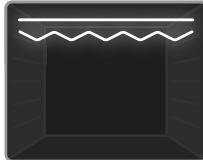
a short time. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**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.



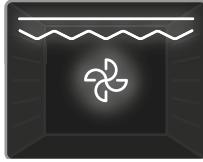
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**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	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

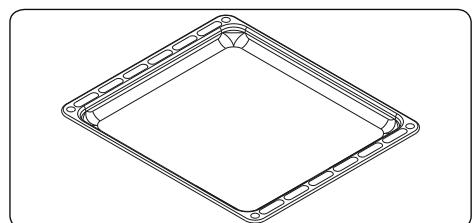
\*If available cook with roast chicken skewer.

#### 4.4 ACCESSORIES

##### The Shallow Tray

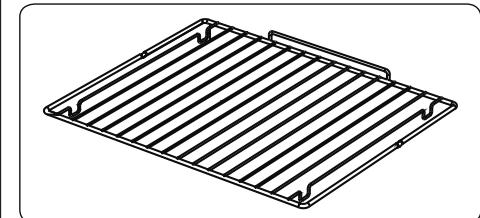
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



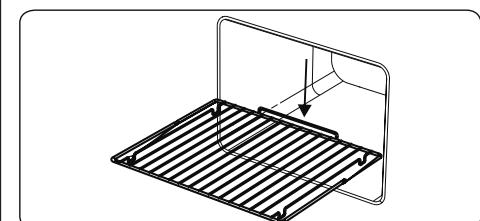
##### The Wire Grid

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.

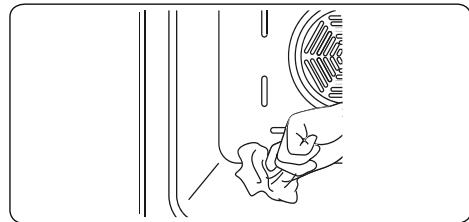
Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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 Hotplate Heater

- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.

## 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.

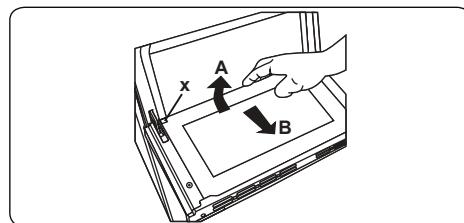
## Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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

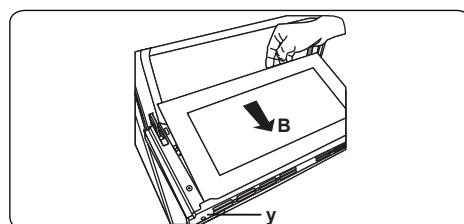
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

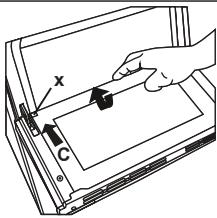


To replace the inner glass:

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



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

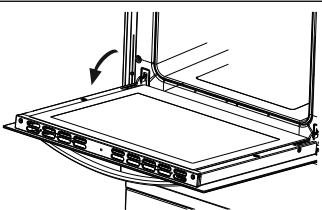


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

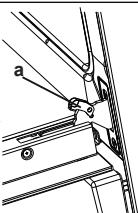
### Removal of the Oven Door

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

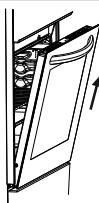
#### 1. Open the oven door.



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



#### 3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



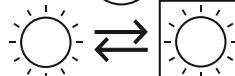
## 5.2 MAINTENANCE

**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.



**Replaceable light source by a professional**



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.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
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 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.

**52444065**