

CROWN®

CMO-433W

CMO-433SI

CMO-433BL



GB ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ ЗА
ЕЛЕКТРИЧЕСКА МИДИ ФУРНА

Dear Customer,

We thank you for the confidence that you have placed in us. Our aim is to ensure you to use this product with great efficiency that is manufactured in our modern facilities, in a rigorous work environment without harming the nature according to the total quality approach.

We recommend you to read the operation manual carefully before use your midi oven to serve in a most efficient way and keep the features as new as the first day for a long time.

NOTE:

This operation manual is prepared for several models. Some features may not be included in your device.

Product images are schematic.

This product is manufactured in eco-friendly modern facilities without harming the nature.

“Complies with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

WARNINGS	3
ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY	6
DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL.....	6
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	7
YOGURT FERMENTATION AND THE USE OF STEAM CLEANING FUNCTION (*).....	9
COOKING TABLE.....	10
USING THE OVEN	10
OVEN LAMP (*).....	11
IF THE OVEN DOES NOT WORK	11
COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING THE WASTE PRODUCT PACKAGING INFORMATION.....	12

(*) optional

WARNINGS

This product is manufactured in accordance with the safety regulations. Inappropriate use can lead to personal injury and damage to the device.

Do not place anything that can be inflammable, ignitable, meltable or perishable by heat even the device is not operating to prevent potential risks.

The device cannot be operated with external settings or remote control system.

Door surface may be overheated while the device is operating.

Do not pour cold water on the tray or in the oven while the device surface is still hot. Device surface may get damaged as a result of rapid heat changes and lead to personal injuries.

An additional ventilation may be required as a result of heavy use of the device for an extended period, for example; opening a window or more effective ventilation or increasing the mechanic ventilation system if exist. Before use the device keep away the inflammable materials such as

curtain, tulle or paper from the device. Do not place inflammable or ignitable materials on or in the device.

Keep children away from the device.

This device is not intended for use by the persons who have lack of experience or knowledge or physical, sensory and mental disability (including children) without supervision and management of a person who is responsible for the device safety.

The device can be used by children over age of 8 and adults whose physical, sensory and mental skills are decreased or persons who have lack of experience or knowledge under supervision or instructed about safety use of the device and against danger of burning.

Children should not play with the device.

Cleaning and maintenance cannot be performed by the children without supervision.

Device will get overheated during operation or in a short period of time after operated; do not touch and do not let children touch the heating surfaces.

Keep away the device and the cable from children under age of 8. Children must be kept under supervision to prevent them play with the device.

Device is intended to be used in house or similar places.

Do not press the door with heavy materials, do not lean or place heavy materials on the door while the oven door is open or do not carry by holding the oven door.

Use your device for cooking or heating food only. Please do not use your device other than intended use (warming the environment, commercial purpose, etc.)

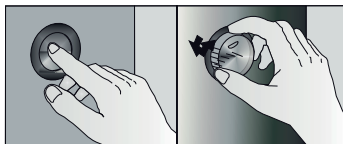
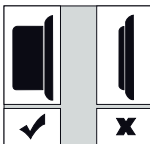
Please ensure the device is unplugged before replacing the device lamp to prevent to be exposed to a possible high voltage.

ATTENTION!

Labeled areas have hot surfaces. Do not touch.



In models with a pop-up button, the pop-up button can only be entered and exited when in the "0" position. The button can only be adjusted by turning it to the right or left when it is outdoors.



ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Device needs 16 Amperage current. If necessary, get skilled people for installing the device. Your device is set suitable for 220-240V, ~ 50/60Hz power source. If your mains values are different than the mentioned values, please contact with experts. Electrical connection of your device must be done with grounded wall sockets only installed according to the instructions. If there is no grounded wall socket in the place that you will use your device, please contact to authorized service. Producer company cannot be held liable for the damages caused by ungrounded wall sockets. If the feeding cord is damaged, this cord should be replaced by the manufacturer or their authorized service or an expert with expertise at same level to prevent risks. Device cable should not touch the hot parts of the device.

DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL

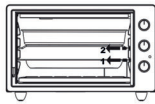
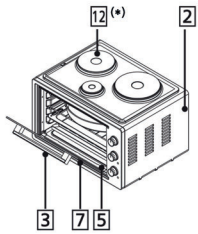
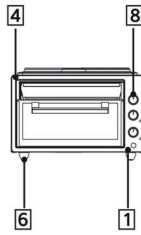
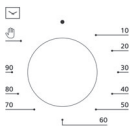
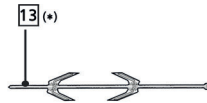
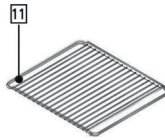
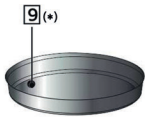


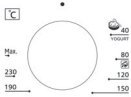
Figure 1



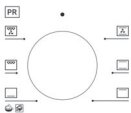
- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1-Control panel | 8- Control buttons |
| 2-Oven frame | 9-Round tray |
| 3-Handle | 10-Square tray |
| 4-Vessel | 11-Rack grill |
| 5-Heaters | 12-Hotplate |
| 6-Oven feet | 13-Turnspit |
| 7-Glass oven door | |



Thermostat



Timer



Programmer



Top Heater



Bottom Heater



Bottom and Top Heater



Bottom Heater and Turbo Fan




Bottom and Top Heater and Turbo Fan



Hotplate



Grill Heater

Timer: Set the timer according to the recommended cooking time at the desired thermostat value. When the set time is ended, timer cuts the power of heaters and warns with a buzzer sound. To turn off the device, bring the timer, program and thermostat buttons to zero position. When the timer is  positioned on its position it will work continuously.

Thermostat: Thermostat provides 40-240 °C heat range in the oven.

Chicken turning function:

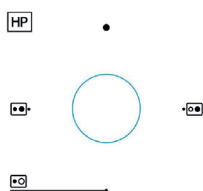
Only the chicken rotary engine works. It provides roasting and roasting of the mounted chicken. It is also used for frying the surface with grill heater.

Hotplate programmer:

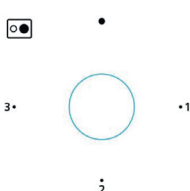
Allows you to select the Hotplate functions.

Hotplates can be controlled with a single button or with separate buttons. It does not work simultaneously with the oven functions.

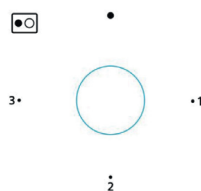
Control of 2 cooking zones from one button



Large hotplate stepped power control



Small hotplate stepped power control



Coffee hotplate one-button control





TECHNICAL SPECIFICATIONS


	M34 Series	M42 Series
Outer width	480 mm	520 mm
Outer depth	356 mm	440 mm
Outer height	300 mm	330 mm
Inner width	364 mm	397 mm
Inner depth	315 mm	385 mm
Inner height	240 mm	240 mm
Thermostat	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Timer (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Bottom heater	650 W	650 W
Top heater	650 W	650 W
Grill heater (*)	1300 W	1300 W
Supply voltage	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo fan (*)	-	11 - 15 W
Turnspit (*)	6 W	6 W
Oven lamp (*)	15 - 25 W	15 - 25 W
Hotplate (*)		
ø180 HP	-	1500 W
ø145 HP	-	1000 W
ø 80 HP	-	450 W

(*): Included in some models.

CURING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start curing at somewhere else.

For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for minutes, and then cool it down to 43-45°C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the milk added with yeast to the 1st shelf of the pre-


heated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.




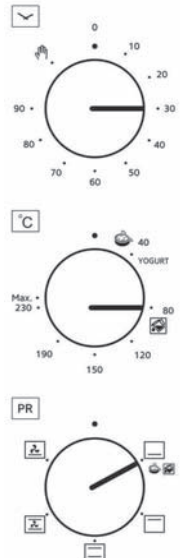
STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.



(*) optional

COOKING TABLE

You can find information for the food ranges that we tested in our laboratories to determine the cooking values in the below table. Cooking times may differ depending on the mains voltage, nature of the food to be cooked, quantity and the temperature. The foods that you cook by using these values may not be suitable for your taste. You can try different values to have results suitable to your taste.

*You can find the shelf order of the oven on Page 6, Figure 1.

Foods	Thermostat value	Cooking Time	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	1st Shelf
Cake	170-190	40-50	1st Shelf
Pie	180-200	40-50	1st Shelf
Tray Cake	170-180	20-30	1st Shelf
Cup Cake	170-180	35-40	1st Shelf
Pasta Bake	180-190	25-30	1st Shelf
Fish	220-MAX	30-40	1st Shelf
Lamb	220-MAX	90-120	1st Shelf
Sheep	220-MAX	90-120	1st Shelf
Beef	220-MAX	90-120	1st Shelf
Turkey	220-MAX	45-55	1st Shelf
Chicken Piece	220-MAX	75-100	1st Shelf
Defrosting	60-120	55-60	2nd Shelf

“Please pre-heat your oven before cooking.

You can use the time as the pre-heating period until the heating lamp first turns off.”

USING THE OVEN

Insert the plug in a grounded wall socket. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to appropriate temperature according to the cooking table. If you set the timer to manual position you will hear a warning sound when cooking time is up.

New ovens can give off a slight fume and smell on first use due to hardening of protection materials on the heaters. This is normal, not a manufacturing defect.

Defrosting: Remove the material to be defrosted from its container and place on the grill. Place the square tray under the grill to keep the defrosted water. In this way, defrosted products will not stay in their defrosted water. Never use the defrosted water (for health) and dispose it.

You can use the defrosting feature as described in the cooking table.

During defrosting, it is recommended to use top and bottom heater and turbo fan (☞). As the defrosting period differs depending on the weight of product, check the process from time to time.

Do not cook with square and round trays at the same time in the oven.

Before cooking, we recommend to pre-heat the oven for 8-10 minutes.

This oven is intended for use in house cooking. Please do not use it for other purposes.

IF THE OVEN DOES NOT WORK

Please check the device cable inserted in the wall socket correctly. Check the electrical mains.

Check the fuse. Check if there is any damage on the power cable. If the problem continues, contact to authorized service.

OVEN LAMP (*)

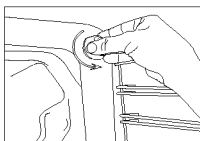
Replacement of the Oven Lamp

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

(Open circuit means that the power is cut-off.)

Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that the it is cooled down. Remove the glass protector by rotating as shown in the figure. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it. Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You can now use your oven.

Type G9 Bulb



220-240 V,
AC 15-25 W

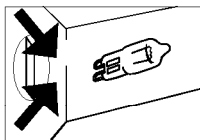


Figure 1

Type E14 Bulb



220-240 V,
AC 15 W



Figure 2

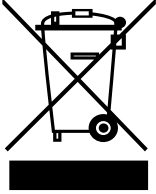
MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug the device.

Device will get overheated during operation or in a short period of time after operated. Do not touch the heated parts when operating.

Do not clean the inner parts, door and tray of the oven and the other parts with bristle brush, scrubber or knife, etc. Do not use abrasive detergents.

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING THE WASTE PRODUCT



1- This product does not contain hazardous and banned substances set forth in the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation issued by the Republic of Turkey Ministry of Environment and Urban Planning. Complies with the WEEE Regulations.

2- This product is manufactured with recyclable and re-usable high quality parts and materials. Therefore please do not dispose your products with domestic or other waste at the end of its lifetime. Take it to a collection point for recycling of electrical and electronic equipment. Ask these collection points to your local government. Help to protect the environment and natural sources by recycling the used products. Before disposing the product please cut the electrical cable to make it unfunctional for the safety of children.

PACKAGING INFORMATION

Packaging of the product is manufactured with recyclable materials in accordance with our National Legislation. Please do not dispose the packaging with domestic or other waste, dispose it in a collection point for packaging stated by the local authority.

Уважаеми клиенти

Благодарим ви за доверието, което сте показали към нашите продукти. Нашата цел в съответствие с общия ни подход към качеството е да се гарантира рационалното използване на този продукт произведен в нашите модерни съоръжения, в стриктна работна обстановка без да вреди на околната среда.

За да поддържате фурната ви в състояние както в първия ден на употреба и за да ви служи по най-ефективен начин по време на готвене е необходимо преди употреба на фурната да прочетете внимателно упътването за ползване на уреда и да го запазите за постоянна употреба.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Този наръчник е изготвен за повече от един модел. Някои функции, споменати в това ръководство, може да не са налични във вашето устройство. Продуктовите изображения са схематични.

Този продукт е произведен в модерни съоръжения без да нанася повреда на екологичната среда и е в унисон с екологичните изисквания.

"Продуктът съответства на изискванията на Директива на ОЕЕО."

СЪДЪРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	13
ЕЛЕКТРИЧЕСКА СВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ НА РАБОТА	19
ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА И ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ	19
ТЕХНИЧЕСКИ ПОКАЗАТЕЛИ	21
ПОДКВАСВАНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА(*).....	22
ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ.....	23
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА	24
АКО ФУРНАТА НЕ РАБОТИ	24
СИГНАЛНА ЛАМПИЧКА НА ФУРНАТА (*)	25
ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ	25
СПАЗВАНЕ НА РЕГУЛАТОРНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА WEEE И ДЕПОНИРАНЕ НА ОТПАДЪЧНИТЕ ПРОДУКТИ.....	26
ОПАКОВКА.....	26

(*) опция

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Това устройство е произведено в съответствие с правилата за безопасност. Неподходящото използване може да доведе до телесна повреда и повреда на устройството.

Дори когато устройството не работи за предпазване от потенциални рискове в печта не поставяйте лесно запалими, горими, топими или развалящи се от топлинно въздействие материали.

Устройството е настроено да се стартира с външен набор или система за дистанционно управление.

Когато устройството е в работно състояние , повърхността на капака може да бъде загрята до високи температури.

Докато повърхността на печта на устройството е все още в горещо състояние изсипвайте студена вода в тавата за печене или във фурната. Повърхността на устройството може да се повреди в резултат на резки температурни промени или могат да се предизвикат изгаряния в печта.

За дълъг период на интензивно използване на уреда може да се изисква допълнителна вентилация, например отваряне на прозорче, или по-ефективна вентилация, например увеличаване на нивото на механичната вентилация ако има такава. Преди използване на устройството, лесно запалими (горими) материали като перде, тюл, марля или хартия да се държат далеч от устройството. Не поставяйте запалими или горими материали в или върху устройството.

Обърнете внимание на безопасността на децата, които са около устройството.

Устройството не е предназначено за използване от хора с физически, сензорни и умствени увреждания (включително деца) или без опит или липса на знания без надзора и управлението на човек отговорен за безопасността на устройството в работно състояние.

Устройството е достъпно за управление от деца над 8-годишна възраст и по-възрастни хора с намалени физически, сензорни възприятия и интелектуални способности

или хора с недостатъчен опит и знания при наличие на надзор и упътвания на хора имащи познания за ползване на устройството по безопасен начин и даващи инструкции за свързаните опасности.

Не позволявайте децата да играят с уреда.

Почистването и поддръжката на устройството не може да бъде направена от деца без надзор на по-възрастен потребител.

При работно състояние или малко след като устройството започва да работи повърхността бързо става много гореща; Не докосвайте повърхността на нагревателите, не позволявайте на децата да се докоснат до тях.

Устройството и кабела трябва да се държат далеч от достъпа на деца под 8 –годишна възраст . За да се предпази достъпа им децата трябва да бъдат под контрол по време на игра в близост до устройството.

Устройството е подходящо за ползване в домашни и други подобни условия.

Не натискайте с тежки предмети или не поставяйте тежки предмети върху отворения капак на фурната или не предвижвайте устройството държейки капака на фурната.

Използвайте устройството само за готвене и отопление на храната си. Молим не използвайте устройството за други цели (околно отопление, търговски цели и т.н.).

За да се избегне евентуален токов удар, преди да смените лампата на устройството, се уверете, че е изключен от щепсела.

Продължителността на употреба на това устройство е 10 (десет) години.

ВНИМАНИЕ!

Мястото, където е поставен етикетът е с гореща повърхност. Не докосвайте.



ЕЛЕКТРИЧЕСКА СВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ НА РАБОТА

Вашето устройство изисква 16 ампера в работно състояние. Ако е необходимо, инсталирането на устройството трябва да се провежда от квалифициран персонал.

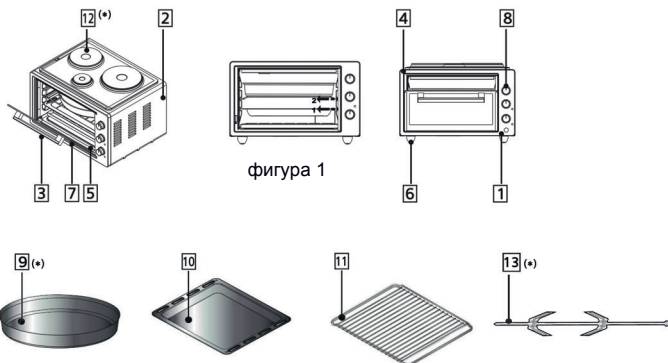
Вашето устройство е определено за употреба при 230 V напрежение и 50 Hz мощност на електрическия източник. Ако стойностите на захранващата мрежа са различни от посочените, моля свържете се с компетентното лице за помощ.

Електрическото свързване на устройството трябва да се извършва само в съответствие с установените технически разпоредби и с употребата на заземени електрически контакти. Ако мястото, където ще се позиционира устройството, няма заземен контакт, моля, свържете се с оторизиран сервизен център. Производителната фирма не може да бъдат подведена под отговорност за щети, причинени от незаземени контакти.

Ако електрическият кабел за свързване (фиш със щепсел) се повреди, за да се избегнат опасни ситуации, този кабел трябва да се подмени от производителя или представител на сервиза или от еднакво компетентен персонал.

Кабелът на устройството не трябва да се докосва до горещите части на устройството Ви.

ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА И ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ



фигура 1

1-	Панел за управление	7-	Стъклена предна врата на фурната
2-	Външен обем на фурната	8-	Бутони за управление
3-	Дръжка	9-	Кръгла тава (Опция)
4-	Казан	10-	Правоъгълна тава
5-	Стойки на фурната	11-	Метална скара
6-	краче на фурната	12-	Обем на вътрешността
			*(пещ с 35/40 л опция)



Нагревателите на модели на електрическа печка с голям вътрешен обем не могат да се ползват едновременно с електрическия котлон (плоча) докато нагревателите на модели със среден и малък обем на фурната и с електрически котлон(плоча) могат да бъдат управлявани едновременно. При невключена фурна горните електрически котлони (плочи) могат да се управляват едновременно.

Таймер: Настройте таймера на желаната температура според препоръчаното време за готвене отбелязано върху термостата. След изтичане на програмираното време, таймерът ще изключи нагревателите и ще сигнализира със звънящ звук за спиране на програмата. За да изключите устройството от работа поставете бутоните таймер, термостат и програмиране на нулева позиция. Таймерът ще работи за неопределено време, когато се постави в позиция

Термостат: Термостатът позволява температура на загревяне между 40-240 ° C на печка на фурната.

Функция за завъртане на пиле:

Работи само въртящият се двигател на пилетата. Той осигурява печене и печене на монтираното пиле. Използва се и за пържене на повърхността с грил нагревател.

Програмист на гореща плоча:

Позволява ви да изберете функциите за гореща плоча. Котлоните могат да се управляват с един бутон или с отделни бутони. Не работи едновременно с функциите на фурната.






ТЕХНИЧЕСКИ ПОКАЗАТЕЛИ

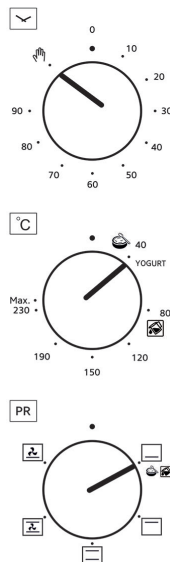
Показатели	M34 модел	M42 модел
Външна ширина	480 мм	520 мм
Външен дълбочина	356 мм	440 мм
Външна височина	330 мм	330 мм
Вътрешна ширина	364 мм	397 мм
Вътрешна дълбочина	315 мм	385 мм
Вътрешна височина	240 мм	240 мм
Термостат	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Таймер (*)	0 - 90 минути	0 - 90 минути
Долен нагревател	600 W	700 W
Горен нагревател	600 W	600 W
грил rezistans (*)	900W	900W
Захранващо напрежение	220-240V,	~ 50/60Hz.
Турбо вентилатор (*)	-----	11 - 15 W
Лампичка на фурната (*)	-----	15 - 25 W
ГОРЕЩА ЧИНИЯ (*)	ø180 HP	1500 W
	ø145 HP	1000 W
	ø 80 HP	450 W

(*): Има само в някои модели.

ПОДКВАСВАНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

Изберете  режим „Кисело мляко“ от термостата, докато фурната е празна, поставете превключвателя  на по-ниско съпротивление, загрейте предварително за 10 минути и започнете подквасването.


За подквасването сваряваме суровото мляко на 90 °C за няколко минути, след това го охлаждаме до 43-45 °C (температура на подквасване). Добавете мая в съотношение 1%-3%, разбъркайте бавно, докато температурата на млякото все още е горепосочената. Поставете млякото с добавената мая на първия рафт на предварително загорятата фурна без да затваряте капака и затворете вратата на фурната  и настройте таймера на ръчен режим на работа. След 5 часа извадете млякото с маята от фурната и го оставете на стайна температура за 15-20 минути, съхранявайте млякото в хладилника без да го разбърквате за 1 ден при 4 °C. След 1 ден млякото е готово за консумация. Добър апетит.




ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА

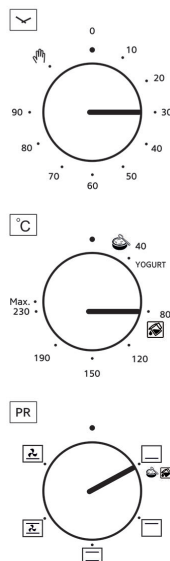
Това позволява почистване на мръсотията във вътрешността на фурната, размекната от парата, без използване на химикали.

Извадете всички аксесоари от фурната. Поставете 2 чаши вода в квадратната тава и поставете тавата на долния рафт.

Поставете термостата в режим на почистване с пара  .
Настройте таймера на 30 минути.

Поставете превключвателя  в режим на по-ниско съпротивление.

След работа на фурната в продължение на 30 минути, отворете вратата и избършете вътрешната повърхност на фурната с влажна кърпа.



(*) опция

ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ

Информационните стойности за готвене на различните видове храни, идентифицирани в лабораториите ни след щателно тестване можете да намерите в следната таблица. Времето за готвене може да варира в зависимост от мрежовото напрежение, естеството, качеството, количеството и температурата на подбраните продукти за готвене. Ястията, приготвени с помощта на тези стойности може да не отговарят на вашите вкусови рецептори. Чрез прилагане на различни методи и експерименти на готвене, може да постигнете резултати с различни вкусове и подходящи за вашия вкус и избор.

*** Класифицирането на различните видове продукти и ястия за по рафтове можете да видите също на фигура 1 на страница 28.**

Храна	Термостат	Време за готвене	Рафт
Курабийки	170-180	25-30	1.Рафт
Торта	170-190	40-50	1.Рафт
Баница	180-200	40-50	1.Рафт
Кейк в тава	170-180	20-30	1.Рафт
Кейк във форма	170-180	35-40	1.Рафт
Макарони на фурна	180-190	25-30	1.Рафт
Риба	220-MAX	30-40	1.Рафт
Агнешко месо	220-MAX	90-120	1.Рафт
Овче месо	220-MAX	90-120	1.Рафт
Говеждо месо	220-MAX	90-120	1.Рафт
Пуешко месо	220-MAX	45-55	1.Рафт
Пилешки разфасовки	220-MAX	75-100	1.Рафт
Размразяване на лед	60-120	55-60	2.Рафт

“ Загрейте фурната до необходимата температура определена за този вид готвене.

За време на предварително загряване може да приемете времето до момента на първо изгасване на предупредителната лампичка за температура. “

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

Свържете щепсела към заземяния контакт. Настройте таймера на позиция за ръчно или автоматично готвене. Настройте термостата на подходящата температура в съответствие със стойностите в таблицата за готвене. Ако сте задали на таймера ръчен режим, вие ще чуете звуков сигнал в края на готвенето.

По време на работата на фурната за първи път може да има лек мирис и дим и по време на втвърдяването на защитния материал на нагревателя. Това е нормално, не е производствен дефект.

Размразяване: След изваждане от опаковката сложете материала който ще се размразява върху телената скара. Поставете квадратната тава под скарата за да се оттича водата от разтворения лед. Така продуктът който се размразява няма да престоява във водата си след разтварянето на леда. Никога не използвайте разтопената вода (от гледна точка на здравето) и я изсипете.

Функцията за размразяване може да използвате както е посочено в таблицата за готвене.

Препоръчва се използването на долен и горен нагревател и турбо вентилатор (☑️) по време на размразяването. Тъй като срокът за размразяването се променя в зависимост от теглото на продукта, не забравяйте да проверите от време на време процеса на размразяването.

Не гответе едновременно с кръгла и квадратна тава във фурната.

Препоръчваме Ви предварително отопление на фурната в продължение на 8-10 минути преди началото на процеса на готвене.

Тази фурна е предназначена само за готвене у дома. Моля, да не се използва за други цели.

АКО ФУРНАТА НЕ РАБОТИ

Моля, проверете дали щепсела на кабела е поставен добре в контактното устройство. Проверете електрическата мрежа.

Проверете предпазителя.

Проверете дали има някаква повреда на захранващия кабел.

Моля, свържете се с оторизиран сервиз, ако проблемът все още съществува.

СИГНАЛНА ЛАМПИЧКА НА ФУРНАТА (*)

ВНИМАНИЕ: За да се избегне вероятността от токов удар, уверете се, че устройството е с отворена верига, преди да смените лампата. (Отворена верига означава, че електричеството е прекъснато.)

Първо изключете електрическото свързване на устройството и се уверете, че устройството се е охладило. Премахнете стъкления капак на фурната чрез завъртане, както е показано на илюстрацията. Извадете лампата след завъртане и поставете нова лампа от същото естество. Лампата трябва да бъде със спецификации, както следва. Накрая отново се поставя защитното стъкло на съответното си място.

Type G9 Bulb



220-240 V,
AC 15-25 W

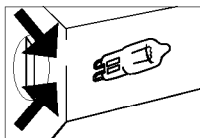


Figure 1

Type E14 Bulb



220-240 V,
AC 15 W



Figure 2

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Извадете щепсела на устройството от контакта. Вашето устройство става прекалено горещо веднага след започване на работа или по време на работа. В такива случаи избягвайте пряк контакт с горещите части на фурната. Не почиствайте вътрешните части, капака, тавите и другите части на фурната с твърда четка, тел за почистване или нож. Не използвайте абразивни и остри стържещи детергенти.

СПАЗВАНЕ НА РЕГУЛАТОРНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА WEEE И ДЕПониране на отпадъчните продукти



1. Този продукт не съдържа вредни и забранени вещества, определени в Наредбата за контрол на отпадъчни материали от електротехника и електронно оборудване издание на Министерството на околната среда на Република Турция. Той е в съответствие с Директива на ОЕЕО.
2. Този продукт е произведен от рециклируеми и повторно използвани W висококачествени части и материали. Ето защо, не изхвърляйте този продукт с битовите и други отпадъци в края на експлоатационния им срок. Занесете го в пункт за събиране за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Посъветвайте се с Вашия местен регионален орган за мястото на пункта за събиране на тези отпадъци . Чрез предоставяне на отпадъците в рециклирните центрове ще спомогнете за опазването на околната среда и на природните ресурси. Преди да предадете устройството за отпадъци, изрежете захранващия кабел за да осигурите безопасността на децата при евентуален достъп с отпадъчния продукт.

ОПАКОВКА

Опаковката на продукта е произведена от рециклируеми продукти отговарящи на изискванията на Националните законни разпоредби. Не изхвърляйте опаковката заедно с отпадъците на домакинствата или други отпадъци, предайте опаковката в съответните пунктове за събиране определени от регионалните власти.