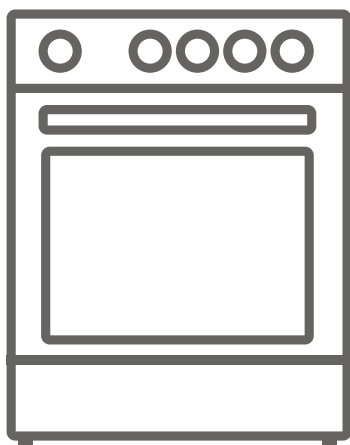


# TELEFUNKEN

**BG** Свободностояща печка/ръководство за потребителя

**EN** Free Standing Cooker / User Manual








**TCK5022**

**Благодаря Ви, че закупихте този продукт.**

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

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

Икона	Тип	Значение
	<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. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....	4
1.1 Общи предупреждения за безопасност .....	4
1.2 Предупреждения при монтажа .....	8
1.3 По време на употреба .....	9
1.4 По време на почистване и поддръжка .....	11
2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА .....	13
2.1 Съвети за монтажника .....	13
2.2 Монтаж на печката .....	14
2.3 Газова връзка .....	14
2.4 Превключване на газ (при наличие) .....	16
2.5 Електрическа връзка и безопасност .....	17
2.6 Комплект срещу наклоняване .....	18
2.7 Настройка на крачетата .....	18
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА .....	19
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА .....	20
4.1 Използване на газовите горелки .....	20
4.2 Контроли на котлона .....	20
4.3 Бутони за управление на фурната .....	22
4.4 Таблица за готвене .....	24
4.5 Аксесоари .....	24
5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА .....	25
5.1 Почистване .....	25
5.2 Поддръжка .....	27
5.3 Поддръжка .....	28
6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ .....	29
6.1 Отстраняване на неизправности .....	29
6.2 Транспортиране .....	30
7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ .....	31
7.1 Таблица на инжекторите .....	31
7.2 Таблица с енергийната ефективност .....	32



# 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ


- Внимателно прочетете всички инструкции преди да използвате уреда и ги запазете на удобно място за справка при необходимост.
- Настоящото ръководство е подготвено за повече от един модел и вашият уред е възможно да няма някои от описаните тук функции. Поради тази причина е важно да обърнете особено внимание на фигурите и списъка с фигури при четене на ръководството за работа.



## 1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или липса на опит и познания, ако бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Необходимо е да бъдете внимателни, за да избегнете докосването на горещите части. Пазете децата под 8 години далеч, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.


  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без наблюдение с мазнина или масло на котлона може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не правете опити да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците 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 предмети върху готварските повърхности.


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


- За моделите с включен капак на котлона почиствайте разливите от капака преди да го използвате и оставете печката да се охлади, преди да затворите капака.
- Не работете с уреда при използване на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да предотвратите накланяне на уреда, е необходимо да монтирате сталибилизиращи скоби. (За подробна информация вижте напътствията за комплекта против накланяне)


- По време на използване уредът се нагорещява. Необходимо е да бъдете внимателни и да не докосвате нагревателните елементи във фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период по време на употреба.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на повърхностите на фурната. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе до счупване на стъклото на вратата или повреда на повърхностите.

- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете опасността от токов удар, се уверете, че уредът е изключен преди да смените лампата.

 **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещат при готвене или печене на грил. Пазете малките деца далеч от уреда, когато го използвате.


- Уредът е произведен в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажните и ремонтни работи, които се извършват от упълномощените техници, могат да бъдат опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите предпазители за котлони могат да причинят инциденти.
- Преди да свържете уреда се уверете, че местното захранване (вид на газа и газово налягане или електрическо напрежение и честота) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

 **ВНИМАНИЕ:** Този уред е създаден само за приготвяне на храна и е предназначен за използване само в домашни условия. Не трябва да се използва за други цели или други приложения, като промишлена употреба в търговска среда или за затопляне на помещения.

- Не използвайте дръжките на вратата на фурната за повдигане или преместване на уреда.
- Уредът не е свързан към вентилационно

устройство. Необходимо е да бъде монтиран и свързан в съответствие с настоящите разпоредби за монтаж. Особено внимание трябва да се отдели на съответните разпоредби по отношение на вентилацията.

- Ако горелката не се запали след 15 секунди, изключете устройството и отворете вратата. Изчакайте поне 1 минута преди да направите повторен опит за включване на горелката.
- Тези инструкции са валидни, само ако върху уреда е посочен правилен символ за страна. Ако върху уреда няма символ, вижте техническите инструкции, които описват начина на промяна на уреда така, че да съответства за използване във вашата страна.
- Необходимо е да вземете всички предпазни мерки, за да гарантирате безопасността си. Тъй като е възможно стъклото да се счупи, е необходимо да бъдете внимателни при почистване и да не го надрасквате. Не удряйте стъклото с принадлежности.
- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо да бъде сменен от производителя, техен сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Не позволявайте на децата да се катерят на вратата на фурната или да седат върху нея, когато е отворена.
- Ако уредът е оборудван с котлон за готвене от стъкло или стъклокерамика:

 **ВНИМАНИЕ:** “В случай на счупване на стъкления котлон”:



- незабавно изключете всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изолирайте уреда от захранването
- не докосвайте повърхността на уреда
- не използвайте уреда.
- Пазете децата и животните далеч от уреда.
- Моля, дръжте децата и животните далеч от този уред

## **1.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖА**


- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.
- Уредът трябва да бъде монтиран от упълномощен техник. Производителят не е отговорен за повреди, които могат да бъдат причинени от неправилно разполагане и монтаж от неупълномощени лица.
- При разопаковане на уреда се уверете, че няма транспортни повреди. В случай на дефект не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, тиксо стиропяна и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.
- Защитете уреда от влиянията на атмосферата. Не излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Материалите около уреда (шкафове) трябва да могат да издържат минимална температура от 100°C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.



### 1.3 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

- При първото използване на фурната можете да усетите лека миризма. Това е нормално и се причинява от изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме преди да използвате фурната за първи път да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че средата, в която е монтиран продуктът, е добре проветрена.
  - Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.
  - Не поставяйте възпламеними или горими материали в или в близост до уреда, когато го използвате.
  - Не пръскайте аерозоли близо до уреда, докато работи.
  - Винаги използвайте ръкавици за фурна и обръщайте 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 наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла.. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура. Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете печката и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.

- Винаги разполагайте съда за готвене в центъра на готварската зона и разполагайте ръкохватките в удобна позиция, за да избегнете преобръщане.
- Ако не предвиждате да използвате продукта за продължителен период от време, изключете от главния превключвател. Изключете клапана за газ, когато не предвиждате да използвате газовите уреди.
- Проверявайте дали бутоните за управление на уреда винаги са в позиция „0” (стоп), когато не използвате уреда.
- Тавите се накланят при изваждане. Внимавайте да не разсипете горещата храна, когато я изваждате от фурната.

 **ВНИМАНИЕ:** Използването на газови уреди за готвене води до създаване на топлина, влага и замърсяване в помещението, в което са монтирани. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено ако уредът се използва. Поддържайте естествено проветряване или монтирайте механична вентилация (механичен аспиратор).

- Продължителното интензивно използване на уреда може да наложи допълнителна вентилация, като отваряне на прозорец или, за по-ефективно проветряване, увеличаване на нивото на механичната вентилация, където е налице.
- При използване на горелка за грил дръжте вратата на фурната отворена и винаги използвайте предпазителя на грила, който се доставя с продукта. Никога не използвайте горелката на грила при затворена врата на фурната.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Стъклените капаци могат да се напукат при нагряване. Изключете всички горелки и оставете повърхността на котлона да се охлади преди да затворите капака.



- Не поставяйте нищо върху отворената врата на фурната. Това може да окаже неблагоприятно влияние върху баланса на фурната или да повреди вратата.
- Не поставяйте тежки или възпламеними предмети (например найлон, пластмасови чанти, хартия, кърпи и др.) в чекмеджето. Към тях се включват и домакински прибори с пластмасови принадлежности (дръжки).

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Вътрешните повърхности на отделението за съхранение могат да се нагорещат при използване на уреда. Избягвайте да докосвате вътрешните повърхности.

- Не окачвайте хавлиени кърпи, кърпи за съдове или други кърпи на уреда или неговите дръжки.


#### **1.4 ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

- Уверете се, че уредът е изключен от захранването преди да извършите операции по почистване или поддръжка.
- Не отстранявайте бутоните за управление, за да почистите панела за управление.
- За да поддържате ефективността и безопасността на уреда, препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части или да се свързвате с упълномощен сервизен агент, когато е необходимо.

## ЕО Декларация за съответствие

**С** **Е** 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 УПОТРЕБА

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Монтирането на уреда трябва да се извърши от упълномощен сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

- Неправилното монтиране може да причини щети и повреди, за които производителят не носи отговорност и гаранцията ще бъде отменена.
- Преди монтажа се проверете подаването на мястото електричество (напрежение и честота и/или вида на газа и газовото налягане) и проверете дали съответства на настройките на уреда. Условието за използване на уреда са посочени върху етикета.
- Необходимо е да спазвате законите, разпоредбите и директивите, които са в сила в страната на употребата (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и др.).
- Ако продуктът има сваляеми водачи на рафтове (телени решетки) и ръководството за потребителя съдържа рецепти като кисело мляко, телените решетки трябва да се отстранят и фурната да работи в определения режим на готвене. Информация за отстраняване на теления рафт е включена в раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.

### 2.1 СЪВЕТИ ЗА МОНТАЖНИКА

#### Изисквания за вентилация

- За помещения с обем от по-малко от 5 м<sup>3</sup> се изисква постоянна вентилация от 100 cm<sup>2</sup>.
- За помещения с обем от 5 м<sup>3</sup> и 10 м<sup>3</sup>, постоянната вентилация на 50 cm<sup>2</sup> свободна площ е задължителна, освен ако в стаята има врата, която се отваря директно навън, в който случай не се изисква постоянна вентилация.
- За помещения с обем по-голям от 10 м<sup>3</sup> - не се изисква постоянна вентилация.

**!** **Важно:** Независимо от размера на стаята, всички стаи, съдържащи уреда трябва да имат пряк достъп до въздух

чрез отваряем прозорец или еквивалент.

#### Отвеждане на изгорели газове в околната среда

Газовите уреди изхвърлят изгорели газове в околния въздух директно или посредством готварски аспиратори с комин. Ако не е възможно да се инсталира аспиратор на готварската печка, монтирайте вентилатор на прозореца или стената, който има достъп до пресен въздух. Вентилаторът трябва да има такъв капацитет, че да променя обема въздух в кухнята минимум 4-5 пъти на час.



#### Общи инструкции

- След отстраняване на

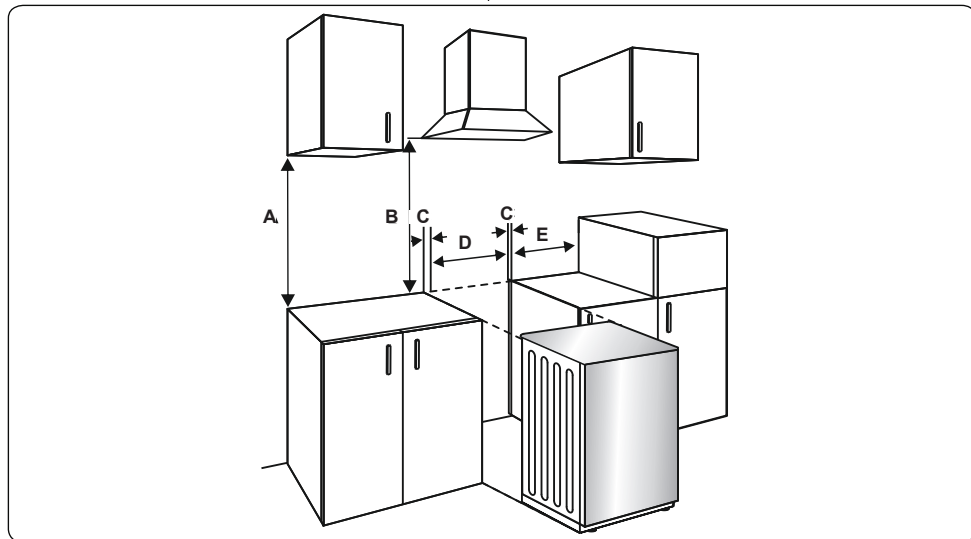
опаковъчните материали от уреда и принадлежностите му, се уверете, че уредът не е повреден. Ако подозирате повреда, не го използвайте и се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник незабавно.

- Уверете се, че няма възпламеними или горими материали в близост, като завеси, масла, кърпи и други, които могат да се запалят.
- Работният плот и мебелите около уреда трябва да бъдат направени от материали, устойчиви на температури над 100 C°.
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризери, перални или сушилни.
- Уредът може да се поставя в близост до други мебели при условие, че в зоната, в която е поставен уредът, височината на мебелите не надхвърля височината на готварския плот.

## 2.2 МОНТАЖ НА ПЕЧКАТА

- Ако мебелите в кухнята са по-високи от готварския плот, кухненските мебели трябва да бъдат на разстояние от поне 10cm от страните на уреда за циркулация на въздух.
- Трябва да има минимум 2 cm празно пространство около уреда за въздушна циркулация.
- Ако над уреда ще бъде монтиран аспиратор или шкаф, безопасното разстояние между готварския плот и всеки шкаф/аспиратор трябва да съответства на показаното по-долу.

<b>A [mm] шкаф</b>	420
<b>B (mm) кухненски аспиратор</b>	650/700
<b>C (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	Ширина на продукта
<b>E (mm)</b>	100



## 2.3 ГАЗОВА ВРЪЗКА

### Сглобяване на подаването на газ и проверка за изтичане

Свържете уреда в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби. Първо проверете какъв тип газ е монтирана в печката. Тази информация можете да

видите на етикета от задната ѝ страна. Можете да намерите информация, свързана с подходящите типове газ и подходящите газови инжектори в таблицата с технически данни. Проверете дали налягането на газта съответства на стойностите в таблицата с технически данни, за да можете да

бъде използването най-ефективно и за да гарантирате минимална консумация на газ. Ако използването налягане се различава от посочената стойност или не е стабилно във вашата зона, е възможно да се наложи монтиране на подходящ регулатор на налягане във входа за газ. Необходимо е да се свържете с упълномощен сервизен център, за да направите тези настройки.

### **Точките, които трябва да бъдат проверени, когато правите мека връзка с маркуч:**

- Ако връзката за газ е направена от мек маркуч, който се монтира на входа на газовия уред, той трябва да бъде фиксиран от твърд накрайник.
- Свържете вашия уред с къс и издръжлив маркуч, който е възможно най-близо до източника на газ.
- Допустимата максимална дължина на маркуча е 1,5 m.
- Уредът трябва да бъде свързан в съответствие с актуалните местни стандарти за газ.
- Маркучът трябва да се пази от зони, където е възможно нагряване до температура, по-висока от 90°C.
- Маркучът не трябва да бъде напукал, скъсан, огънат или сгънат.
- Пазете от остри ъгли и предмети, които могат да се движат.
- Преди да сглобите връзката се уверете, че маркучът не е повреден. Използвайте вода с мехурчета или флуид, за да извършите проверката. Не използвайте открит пламък, за да проверите за изтичане на газ.
- Всички метални предмети, които се използват по време на свързването на газта, трябва да бъдат чисти от ръжда. Проверете датата на изтичане на годността на използваните за свързване компоненти.

### **Точките, които трябва да бъдат проверени при монтаж на газова връзка**

Методът, който се използва за сглобяване на фиксирана газова връзка (газова връзка, направена от резби, напр. с гайка) може да варира

в зависимост от страната, в която пребивавате. Уредът е снабден с най-често използваните части за страната ви. Всички останали необходими части могат да се доставят като резервни части.

По време на свързването винаги дръжте гайката на колектора на газ фиксирана, докато завъртате на контра-частта. Използвайте гаечни ключове с подходящи размери за създаване на безопасна връзка. Винаги използвайте осигуряваните с комплекта за превключване на газ уплътнения за повърхностите между различните компоненти.

Уплътненията, използвани за връзка също трябва да бъдат одобрени за използване в газови връзки. Не използвайте водопроводни уплътнения за газови връзки.

Не забравяйте, че този уред е готов да бъде свързан с газопровод в страната, за която е бил произведен. Основната страна по местоназначение, се поставя върху задния капак на уреда. Ако трябва да го използвате в друга страна, може да се изисква някоя от връзките в следващата фигура. В такъв случай се свържете с местните власти, за да научите, как да свързвате правилно газ.





Печката трябва да се монтира и поддържа от подходящо квалифициран техник, регистриран за свързване на газ, в съответствие с настоящото законодателство за безопасност.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте открит пламък, за да проверите за изтичане на газ.

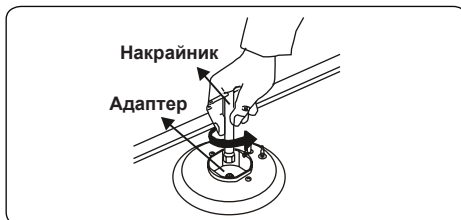
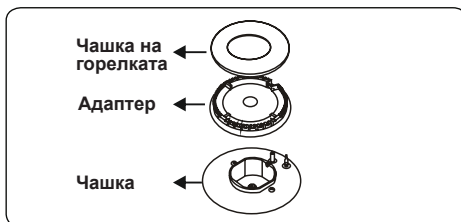
## 2.4 ПРЕВКЛЮЧВАНЕ НА ГАЗ (ПРИ НАЛИЧИЕ)

Уредът е създаден да работи с пропан-бутан/природен газ. Газовите горелки могат да бъдат адаптирани към различни видове газ, чрез замяна на съответните инжектори и коригиране на минималната дължина на пламъка, подходящ за газа, който се използва. За тази цел, трябва да се изпълнят следващите стъпки:

### Смяна на инжекторите:

#### Горелки на котлона

- Спрете газоподаването от газопровода и изключете уреда от електрическата мрежа.
- Отстранете капачката на горелката и адаптерите.
- Използвайте 7 mm гаечен ключ, за да развиете инжекторите
- Заменете инжектора с тези от комплекта за превключване на газ, със съответните диаметри за вида на газ, който ще бъде използван, в съответствие с информацията от таблицата на инжекторите.



### Регулиране за намаляване височината на пламъка:

Първо се уверете, че уредът е изключен от захранването и че подаването на газ е отворено. Минималната позиция на пламъка се регулира с плоския винт, който се намира върху клапана. При клапани с устройство за безопасност при недостатъчност на пламъка, винтът се намира от страната на шпиндела, както е показано на фигурите. При клапани без устройство за безопасност при недостатъчност на пламъка, винтът се намира вътре в шпиндела, както е показано на фигурата. За да регулирате по-лесно позицията на пламъка, препоръчваме да отстраните контролния панел (и микропревключвателя, ако моделът ви има такъв) по време на промяната. Байпасният винт трябва да бъде разхлабен за преминаване от пропан-бутан към природен газ. За преминаване от природен газ към пропан-бутан, байпасният винт трябва да бъде затегнат.



### Определяне на минималната позиция на пламъка

За да определите минималната позиция,



запалете горелките и ги оставете на минимална позиция. Отстранете копчетата, тъй като винтовете са достъпни само когато копчетата са отстранени. С помощта на малка отвертка затегнете или разхлабете байпасния винт на около 90 градуса. Газът се разпределя добре, когато пламъкът е с дължина най-малко 4mm. Уверете се, че когато пламъкът преминава от максимално положение до минимално, той не спира. Създайте изкуствен вятър с ръката си към пламъка, за да видите дали пламъците са стабилни.

### Промяна на входящия отвор за газ

За някои страни видът на входа за газ може да бъде различен за пропан-бутан газ/природен газ. В такъв случай извадете действащите връзки между компонентите и гайките (ако има такива) и свържете новия източник на газ по съответния начин. При всички условия, всички компоненти, използвани в газовите връзки, трябва да бъдат одобрени от местните и/или международните органи. За всички газови връзки направете справка в „Свързване с газоснабдяване и повреди, свързани с изтичане на газ“.

## 2.5 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

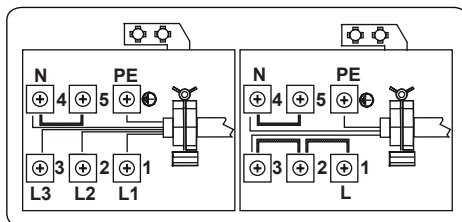
Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

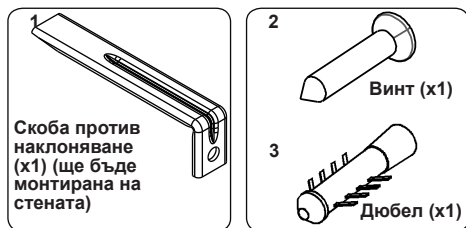
- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а захранващата електрическа инсталация трябва да може да работи с мощността на уреда (също така посочена на идентификационната табелка).
- Уверете се, че по време на инсталацията се използват изолирани проводници. Една неправилна

връзка може да повреди уреда. Ако захранващият кабел е повреден и трябва да бъде подменен, това трябва да се извърши от квалифициран персонал.

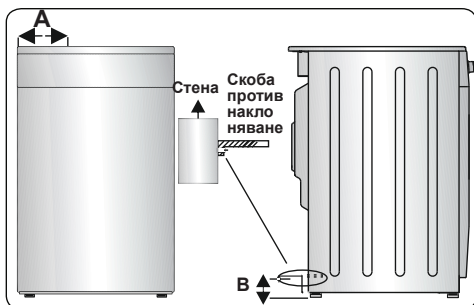
- Не използвайте адаптери, контакти с много гнезда и/или удължители.
- Захранващия кабел трябва да се държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или притиска. В противен случай, кабелът може да се повреди, което да доведе до късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полюсен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 мм).
- Уредът е предназначен да работи със захранване 220-240V ~. Ако вашето електроснабдяване е различно, свържете се с упълномощения сервизен персонал или с квалифициран електротехник.
- Захранващият кабел (H05VV-F) трябва да е с достатъчна дължина, за да може да се свърже към уреда.
- След като се монтира уреда, изключателят трябва да бъде лесно достъпен.
- Уверете се, че всичките връзки са затегнати адекватно.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворете капака.
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.



## 2.6 КОМПЛЕКТ СРЕЩУ НАКЛОНЯВАНЕ



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

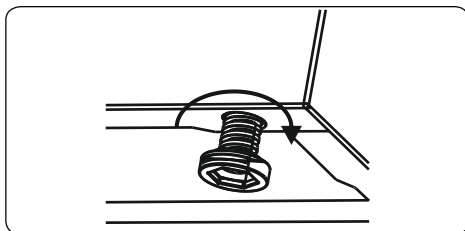


Размери на продукта (ширина X дълбочина X височина) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (двойна фурна)	297,5	52
50x60x90 (двойна фурна)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64


## 2.7 НАСТРОЙКА НА КРАЧЕТАТА

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

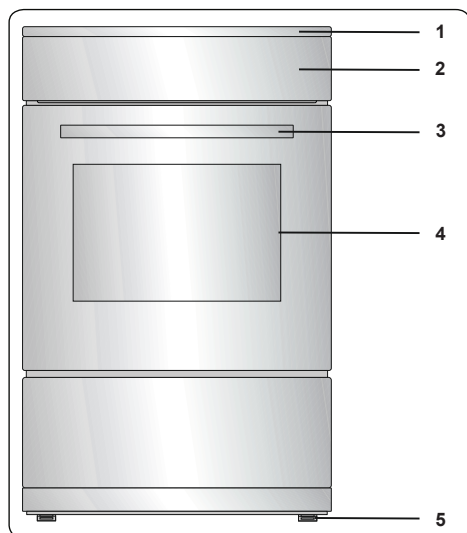
Възможно е да повдигнете височината на уреда до 30 mm, регулирайки крачетата. Уредът е тежък и препоръчваме да бъде вдиган от минимум 2 човека. Никога не дърпайте уреда.



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

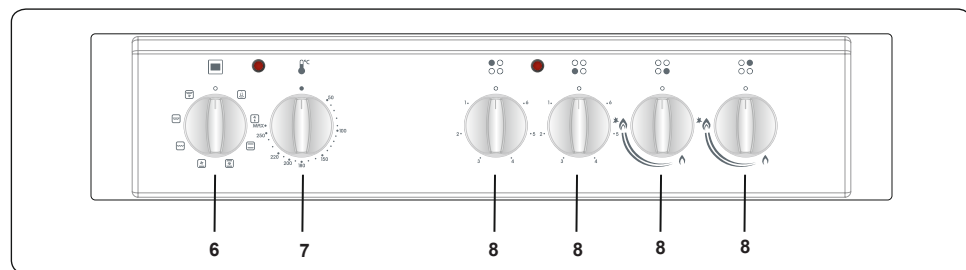
 **Важно:** Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

#### Списък на компонентите



1. Готварски плот
2. Контролен панел
3. Дръжка на вратата на фурната
4. Врата на фурната
5. Регулируем крак

#### Контролен панел



6. Бутон за управление на работата на фурната
7. Бутон за термостата на фурната
8. Бутон за управление на котлона

## 4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

### 4.1 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ

#### Запалване на горелките

Символът за позиция над всеки от контролите показва горелката, която се управлява от контрола.

#### Ръчно запалване на газовите горелки

Ако вашият уред не е оборудван с подпомагащи запалването функции или в случай, че има неизправност в електрическата мрежа, следвайте процедурите, изброени по-долу:

**За горелките на котлона:** Натиснете бутона на горелката, която искате да запалите, и го натискайте въртейки в обратна на часовниковата стрелка посока, докато бутонът достигне максимална позиция. Продължете да натискате бутона и задръжте клечка кибрит, запалка или друго средство за възпламеняване в горния периметър на горелката. Преместете източника на възпламеняване, веднага след като видите стабилен пламък.

#### Електрическо запалване чрез копчето за управление

Натиснете копчето за горелката, която искате да запалите, и го дръжте натиснато, докато го въртите обратно на часовниковата стрелка, докато копчето е в позиция на 90 градуса. Микро-превключателят под копчето ще създава искри чрез пробката за искра.

#### Устройство за защита на пламъка

##### Горелки на котлона

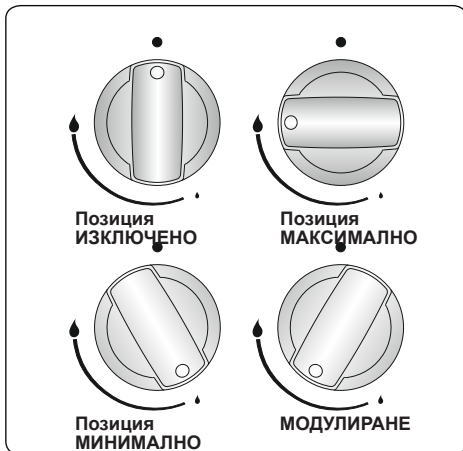
Котлони, оборудвани с устройство за защита на пламъка, осигуряват сигурност в случай на случайно загасване на пламъка. Ако възникне такъв случай, устройството ще блокира линиите на газовите горелки и ще се избегне натрупването на неизгорял газ. Изчакайте 90 секунди, преди отново да възпламените изгасналата газова горелка.

### 4.2 КОНТРОЛИ НА КОТЛОНА

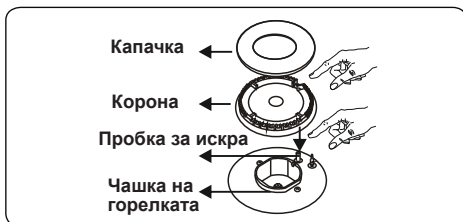
#### Горелки на котлона

Бутонът има три позиции: изключено (0), максимална степен (символ с висок

пламък) и минимална степен (символ с малък пламък). Запалете горелката с бутон на максимална позиция; след това можете да регулирате пламъка между максималната и минимална позиции. Не работете с горелката, когато бутонът е между позициите максимум и изключено.



След запалването проверете визуално пламъците. Ако виждате жълт цвят на върха на пламъка, изключете газовия поток и проверете сглобката на чашките на горелката и короните след като се охладят. Уверете се, че няма течност в чашките на горелката. Ако пламъкът на горелката внезапно изгасне, изключете горелката, проветрете кухнята и изчакайте поне 90 секунди преди да направите опит за повторно запалване.



За да изключите горелките на котлона, завъртете бутона на горелката на позиция „0“ или направете така, че маркерът на бутона на горелката на котлона да бъде насочен надолу.

Вашите котлони имат горелки с различни диаметри. Най-икономичният начин за използване на газ е като се избере правилният размер горелка на газа за вашия размер на съда за готвене и се

настрои пламъкът до минималната позиция, след като се достигне точката на кипене. Препоръчваме винаги да покривате готварския съд, за да избегнете загуба на топлина.

За да получите оптимална ефективност от основните горелки, предлагаме да използвате съдове с плоско дъно със следните диаметри. Използването на по-малки съдове от минималните размери, посочени по-долу, ще доведе до загуба на енергия.

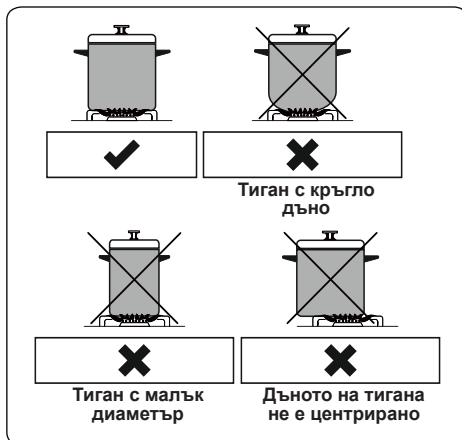
Бърза горелка/уок горелка	22-26 cm
Полу-бърза горелка	14-22 cm
Помощна горелка:	12-18 cm

Уверете се, че върховете на пламъците не се разпространяват по външния периметър на съда, тъй като това може да повреди пластмасовите принадлежности, като дръжки.

Когато горелките не се използват за продължително време, винаги изключвайте главния контролен клапан за газ.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Използвайте само съдове с плоско дъно с дебели основи.
- Уверете се, че основата на съда е суха, преди да я поставите на горелката.
- Когато уредът работи, температурата на частите му може да стане много висока. Задължително е децата и животните да се държат настрана от горелката по време и след готвене.
- След употреба котлонът остава много горещ за продължителен период от време. Не го докосвайте и не поставяйте предмети върху него.
- Никога не поставяйте ножове, вилници, лъжици и капаци на котлоните, тъй като те ще се нагорещят и може да причинят сериозни изгаряния.
- Не позволявайте на дръжките на съда или други прибори да стърчат от ръбовете на готварския плот.

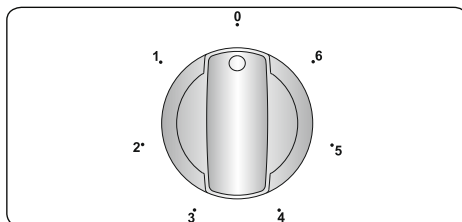


Бутони за управление на плота

### С котлони

Нагревателят се контролира от бутон 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.

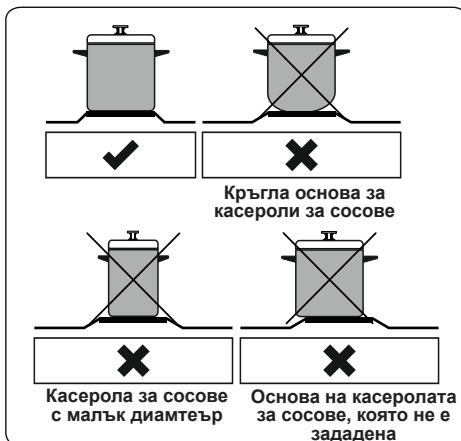


Позиция на бутона	Функция
0	Позиция Off (Изкл.)
1	За да разтопите масло и т.н. и да затоплите малки количества течност
2	За затопляне на големи количества течност За приготвяне на кремове и сосове
3	За размразяване на храна за готвене
4	За приготвяне на деликатно месо и риба
5	За печене на месо и пържоли
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 всякаква 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 тенджерата 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 капачице 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 и същият да се смени от оторизиран сервизен персонал или техник.

### 4.3 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

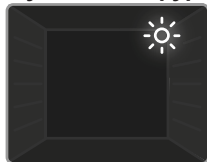
#### Бутон за управление на функциите на фурната

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

#### Бутон за термостата на фурната

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

## Функции на фурната



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



**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 готви или пече храната Ви - ще помогне само да я размразява.



**Функция “Статично готвене”:**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а долните и горните нагревателни

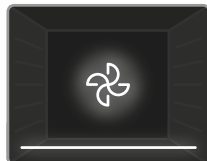
елементи ще започнат да работят. Функцията за статично готвене излъчва топлина, като осигурява равномерно готвене на храната. Идеална е за приготвяне на сладкиши, торти, печена паста, лазаня и пица. Препоръчва се предварително загреване на фурната за 10 минути и най-добре е да използвате само един рафт 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. Готвенето 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

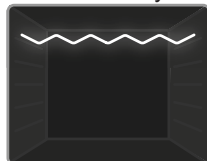
храната. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.



**Долно нагриване 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 нагриване са идеални за равномерно печене на храна, като пица, 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.

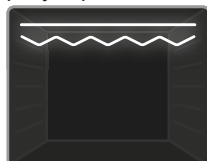


**Функция “Грил”:**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и нагревателният

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.



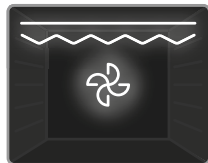
**Функция “Бързо гриловане”:**

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 светлини ще светнат, а грилът, горните

нагревателни елементи и вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо гриловане 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.

#### 4.4 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

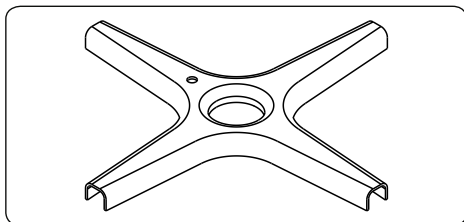
Вентилатор	Бутер тесто	1 - 2	170-190	25-35
	Кекс	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Бисквити	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Печене на грил	Печени кюфтета	4	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Пържоли	3 - 4	200	15-25
	Бифтек	4	200	15-25

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

#### 4.5 АКСЕСОАРИ

##### Приставка за приготвяне на кафе

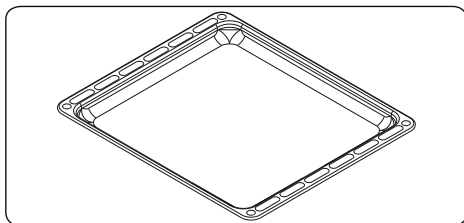
Поставете приставката за приготвяне на кафе върху решетката на допълнителната горелка, така че използваният съд да остане в стабилно положение



##### 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.

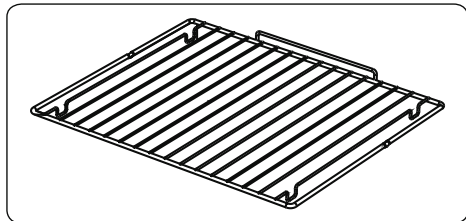


##### Решетъчна скара

Решетъчната скара е най-добре да се

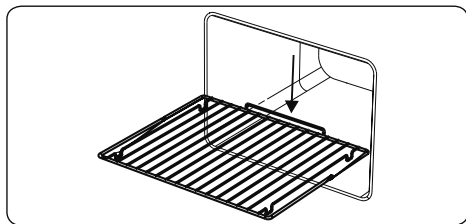


използва за печене или за обработка на храни в съдове, подходящи за фурна.



### **! 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 оставете да се охлади преди почистване.

#### Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.

**!** Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните или боядисани части на уреда.

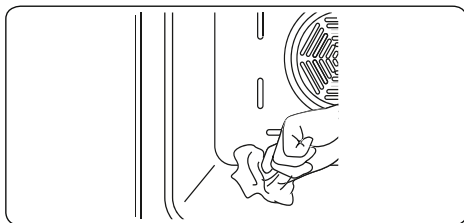
- Ако има преливане на течности,

почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.

**!** Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

### Почистване на вътрешността на фурната


- Вътрешността на емайлираните фурни се почиства най-добре, когато фурната е топла.
- Бършете фурната с мека кърпа, натопена във вода с препарат след всяка употреба. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и след това я подсушете.
- Може да се наложи да използвате течни почистващи материали за пълно почистване на фурната.



### Почистване на газовия котлон

- Редовно почиствайте газовия котлон.
- Извадете опорите на котлона, капачките и короните на горелките на котлоните.
- Избършете повърхността на котлона с мека кърпа, натопена в разтвор на препарат за съдове. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и я подсушете.
- Измийте и изплакнете капачките на горелките на котлона. Не ги оставяйте влажни. Подсушете незабавно със суха кърпа.
- Уверете се, че всички части са сглобени правилно след почистването.
- Повърхността на опорите за тиган могат да се надраскат с времето и употребата. Това не е производствен дефект.

**!** Не използвайте метални гъби за почистване на коя да е част от котлона.

-  Уверете се, че в горелките не е проникнала вода, тъй като това може да блокира инжекторите.

### Почистване на нагревателя на нагревателната плоча (ако е наличен)


- Почиствайте редовно нагревателя на нагревателната плоча.
- Избършете нагревателната плоча с мека кърпа, натопена само във вода. След това пуснете нагревателната плоча за кратко, за да изсъхне напълно.


### Почистване на стъклените части

- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте препарат за почистване на стъкло, за да почистите стъклените части отвън и отвътре. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.

### Почистване на емайлираните части


- Редовно почиствайте емайлираните части на уреда.
- Избършете емайлираните части с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това ги избършете отново с влажна кърпа и подсушете.


-  Не почиствайте емайлираните части, ако все още са нагорещени от готвене.

-  Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматиен сок върху емайлираните части за продължително време.

### Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Редовно почиствайте частите от неръждаема стомана на уреда.
- Избършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това подсушете със суха кърпа.

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

-  Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматиен сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

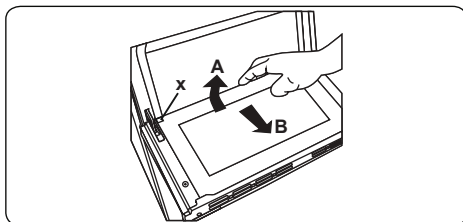
### Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

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

### Отстраняване на вътрешното стъкло

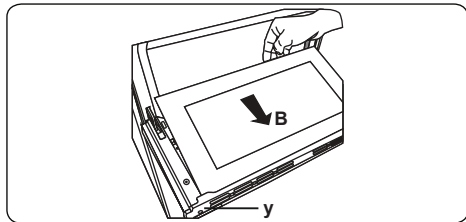
Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е показано по-долу.

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

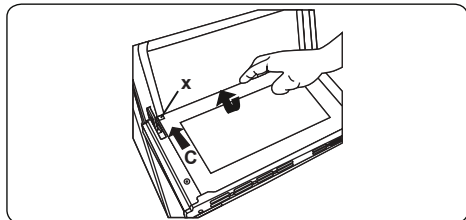



За да поставите обратно вътрешното стъкло:

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



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

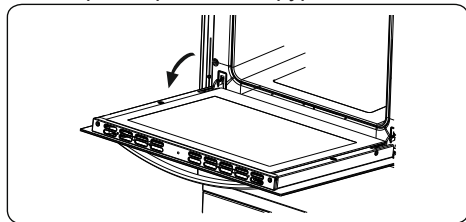


 Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

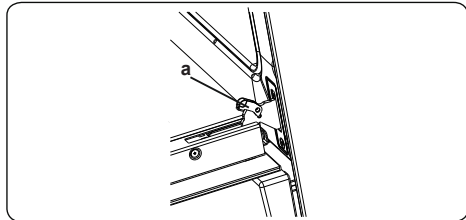
### Сваляне на вратата на фурната

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

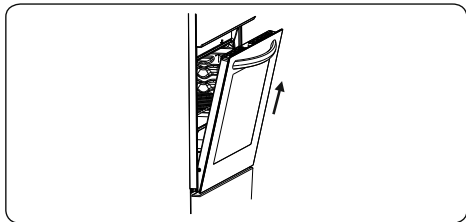
**1.** Отворете вратата на фурната.



**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 издърпате към Вас.



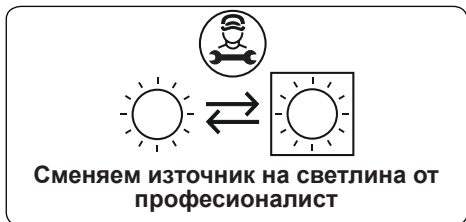
## 5.2 ПОДДРЪЖКА


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



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

### 5.3 поддръжка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддръжката на уреда трябва да се извършва от упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

#### Други контроли

- Периодично проверявайте датата на годност на тръбата за газова връзка
- Периодично проверявайте маркуча за газ. Ако намерите дефект, се свържете с упълномощен сервиз за поправка.
- Ако откриете дефект докато работите с контролите на уреда, се обърнете към упълномощен сервиз.

## 6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

### 6.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Ако все още имате проблем с уреда след проверка на основните стъпки за отстраняване на неизправности, се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

Проблем	Възможна причина	Решение
Горелките на котлона не работят.	Горелките може да са в позиция „изкл.“. Неправилно налягане на подаването на газ. Захранването (ако уредът има електрическа връзка) е изключено.	Проверете позицията на бутона за управление. Проверете подаването на газа и газовото налягане. Проверете дали има захранване. Освен това проверете дали работят другите кухненски уреди.
Горелките на котлона не се запалват.	Чашка на горелката и короната не са сглобени правилно. Неправилно налягане на подаването на газ. Цилиндърът за пропан-бутан (ако е приложимо) може да е изместен. Захранването (ако уредът има електрическа връзка) е изключено.	Уверете се, че частта на горелката е поставена правилно. Проверете подаването на газа и газовото налягане. Възможно е да се наложи да смените цилиндъра за пропан-бутан. Проверете дали се подава електрозахранване. Освен това, проверете дали работят другите кухненски уреди.
Цвятът на пламъка е оранжев/жълт.	Чашка на горелката и короната не са сглобени правилно. Газ с различен състав.	Уверете се, че частта на горелката е поставена правилно. Поради дизайна на горелката, пламъкът може да изглежда оранжев/жълт в определени зони от нея. Ако работите с уреда с природен газ, природният газ в града може да има различен състав. Не работете с уреда за няколко часа.
Горелката не се запалва или се запалва само частично.	Възможно е частите на горелката да не са чисти или сухи.	Уверете се, че частите на уреда са сухи и чисти.
Горелката шуми.	-	Това е нормално. Шумът може да намалее след загреване.
Шум	-	Нормално е за някои метални части на печката да произвеждат шум по време на употреба.
Котлонът или зоните за готвене не могат да се включат.	Няма електрозахранване.	Проверете домашния предпазител за уреда. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването, като опитате да включите други електронни уреди.
Котлонът излъчва миризма по време на първите процеси на готвене.	Нов уред.	Нагрейте за 30 минути тенджерата, пълна с вода, върху всяка зона за готвене.
Фурната не се включва.	Електрозахранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Освен това, проверете дали работят другите кухненски уреди.
Няма нагряване или фурната не се затопля.	Бутонът за температура на фурната не е настроен правилно. Вратата на фурната е отворена.	Проверете дали бутонът за управление на температурата на фурната е настроен правилно.

<p>Готвенето е неравномерно във фурната.</p>	<p>Лавиците на фурната са разположени неправилно.</p>	<p>Проверете дали се използва препоръчаната температура и позицията на лавицата. Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, което трябва да бъде обърнато. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще е по-ниска и това може да повлияе на резултата от готвенето.</p>
<p>Осветлението във фурната (ако е налично) не работи.</p>	<p>Изгоряла лампа. Прекъснато или изключено електрическо захранване.</p>	<p>Сменете лампата в съответствие с инструкциите. Уверете се, че захранването е включено в стенния контакт.</p>
<p>Вентилаторът на фурната (ако е снабдена с такъв) е шумен.</p>	<p>Лавиците на фурната вибрират.</p>	<p>Проверете дали фурната е нивелирана. Проверете дали лавиците или някакви готварски съдове вибрират или са в контакт със задния панел на фурната.</p>

## 6.2 ТРАНСПОРТИРАНЕ

Ако е необходимо да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка и го носете в оригиналната кутия. Следвайте инструкциите за транспортиране на опаковката. Залепете всички отделни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия за носене така, че уредът и особено външните му повърхности, да са защитени от външни опасности.

## 7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 7.1 ТАБЛИЦА НА ИНЖЕКТОРИТЕ

G30 28-30 mbar 4,8 kW 345,4 g/h II2H3B/P BG Клас:1	NG G20/20 mbar	LPG G30/28 mbar
ГОЛЯМА ГОРЕЛКА		
DIА. на ИНЖЕКТОРА (1/100 mm)	115	85
Номинален рейтинг (KW)	2,9	3
КОНСУМАЦИЯ	276 l/h	218.1 g/h
Орта ГОРЕЛКА		
DIА. на ИНЖЕКТОРА (1/100 mm)	97	65
Номинален рейтинг (KW)	1,75	1,75
КОНСУМАЦИЯ	166,7 l/h	127,2 g/h

## 7.2 ТАБЛИЦА С ЕНЕРГИЙНАТА ЕФЕКТИВНОСТ

Марка		<b>TELEFUNKEN</b>
Модел		TCK5022
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Маса	kg	38,4
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 удължавайте времето за готвене.		
- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.		
- Не отваряйте фурната по време на готвене.		








Марка		<b>TELEFUNKEN</b>
Модел		TCK5022
Тип на котлона		Комбиниран
Брой на зоните за готвене		4
Нагревателна технология - 1		Газ
Размер -1	cm	Полу-бърз
Енергоефективност - 1	%	59,0
Нагревателна технология - 2		Газ
Размер -2		Бърз
Енергоефективност - 2	%	57,0
Нагревателна технология - 3		Гореща плоча
Размер -3	cm	Ø14,5
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
Енергоефективност на котлона	%	58,0
Котлонът съответства на EN 60350-2, EN 30-2-1		
<p>Съвети за спестяване на енергия</p> <p>Котлон</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Използвайте домакински съдове с плоска основа.</li> <li>- Използвайте домакински съдове с подходящ размер.</li> <li>- Използвайте домакински съдове с капак.</li> <li>- Минимизирайте количеството на течностите или мазнините.</li> <li>- При завиране на течността намалете настройката.</li> </ul>		

**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.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	10
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	12
2.1 Instructions for the Installer .....	12
2.2 Installation of the Cooker .....	13
2.3 Gas Connection.....	13
2.4 Gas Conversion (if available) .....	14
2.5 Electrical Connection and Safety (if available) .....	15
2.6 Anti-tilting kit .....	16
2.7 Adjusting the feet .....	16
3.PRODUCT FEATURES .....	18
4.USE OF PRODUCT .....	19
4.1 Use of gas burners .....	19
4.2 Hob Controls.....	20
4.3 Oven Controls.....	21
4.4 Cooking Table .....	22
4.5 Accessories .....	22
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
5.1 Cleaning .....	23
5.2 Maintenance .....	25
5.3 Maintenance .....	25
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	26
6.1 Troubleshooting.....	26
6.2 Transport .....	27
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	28
7.1 Injector Table .....	28



# 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 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 shock, 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.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to

the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- 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.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:  
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
  - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
  - do not touch the appliance surface
  - do not use the appliance.
- 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.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- 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.



**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door

open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

**!** **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- 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

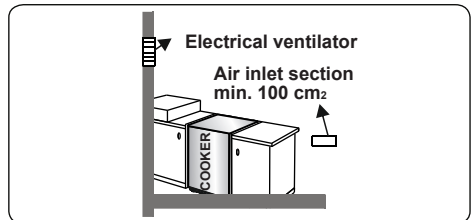
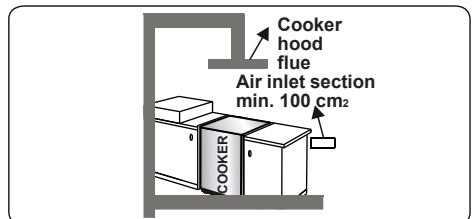
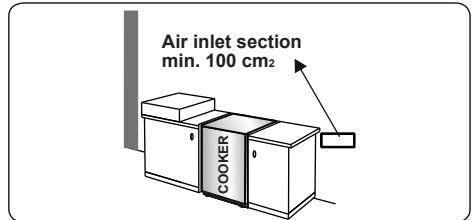
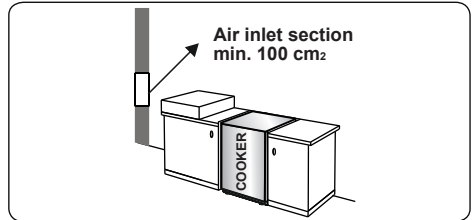
#### Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 100 cm<sup>2</sup> free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 50 cm<sup>2</sup> free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m<sup>3</sup>, no permanent ventilation is required.

**Important**: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

#### Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



#### 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.

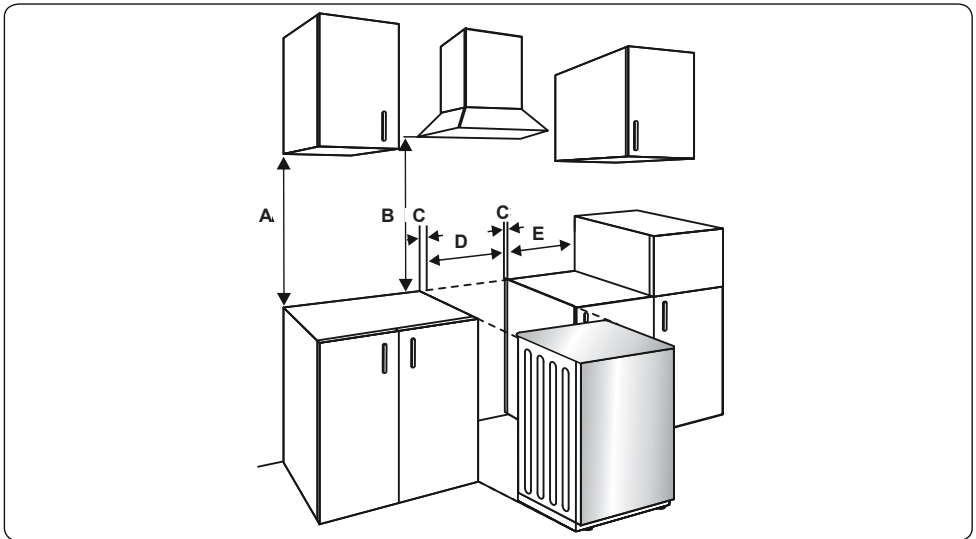
at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.

- There should be a minimum 2cm blank space around the 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.

<b>A (mm) Cupboard</b>	420
<b>B (mm) Cooker Hood</b>	650/700
<b>C (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	Product Width
<b>E (mm)</b>	100

## 2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be



## 2.3 GAS CONNECTION

### Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the

feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

### Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

### Points that must be checked during fixed gas connection assembly

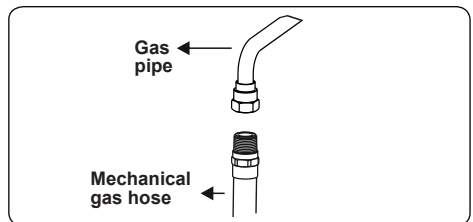
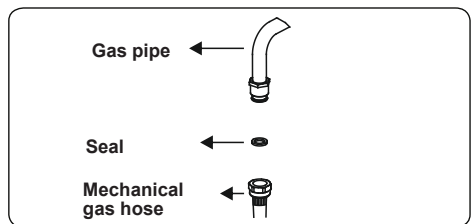
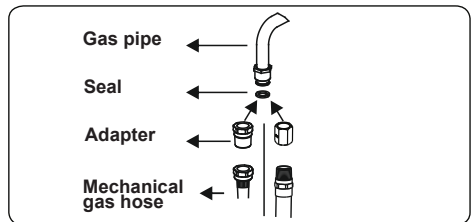
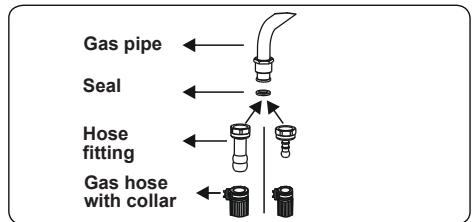
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked

on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

**! WARNING:** Do not use a naked flame to check for gas leaks.

### 2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

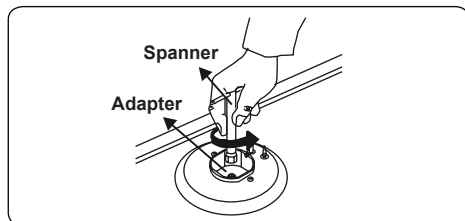
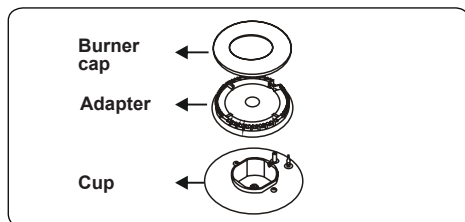
Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable

to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

## Changing injectors

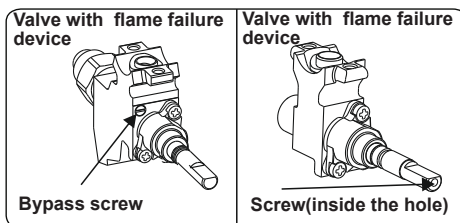
### Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



### Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



### Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

### Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

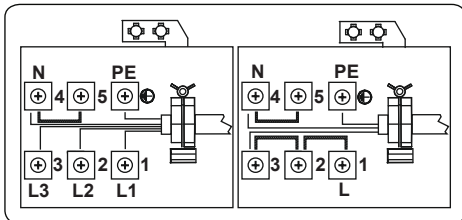
## 2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

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

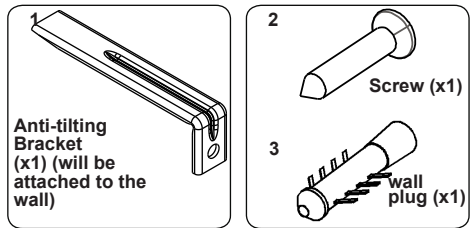
**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

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

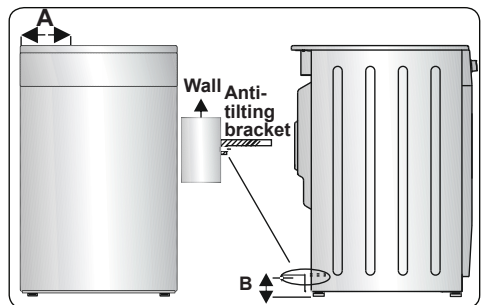
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficient length 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.



## 2.6 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

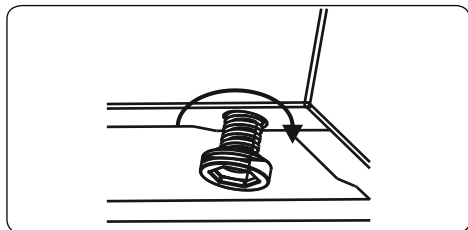
## 2.7 ADJUSTING THE FEET

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.

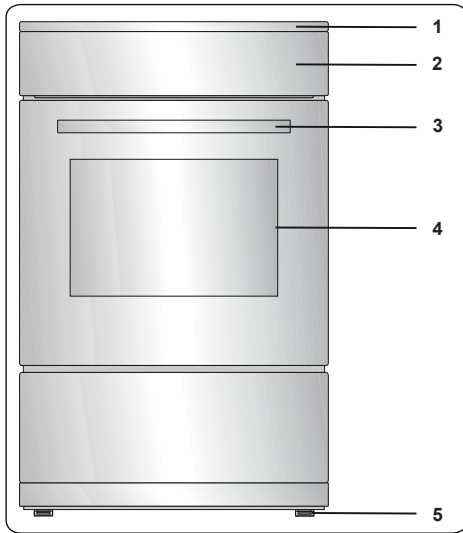


### 3. PRODUCT FEATURES



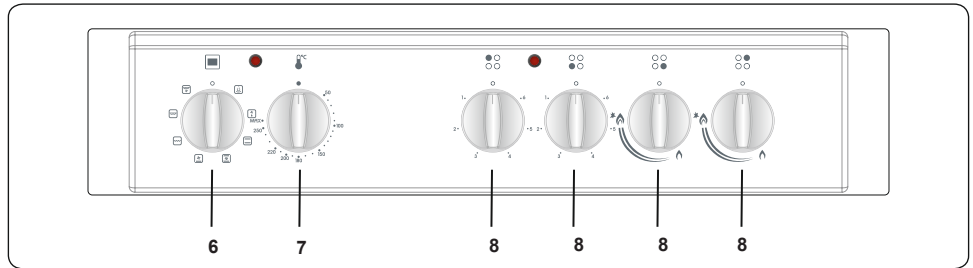
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### 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 USE OF GAS BURNERS

#### Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

#### Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

**For Hob Burners:** Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

#### Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

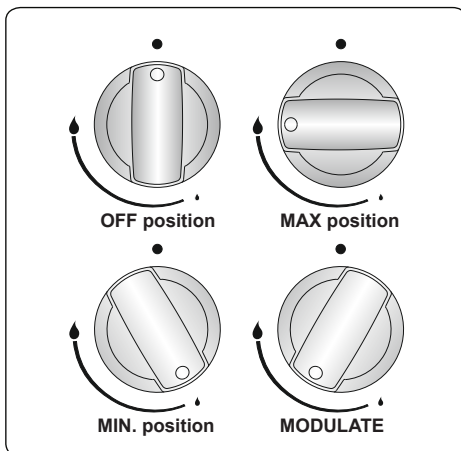
#### Flame safety device

##### Hob burners

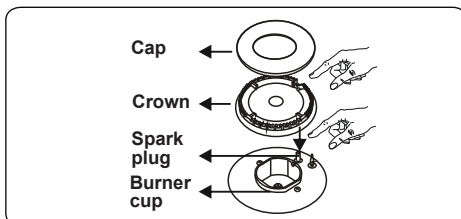
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

##### Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

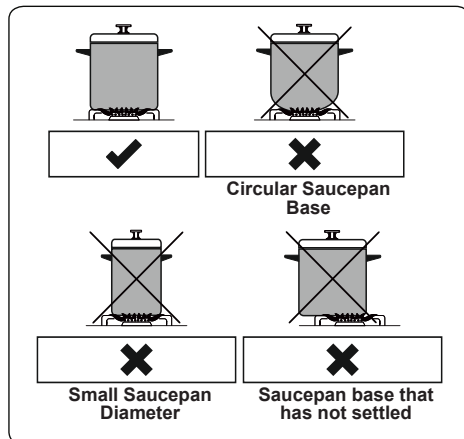
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

### **WARNING:**

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.

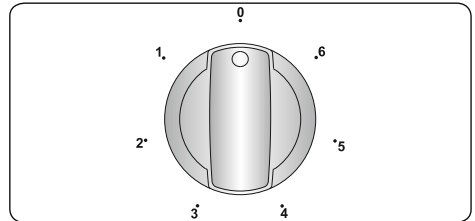


## 4.2 HOB CONTROLS

### 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.



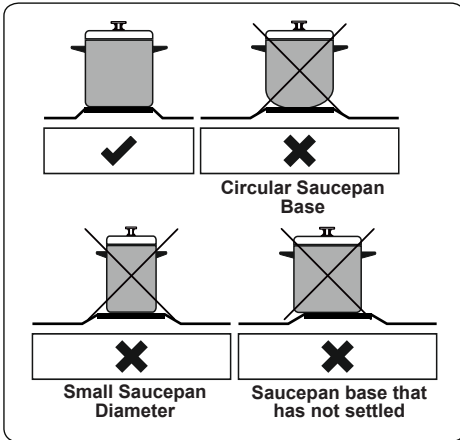
Knob Position	Function
0	Off position
1	To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid
2	To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces
3	To defrost food for cooking
4	To cook delicate meat and fish
5	To roast meat and steak
6	To boil big quantities of liquid or to fry

### **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.

### 4.3 OVEN CONTROLS

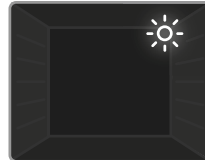
#### Oven function control knob

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

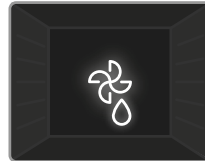
#### Oven thermostat knob

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.

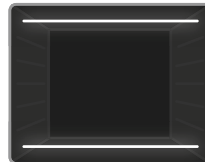
### Oven Functions



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



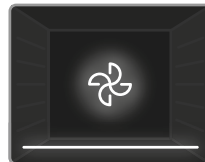
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated 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.

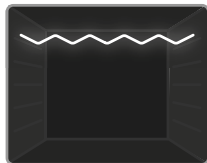


**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air 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

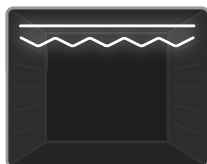
operating. The lower heating and fan function is ideal for heating foods evenly in a short time. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**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.

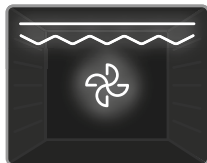
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**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.

#### 4.4 COOKING TABLE

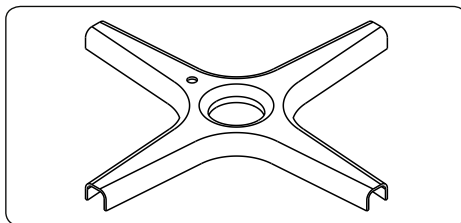
Function	Dishes			
			°C	min.
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 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.

#### 4.5 ACCESSORIES

##### The Coffee Adaptor

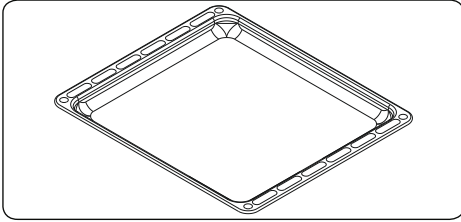
Place the coffee adaptor on the auxiliary burner grid to prevent the cookware from tipping over when the small burner is in use.



##### The Shallow Tray

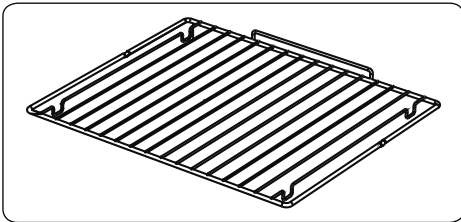
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



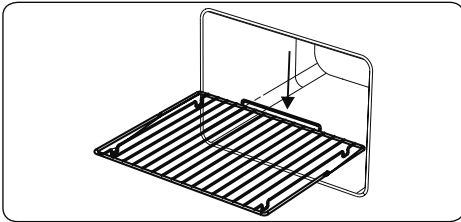
### The Wire Grid

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.

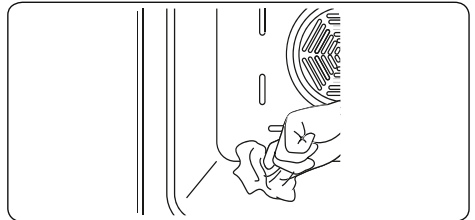
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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 then dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



#### Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

### Cleaning the Hotplate Heater (if available)


- 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 Glass Parts

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

### Cleaning the Enamelled Parts


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


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

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

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

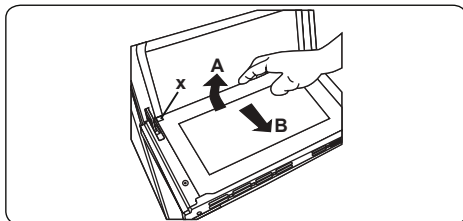
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are

not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

### Removal of the Inner Glass

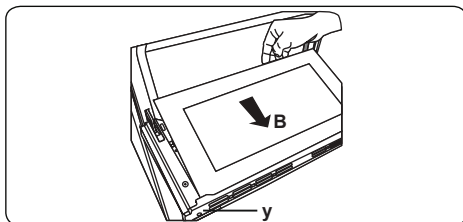
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

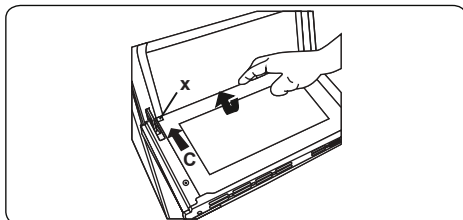



To replace the inner glass:

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



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



 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be

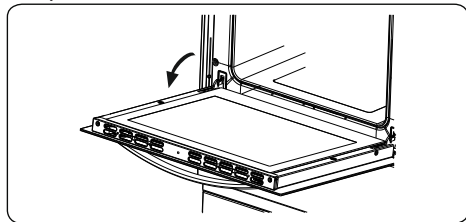


removed the same way as the second glass layer.

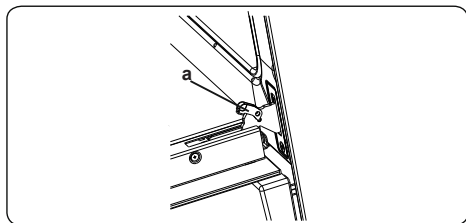
### Removal of the Oven Door

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

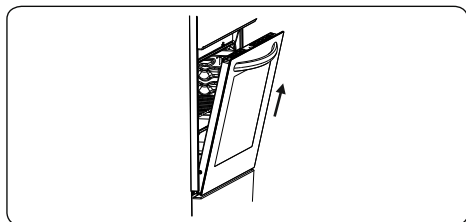
1. Open the oven door.



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



3. Close the door until it 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.

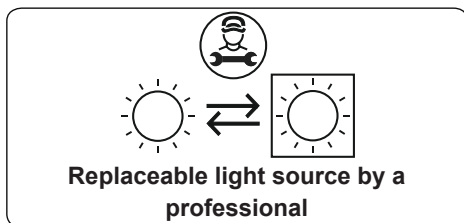
#### Changing the Oven Lamp

**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.



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

### 5.3 MAINTENANCE

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

#### Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

## 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
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether power is being supplied. Also, check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
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.	<p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.</p> <p>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.</p>
Oven light (if available) does not operate.	<p>Lamp has failed.</p> <p>Electrical supply is disconnected or switched off.</p>	<p>Replace lamp according to the instructions.</p> <p>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p>
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	<p>Check that the oven is level.</p> <p>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.</p>

## 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.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 4,8 kW 345,4 g/h II2H3B/P BG Class:1	NG G20/20 mbar	LPG G30/28 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	3
CONSUMPTION	276 l/h	218.1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h

**52444963**

