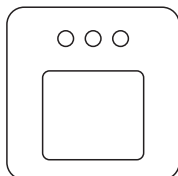


model
6001.01-6007.01
6021.01-6024.01



EN Built-in Oven User Manual

BG ВГРАДЕНА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

SILVERLINE®



Dear customer,


Firstly thank you for purchasing our product.

Carefully read all instructions and warnings in this manual. These guides include important information about your product safe installation, operation, maintenance and have warning to take advantage of the most useful product.

Keep this guide in safe and easily available place when it becomes necessary.

Cause of Translation of this booklet from the manufacturer or its publication, resulting from the incorrect use of the device, to people, to environment or other materials can not be held liable for damages.

TABLE OF CONTENTS

Technical Specifications	5
Accessories	6
Important Safety Information	6
Installation	8
Electrical Connection	11
When the Oven Is First Installed	12
Tips for Saving Energy	12
Description of Oven	13
Use of Oven	14
Cooling Fan Operation	15
Cooking Tips	16
Miscellaneous Suggestions	16
Tips for Cooking	18
General Cleaning and Maintenance	18
Transport Information	22
Troubleshooting Before Calling Service	22
	25

TECHNICAL SPECIFICATIONS

The ovens are designed to operate with a monophasic alternating current of 220-240V AC 50Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always the specifications on the rating label applied on the front bottom side of the oven.

External Dimensions (Height / Width / Depth)	595mm / 595mm / 570 mm
Installation Dimensions (Height / Width / Depth)	*580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm
Oven Capacity	61 lt.
Net Weight	33,00 kgs
Gross Weight	36,00 kgs
Input Voltage / Frequency	220-240V AC 50Hz
Current (Amp)	min. 16 A

*See Installation.

The values vary by product model below. All parts are available with the product.

Oven upper heating element	900 W
Oven lower heating element	1100 W
Cavity cooling fan	20W / 22 W
Oven light	25 W
Maximum power	2047 W
Energy efficiency class #	A

#Basis: In electrical ovens, the data on energy labels are in conformity with EN 50304 . Values were determined under standard load and convection/hot air (if available). Heating mode with an energy efficiency rating specified by EN 50304 is determined in accordance with below priority order depending on function (modes) availability on product. 1-Eco fan heating, 2-slow cooking, 3-Fan heating (hot air), 4-Top and bottom heat with convection air, 5-Top and bottom heating.

- ❖ The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice.
- ❖ The figures in guide are schematic; your product may not match exactly.
- ❖ Values stated on the markings of the appliance or in the other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

ACCESSORIES

Product according to the model, the accessories are as follows.

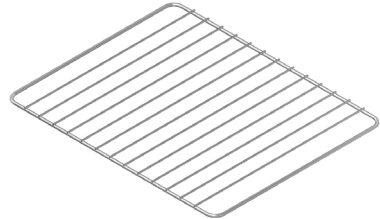
Baking Tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping tray.



Wire Grid

Used for the grilling, heating and to cook or for to place the roasting food the intended rack.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This section will help prevent the dangers of personal injury or property damage is located in the safety instructions. Failure to comply with these instructions could invalidate any warranty as our company is not liable for damages arising.

General Safety

- ❖ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- ❖ The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible. Can not be used for any other purpose except for cooking and heating. Another use for any purpose (for example, heating the room, dry clothing or a towel on the handle), a dangerous and inappropriate. When using inappropriate, improper or inadequate the oven as a result of the use of human, environment or other materials, our company can not be held liable for damages.
- ❖ Make sure you remove all packing materials before using the product.
- ❖ The first runs the furnace, furnace insulation materials and a heater elements cause by odor one-time. For this reason, the first run of oven do not put the eat firstly. Primarily run, expect to have no scent and then cook. The inside of the oven, clean with damp soft cloth.
- ❖ Appliance may be hot when it is in use. Never touch the burners, inner sections of the oven, heating elements etc. Keep children away!
- ❖ Surface of the grill function can become very hot, be careful.
- ❖ Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.

- ❖ Do not make the cooking or frying the base of the oven absolutely.
- ❖ Do not put the oven trays, plates, or wrap in aluminum foil directly onto the oven floor. Otherwise, the accumulated heat can damage the base of the furnace and the fire hazard may occur.
- ❖ When moving the product, cleaning or furnace maintenance removes the AC power.
- ❖ Never attempt to remove the plug from the socket by pulling the cord.
- ❖ Do not touch the product when wet or damp.
- ❖ Switch off, unplug and tampering when oven doesn't work properly or broken.
- ❖ Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; **(See Troubleshooting Before Calling Service)**
- ❖ All maintenance and repairs should be done by authorized service only, and only genuine spare parts should be used.
- ❖ If you do not use the oven, bring the all the functions "OFF".
- ❖ Furnace cleaning and safety has always been to keep the oven clean. Residues remaining in the oven after use over time can damage the surface of the oven.
- ❖ Keep all ventilation ducts around.
- ❖ Do not use the uprooted or broken front door glass.
- ❖ Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas/Electric connection should not touch the rear surface; otherwise the mains cable may get damaged.
- ❖ Do not use the product, when getting drug and/or alcohol that effect of reasoning.
- ❖ Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.

WARNING: The device is used only for cooking. Should not be used for other purposes, such as heat the room.

Safety for Children

- ❖ This appliance has been designed to be operated by adults and children under supervision. Young children must not be allowed to tamper with the controls or play near or with the oven.
- ❖ Accessible parts of this appliance may become hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- ❖ Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.
- ❖ When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

IMPORTANT: If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason, it is advisable to make the oven safe.

Working about Electrical Safety

- ❖ Any work done on electrical equipment and systems, performed by competent and qualified persons.
- ❖ Turn the product off and disconnect power in case of any damage. Turn off your home insurance.
- ❖ Make sure it is compatible with the fuse.

INSTALLATION

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer will not accept responsibility for any damage to persons, animals or things due to wrong installation.

ENVIRONMENTAL WARNING: If the device after installation, packaging materials, showing the importance of safety and environmental conditions need to throw it away. According to the properties for re-use of waste packaging (foil, cardboard, Styrofoam, etc.) Before throwing away the product by cutting the power cord is not used for children are not exposed to danger and drape.

Installation Instructions

- ❖ For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.
- ❖ The oven has been designed to be fitted into a kitchen unit. It can be fitted either under a worktop or in a taller cupboard unit at eye level. Cut out an opening in the kitchen unit as shown in. **(See Figure 1 and Figure 2)**
- ❖ Ensure there is sufficient support below the oven to carry the weight of the oven.
- ❖ The walls of the furnace is mounted must be heat resistant. In particular the side walls were made of fiberboard coated. The coating resistant must be to 100 °C. This not heat-resistant synthetic laminates and adhesives, plastics or adhesive materials may be damaged. This information will only be to create a guide and the real resistance against the increase in temperature depends on the degree of kitchen units and surface polish performance.
- ❖ Certain kitchen unit of surface of polishing types (example vinyl) is especially sensitive at the lower temperatures with color damage, above mentioned temperatures.
- ❖ Installation of the device in contravention of the warnings or the cabin materials placed to device closer to the 5 mm responsibility of the owner.
- ❖ The power cord avoid crush, fold and clamped or avoid contact with hot parts of product. After installation, the plug must be easily accessible location.
- ❖ There must be safe distance between kitchen walls and furniture.
- ❖ A correct installation will have to ensure a proper protection against contact with electric parts or merely functionally isolated parts.
- ❖ All the units meant to ensure protection have to be fitted not to be taken away without using a tool.
- ❖ For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in **(See Figure 1 and Figure 2)**
- ❖ If the built-in oven is mounted below the hob, distance of at least must be 50 mm.
- ❖ The rear panel of the cabinet must be removed so that air circulates freely. The panel to which oven is fitted should have a gap at least 75 mm at the rear. **(See Figure 3)**
- ❖ We recommend not installing the appliance near refrigerators or freezer, since the heat could affect the performance of these appliances.

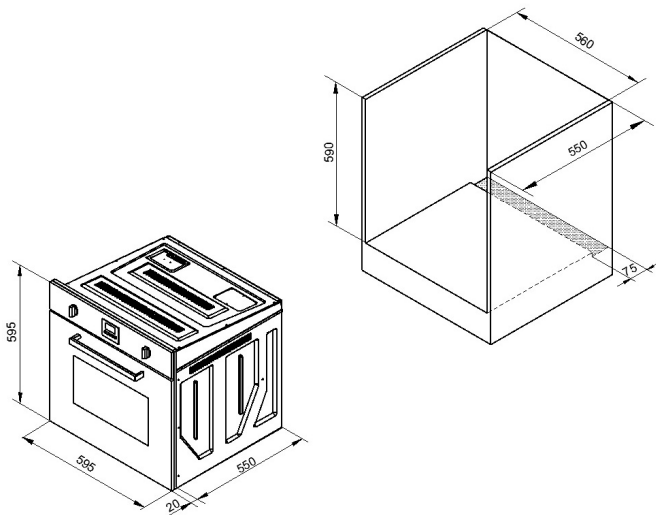


Figure 1

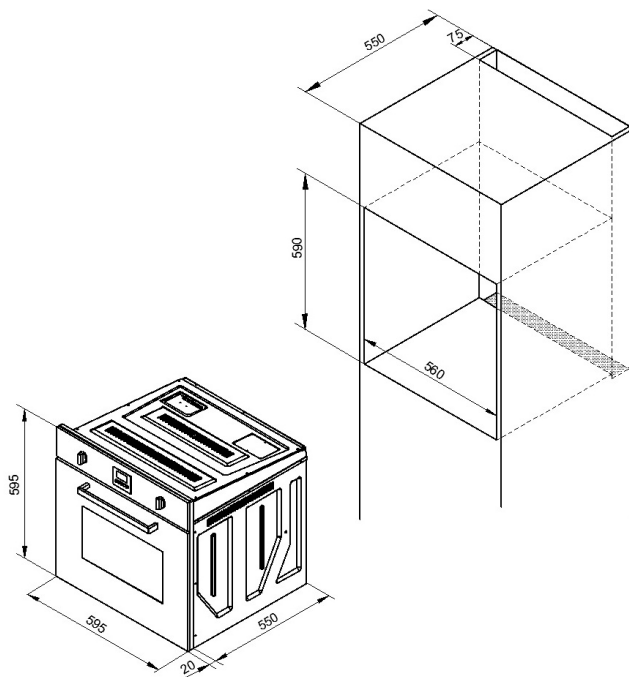


Figure 2

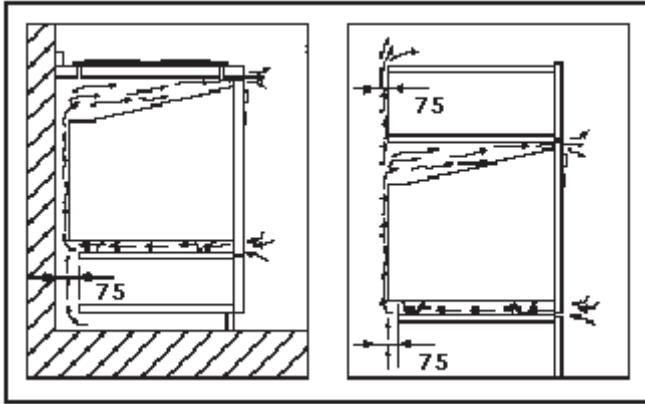


Figure 3

MONTAGE THE OVEN TO THE CABINET

- ❖ The device, place balanced and centered recessed cabinet.
- ❖ Oven, according to preferred mounted higher into a closet or under your sink.
- ❖ Open the door and secure the oven to the kitchen cabinet with four wood screws, which fit the holes provided in both side of the oven frame (A). (See Figure 4)
- ❖ When the oven is connected to the service on the bench for ease of installation of furnace must be connected to electrical cables separately. Make sure for, cable connection and be not pinched.

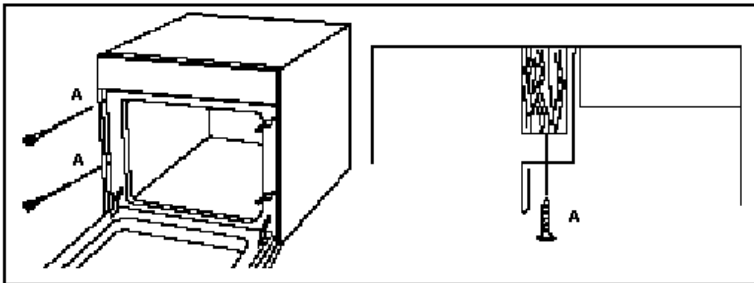


Figure 4

ELECTRICAL CONNECTION

All electrical connections in accordance with applicable laws and rules should be done only by a qualified electrician. Connections must comply with national regulations.

Electric Connection Device Before

- ❖ Which is positioned on the front bottom of the main power is supplied from the mains power will meet the specified record label sure.
- ❖ Current value of the insurance for the product must be at least 16A.
- ❖ If Current value of insurance is under 16 amperes, qualified electrical technician must called for changing ampermeter.
- ❖ Connection must comply with national regulations.
- ❖ Grounded plug is mounted to oven energy supply cord.This must used with grounding-line.Please make a qualified electrical installation.

WARNING: This appliance must be earthed.

If your oven doesn't have a power supply cable, provide a power supply cable to your product by qualified electrician from following features.

Voltage	Cable Type	Conductor Size	Current (Amp)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm ²	16A

Table 1

Power supply cable in;

Yellow / green, the grounding cable must be connected to the terminal.

Blue neutral wire connected to the terminal marked with the "N".

Black, brown or red electrical cables installed must be connected to edge indicated by the "L".
(See Figure 5)

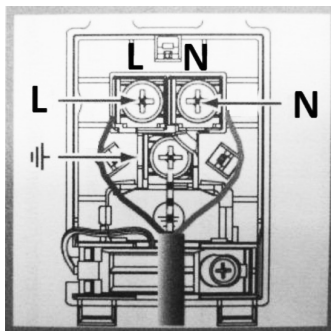


Figure 5

- ❖ Connection must comply with national regulations.
- ❖ The oven must be positioned for that easy access to wall outlet or a duple pole switch for electrical connection.
- ❖ Do not position the Power supply cord to contact hot surfaces.
- ❖ When the Power supply cord is damaged, consult your nearest authorized service location, and Table 1, provide to change with the appropriate to feature of original spare parts.

- ❖ If the device is connected directly to the device with the electrical wiring system shall be installed between the two poles of a circuit breaker and the earthing cable must not be interrupted by a two-pole circuit breaker.
- ❖ The adapters, multiple sockets or extension cords are not recommended for use. In accordance with applicable safety laws must be necessary to use an adapter or extension cord. However, certainly for the adapter and power should not exceed the specified maximum current capacity.
- ❖ After the connection is finished, be sure to test the heating elements up to 3 minutes.
- ❖ The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety. The manufacturer can not be held responsible for any damage to persons, animals or things due to the lack of an earth connection.

WHEN THE OVEN FIRST INSTALLED

- ❖ Remove all the baking trays and oven racks.
- ❖ Set the 'Heat Setting' to maximum level.
- ❖ Function button in the upper and lower heating (if you have the fan) turn the function.
- ❖ Turn the oven for 30 minutes in this way.
- ❖ During this time, elements from the oven and heat insulating material and a smell of smoke may occur only once. If such a situation occurs, before you put food in the oven just waiting to be no odor and smoke.
- ❖ Repeat this process in the grid element.
- ❖ These processes inside the oven when slightly damp cloth and wipe clean with a softcloth.

WARNING: Before the first use, carefully wash the accessories of the oven such as tray and wire grid.

IMPORTANT: To open the door; always catch the handle in its central part. (See Figure 6)

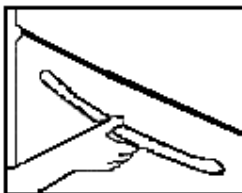


Figure 6

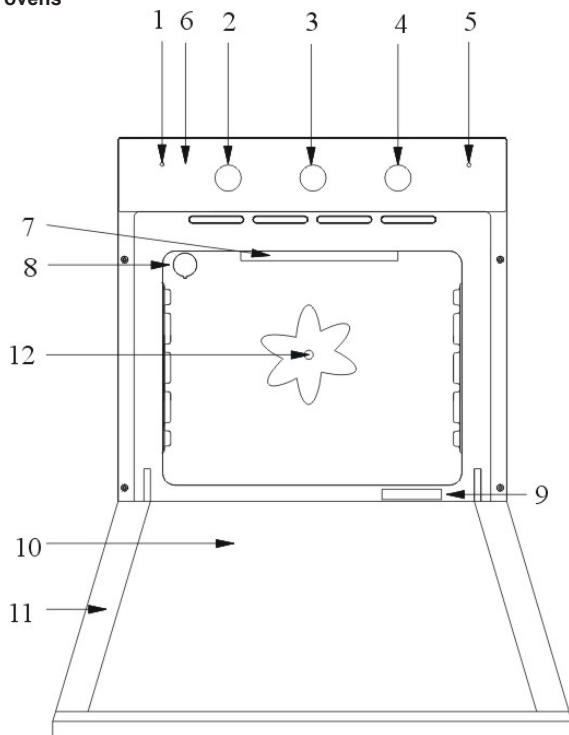
TIPS FOR SAVING ENERGY

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to energy.

- ❖ Remove all the baking trays and oven racks.
- ❖ In the oven, transmit heat better, dark-colored or enamel-coated cookware is used.
- ❖ If open the oven door often when the cooking foods, the air will enter and it cause the loss of energy. For this reason do not open the oven door often.
- ❖ Residual heat in the oven after the cooking process to cook the next meal is available.
- ❖ All cooking must be at least 10 minutes for the pre-heating.
- ❖ Frozen foods must be resolved before cooking.
- ❖ The oven, turn off a few minutes before the end of cooking time.

DESCRIPTION OF OVEN

Minute timer ovens



1. Function warning lamp
2. Function select knob
3. Minute timer knob *
4. Temperature adjustment knob
5. Temperature warning lamp
6. The control panel
7. Heaters
8. Oven dome light
9. Rating label
10. The inner glass oven door
11. The oven door
12. Turbo fan*

* Only available on some models.

Note: The position of minute timer knob may be different from shown.

USE OF OVEN

TEMPERATURE ADJUSTMENT KNOB

Used for setting the temperature cooking between 50 to max ° C while the oven working. Only at the grid function is brought to its max. Max. The temperature is 285 ± 15 ° C. **(See Figure 7)**

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

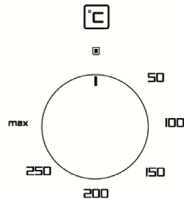


Figure 7

TEMPERATURE WARNING LAMP

Internal temperature of the oven then set the desired temperature and the heat until it reaches the temperature warning light is lit.

Temperature warning light turns off when it reaches the desired temperature.

When the heat decreases, until the temperature reaches the former temperature, warning lamp light is on again.

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

FUNCTION SELECT KNOB

Set's the operating position of the oven. Oven functions and principle of operation may vary depending on the choice of oven model. **(See Figure 8)**

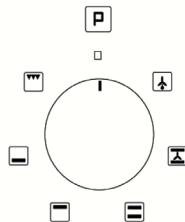






Figure 8

FUNCTION WARNING LAMP

Function select knob, when the set of any function, warning lamp is lighting. Light is off when the starting position is "0". This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

Function table:

Oven functions, can be set on the maximum and minimum temperatures are shown in the functions.

WARNING: All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob. The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.		
	OFF: The oven does not work in this position. Bring this to the starting point of all the buttons to turn off the oven.	
	50 – 200 °C	Lower Heater (Bottom Cooking): Only the lower heater is activated. This function is suitable for cooking from the bottom of cooked food, heating the food, such as casserole dishes that require slow cooking temperature for a long time and the foods from the bottom is the desired browning.
	50 – 200 °C	Upper Heater (Top Cooking): Only the upper heater is activated. This function is pre-heating of meals cooked, and top browning is suitable for the desired foods.
	50 – 200 °C	Upper and Lower Heating (Static Cooking): Upper and lower heating elements at the same time is engaged. Provides cooked meal on both sides of the same. This function is suitable for cakes, pies or cakes at the cooking patterns and casseroles. Please baking with a single tray.

COOLING FAN OPERATION

Air condition system provide with cooling fan that prevent overheating of the outer surface of the oven and prevent damage to surrounding. This fan create an air stream that provide to extract the warm air from the front grills (ventilation). At the same time it creates an air curtain between control panel and cover and it prevent the overheating of these two parts and upper components. Air circulation by cooling fan cause of the prevent condensation due to heat and moisture for electrical and mechanical components and it provide their safe and ensures of a long life. (See Figure 9)

The cooling fan starts running automatically when the ovens start working. Working terminates automatically disabled. And it disables automatically when working terminates.



Figure 9

COOKING TIPS

Take care when opening the oven door as steam may escape. Escaped steam can damage your hand, face and/or eyes.

Tips for baking

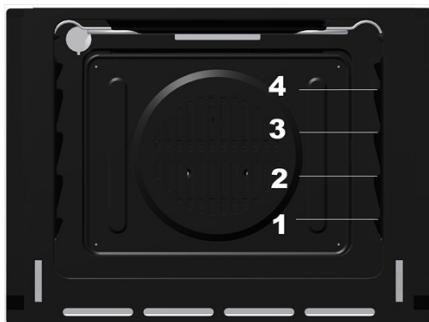
- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.










Tips for grilling

- Seasoning with the lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning.

MISCELLANEOUS SUGGESTIONS

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to type of food as well as your preference of cooking.



FOOD	FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	TIME(min) (approx.)
Cake in tray		3	175	25-30
Cake in mould		2	175	40-50
Cakes in paper		3	175	25-30
Sponge cakes		3	200	5-10
Cookies		3	175	20-30
Dough pastry		2	190	30-40
Filled savory pastry		2	180	25-35
Leaven		2	180	35-45
Lasagna		2-3	190	30-40

**While cooking with 2 trays at the same time, place the oven tray at the upper shelf and baking tray at the lower shelf.
Please pre-heat for all makers.**

FAULTS	CAUSES	REMEDIES
The upper crust is dark and the lower part too pale	Not enough heat from the bottom	May be a wrong shelf Put on a lower shelf
The lower part is dark and the upper crust too pale	Excessive heat from the bottom	May be a wrong shelf Put on a higher shelf
The outside is too cooked and the inside not cooked enough	Too high temperature	Wrong cooking temperature Decrease the heat
The outer side of meal is dry	Too low temperature	Wrong cooking temperature Increase the heat

TIPS FOR COOKING

Tips for baking cakes

- If pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and reduce the cooking time.
- If pastry dropped, use less liquid or lower the temperature by 10 °C.
- If pastry is too dark on top, place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature some 10 °C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray and remain level with it.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, since using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables before hand or prepare them like canned food and put in the oven.

GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE

Oven after each use with warm, soapy damp cloth, wipe the oven should not be in the food and oil waste. Because these wastes can cause corrosion on the inner and outer surfaces.

- ❖ Disconnect the plug before any cleaning or on-off button on the device is switched off by bringing the theme of the furnace switch off the electricity.
- ❖ Allow to cool before cleaning the device.
- ❖ Stainless steel surfaces, the market can supply clean by using a special stainless steel cleaner spray or liquid.
- ❖ Cleaning product to use cleaning materials which can scratch the enamel or painted surfaces please note does not contain particles.
- ❖ When cleaning the control panel buttons, signs, and liquid cleaners containing abrasive particles to be deleted and not use wire dish sponge.
- ❖ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ❖ Enamel, painted and stainless steel surfaces, abrasive and acidic spots (lemon juice, vinegar, etc.). Do not leave.
- ❖ Do not use steam-cleaning products for general cleaning products.

OVEN DOOR GLASS

- ❖ Clean the oven door glass with warm water and a soft cloth only, then wipe dry.
- ❖ Never use harsh abrasives, steel, wool cleaners with bleach, as they could damage the glass.

INNER DOOR GLASS

- ❖ Clean the inner door glass with warm water and a soft cloth only, then wipe dry.
- ❖ Never use harsh abrasives, steel, wool cleaners with bleach, as they could damage the glass.

The inner door glass types differ depending on the model you prefer. Different types of inner door glasses are as follows:

Classic type inner door glass: For the models with classic type inner door glass, it is only possible to remove the inner glass by opening the door and simply unscrewing screws. This allows internal cleaning of the glass.

(See Figure 10)

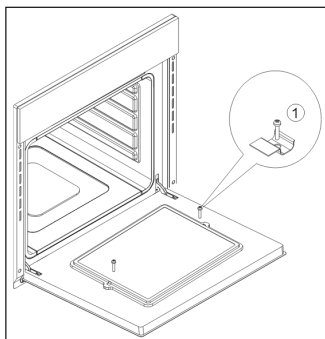


Figure 10

Full glass inner door

Full glass inner door with a flat surface with a damp sponge and a soft clean dry cloth. (See Figure 11)

As shown in the figure, while the cover is open;

1. Please slide outward the glass to inner tank.
2. After eliminating the glass bottom tabs, to ensure the delivery of the glass with removed upward.
3. Take out the glass.

After cleaning, the order done in reverse is firstly the glass cover placed to channel from the top. After, provide the establishment of glass spring with pushed it to the channel the glass. After the installed of the glass bottom tabs will go down, achieve the progress by leaving its own channel.

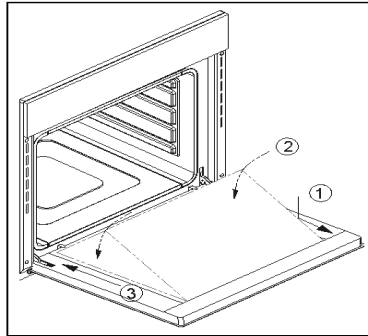


Figure 11

OVEN SEALING

Your oven has a sealing surrounding the inside edges which provides the oven to work properly.

- ❖ Check the state of the sealing periodically. If cleaning is necessary, avoid using abrasives, corrosive detergents, bleaches or acids.
- ❖ If the sealing is damaged, consult with your nearest authorized service provider in your area. Do not use the oven until it is fixed.
- ❖ The changing procedure of the oven seal is as follows;
 1. Open the oven door,
 2. Remove the old sealing by pulling out the seal from corners one by one as shown in **(See Figure 12)**,
 3. Four hooks are attached to the seal. Use these hooks to attach and then press in the new seal.

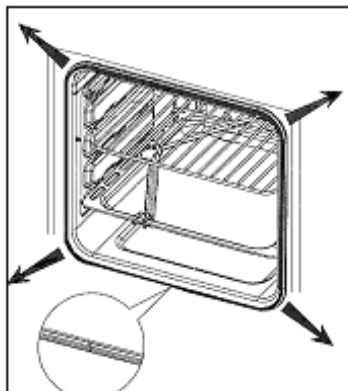


Figure 12

CHANGING THE OVEN LAMP

- ❖ Make sure that the electricity did not come from the device before performing this operation.
- ❖ The oven lamp has to comply to these features;
 1. Resistant to heat,
 2. Electric rate: 220-240V AC 50Hz,
 3. Electric power rate: 25W
- ❖ To replace the lamp, proceed as follows (**See Figure 13**) ;
 1. Glass on the outer casing (A) remove the counter-clockwise,
 2. Remove the oven light bulb counter-clockwise,
 3. Replace it with a new one,
 4. Refit the glass on the outer casing,
 5. Switch on the electric supply.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before changing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

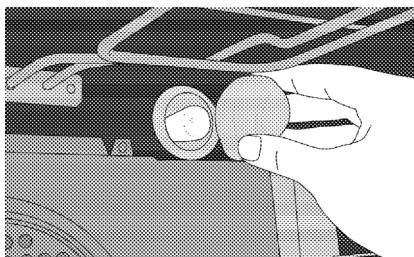
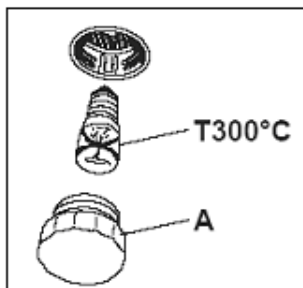


Figure 13

Note: The location and type of the lamp shown in the figure may be different.

TRANSPORT INFORMATION

- During the transportation carry/place your product parallel to the floor with top-side up position.
- Placed the cardboard aligned with the tray to inner side of oven door for prevent from the wire grid and tray to oven door. Tape to the side walls of the oven door.
- Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging. (See Figure 14)

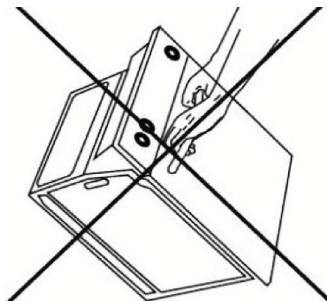


Figure 14

TROUBLESHOOTING BEFORE CALLING SERVICE

Do not attempt to repair the device yourself under no circumstances. Intervention to product should be made only by authorized service.

Before calling for service should be done as follows.

Oven does not heat.

- Function knob and Thermostat knob are not set. Set the function knob and thermostat knob.
- If the appliance has a timer, the timer may not be set. Set the time.
- No power. Check mains supply and fuse box.

The appliance does not work.

- The main fuse is defective or has tripped. Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Appliance's plug can not be connected to the grounded socket. Check the plug connection.
- Function knob and Thermostat knob are not set. Set the function knob and thermostat knob.
- If the appliance has a timer, the timer may not be set. Set the time.

Cook (Lower / Upper section is not cooked evenly)

- According to the operation manual rack positions, re-review the cooking times and temperatures.

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. Replace oven lamp.

Steam escapes when the oven working.

- It is a normal that steam escapes during operations.

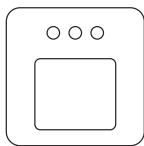
Metal sound is coming when the product is warming up and cool down.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. It is not trouble.

Although the instructions in this section apply to resolve the issue please contact an authorized service facility.



This device, in Europe, accords to the directives 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) this device prior to disposing of junk and trash, the environment and human health against the potential negative consequences need to block. Otherwise, this would be an inappropriate waste. This symbol on the product, the product treated as household waste, electrical electronic alert is for the delivery of waste collection facilities. The destruction process of the product must be in accordance with local environmental regulations. To destroy the product, use it again and again for the detailed information for recycling can be obtained from the competent departments.



model
6001.01-6007.01
6021.01-6024.01

BG ВГРАДЕНА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този раздел ще помогне за предотвратяване на опасност от лично нараняване или имуществена щета, чрез съдържащите се в него инструкции за безопасност. Пропускът ви да се съобразите с тях може да доведе до невалидност на гаранцията и съответно на отговорността за възникнали щети.

Обща безопасност

- ❖ Този уред не е предназначен за ползване от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит и познания, освен ако не им е осигурен надзор или инструкции относно ползване на уреда от лице, носещо отговорност за безопасността им.

Децата трябва да са под надзор, за да е сигурно, че няма да играят с уреда.
- ❖ Уредът е предназначен само за домашна употреба. Търговското му ползване не е допустимо. Не може да се ползва за друга цел, освен за готвене и претопляне. Ползване за други цели (напр. отопляване на помещение, сушене на други или хавлия върху држката) е опасно и неприемливо. Когато фурната се ползва по неподходящ или неправилен начин, нашата компания не може да бъде подвеждана под отговорност за вреди,у нанесени на хора, околна среда или материали.
- ❖ Проверете дали сте отстранили всички опаковъчни материали, преди ползване на уреда.
- ❖ При първо включване на уреда, изолацията на фурната и нагревателните елементи ще излъчат еднократно неприятна миризма. Затова, при първо пускане не поставяйте храна за готвене. Оставете фурната да поработи, проверете дали неприятната миризма е изчезнала и после гответе. Почистете вътрешността на фурната с влажна мека кърпа.
- ❖ Уредът е горещ, когато се ползва. Никога не докосвайте нагревателите и вътрешните части на фурната по време на ползване. Пазете децата!
- ❖ Повърхността при функцията грил може да стане много гореща! Внимавайте!
- ❖ Винаги ползвайте устойчиви на топлина ръкавици, когато поставяте/вземате ястия от фурната.
- ❖ Не извършвайте печене или пържене на ястия в съдове, поставени директно върху дъното на фурната.
- ❖ Не поставяйте във фурната подноси, чинии или опаковки от алуминиево фолио директно върху дъното на фурната, тъй като акумулираната топлина може да повреди дъното на фурната и има също опасност от пожар.
- ❖ Когато местите уреда или с цел поддръжка и почистване, изключете захранването и електричество
- ❖ Никога не се опитвайте да извадите щепсела от контакта, като дърпате кабела, вместо самия щепсел.
- ❖ Не докосвайте уреда с влажни или мокри ръце
- ❖ Когато фурната не работи добре или е повредена, изключете я от щепсела, преди проверка.
- ❖ Не извършвайте самостоятелно ремонт или модификации върху уреда. Все пак, можете сами да отстранявате някои проблеми; **(Виж: Откриване на повреди преди да се обадите на сервиз)**
- ❖ Цялата поддръжка и ремонт трябва да се извършват само от оторизиран сервиз и да се ползват само оригинални резервни части.
- ❖ Ако не ползвате често фурната, поставете всички функции на „изключено” “OFF”.
- ❖ За да бъде безопасна фурната, я поддържайте винаги чиста. Остатъци във фурната след готвене, могат след време да повредят повърхността на фурната.
- ❖ Поддържайте свободно място около всички вентилационни отвори
- ❖ Не ползвайте предната врата, ако стъклото е извадено или счупено.

- ❖ Задната повърхност на фурната се нагрява по време на ползване. Връзката за газ или електричество не трябва да докосва задната повърхност; иначе кабелът към захранващата мрежа може да се повреди.
- ❖ Не ползвайте уреда след приемане на лекарства или алкохол, които въздействат върху мисловната способност
- ❖ Внимавайте, когато ползвате алкохол като съставка на ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да причини пожар, тъй като ще се възпламени при контакт с горещи повърхности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът се ползва само за готвене. Не трябва да се ползва за други цели, като отопляване на помещението.

- ❖ Свързването към захранване трябва да отговаря на местните разпоредби.
- ❖ Фурната трябва да е разположена така, че да има лесен достъп до контакта за свързване към електрическата мрежа или двуполусния мрежов прекъсвач.
- ❖ Захранващият кабел не трябва да е в контакт с нагряващи се повърхности.
- ❖ При повреда на захранващия кабел, се свържете с най-близкия оторизиран сервиз и осигурете подмяната му с подходящ, ползвайки оригинални резервни части.
- ❖ Ако уредът е свързан директно към електрическата мрежа, между неясен текст
If the device is connected directly to the device with the electrical wiring system shall be installed between the two poles of a circuit breaker and the earthing cable must not be interrupted by a two-pole circuit breaker.
- ❖ Не се препоръчва ползването на адаптери, контакти с няколко гнезда или удължители. Според приложимите закони за безопасност, все пак може да се ползва адаптер или удължител, но мощността на адаптера не трябва да надвишава определения максимален капацитет на електрическия ток.
- ❖ След извършване на свързването, непременно тествайте нагревателните елементи в продължение на 3 минути.
- ❖ Електрическата безопасност на уреда може да се гарантира само ако той е бил свързан правилно към ефикасно заземено захранване с мощност, както е описано в правилата за електрическа безопасност. От производителя не може да се търси отговорност за щети на лица, животни или неща, причинени от липса на заземителна връзка.

Безопасност за деца

- ❖ Този уред е предназначен да се ползва от възрастни или от деца под надзор.
- ❖ Не трябва да се позволява малки деца да играят в близост до фурната или с фурната, нито с бутоните за управление.
- ❖ Достъпните части на този уред може да се нагорещат по време на употреба. Дръжте децата настрана, докато тези части не се охладят.
- ❖ Внимавайте да не оставяте опаковъчни материали (пластмасови обвивки, полистирол и т.н..) там, където деца могат да ги достигнат, тъй като могат да бъдат опасни.
- ❖ Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте деца да седят върху нея. Тя може да се обърне или пантите ѝ да се повредят.

ВНИМАНИЕ: Достъпните части може да се горещи, когато се ползва грила. Дръжте децата настрана





ВАЖНО: Ако решите да не ползвате повече фурната си, трябва да я направите нефункционална, като изключите кабела ѝ от захранващата мрежа. Не ползвани уреди могат да бъдат рискови за деца, тъй като те често играят с тях. Затова, препоръчваме да обезопасите фурната си.

Електрическа безопасност

- ❖ Всякакви работи, свързани с електрическо оборудване и ел. системи, трябва да се извършват от квалифицирани лица.
- ❖ Изключете уреда и разединете захранващия кабел в случай на повреда. Неясен текст: Turn off your home insurance.
- ❖ Проверете дали съответства на предпазителя.

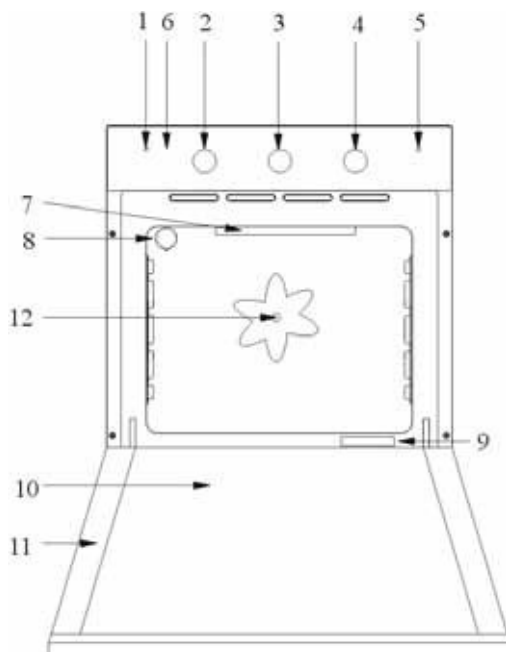
Таблица за функциите:

Функциите на фурната могат да бъдат зададени на максималните и минимални температури, както е показано по-долу.

	50 - 200 °C	Долен нагревател (Готвене отдолу): Активиран е само долният нагревател. Тази функция е подходяща за готвене на храна с долно нагриване, претопляне на храна, напр. ястия в гювече, които изискват ниски температури за по-дълго време и без зачервяване на повърхността.
	50 - 200 °C	Горен нагревател (Готвене отгоре): Активиран е само горният нагревател. Тази функция е за претопляне на вече сготвени ястия и когато искаме зачервяване на повърхността.
	50 - 200 °C	Горно и долно нагриване (Статично готвене): Едновременно работят долният и горният нагревателен елемент. Осигурява еднакво приготвяне на храната от двете страни. Тази функция е подходяща за кексове и меса. Моля, при печене ползвайте само едната скара
		OFF: Фурната не работи при тази позиция. За да изключите фурната, поставете всички бутони на такава позиция.

ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА

Фурни с минутен таймер

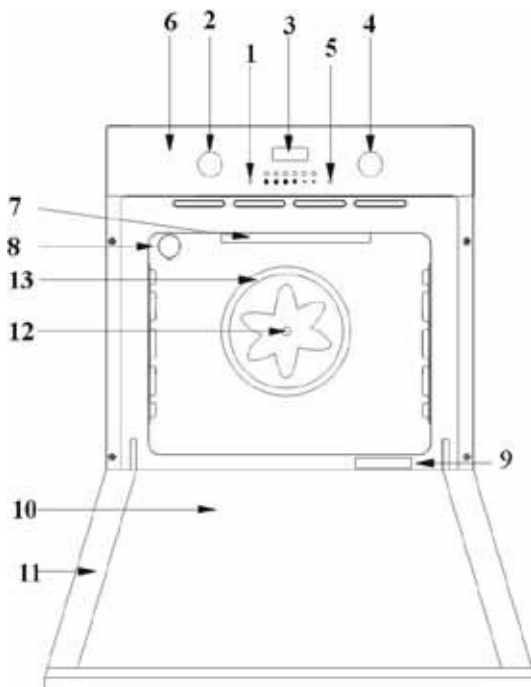


1. Функция сигнална лампа
2. Функция селектор
3. бутон за минутен таймер *
4. Бутон за регулиране на температурата
5. Сигнална лампа за температурата
6. Контролен панел
7. Нагреватели
8. Лампс
9. Етикет с характеристики
10. Вътрешно стъкло на фурната
11. Врата на фурната
12. Турбо вентилатор*

* Налични само при някои модели.

Забележка: Позицията на минутния таймер може да е различна от показаната.

Фурни с електронен таймер



1. Лампа за работеща фурна
2. Бутон за избор на функции
3. Електронен часовник
4. Бутон за регулиране на температурата
5. Сигнална лампа за температурата
6. Контролен панел
7. Нагреватели
8. Вътрешна лампа
9. Етикет с характеристики
10. Вътрешно стъкло на вратата
11. Врата на фурната
12. Турбо вентилатор
13. Турбо нагревател *

** Налично само при някои модели*

Забележка: Позицията на електронния таймер може да е различна от както е показано.

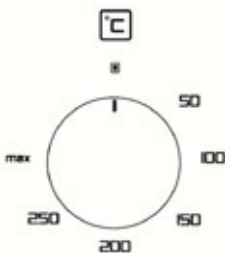
РАБОТА С ФУРНАТА

Електронния или механичния таймер трябва да бъде настроен преди да се работи с фурната. В противен случай, фурната няма да работи. **(Виж видове таймери)**

БУТОН ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Използва се за настройка на температурата на готвене от 50 до максималните градуси докато фурната работи. Максималната температура е 285 ± 15 °C. **(виж фигура 9)**

Функцията и начина на настройки може да е различна в зависимост от вида на продукта.



фигура 9

СИГНАЛНА ЛАМПА ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА

Докато зададената температура не е достигната, сигналната лампа на фурната свети..

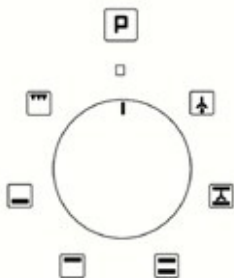
Когато температурата достигне до желаната стойност, лампата изгасва.

Ако по някаква причина, температурата спадне, лампата се включва заедно с нагревателя

Тази функция и принципа на работа могат да варират в зависимост от фурната

БУТОН ЗА ИЗБОР НА ФУНКЦИЯ

Избира желания режим на работа на фурната. Тази функция и принципа на работа могат да варират в зависимост от фурната. **(виж фигура 10)**



Фигура 10





**ФУНКЦИЯ СИГНАЛНА
ЛАМПА**











Когато се избере каквато и да е функция, светва сигналната лампа. Лампата не свети, когато е избрана позиция „0“ Тази функция и принципа на работа могат да варират в зависимост от фурната


Функционална

таблица:

Функциите на фурната могат да бъдат избрани на максимална и минимална температура.

ВНИМАНИЕ: Всички функции се стартират след избор на желаната температура от термостата на фурната. Тази функция и принципа на работа могат да варират в зависимост от фурната	
	OFF: Фурната не работи. При избор на тази функция, фурната се изключва.
	Осветление: Вътрешната лампа свети.
	Вентилатор (Размразяване): Само турбо вентилатора се активира. Тази функция циркулира въздух със стайна температура във фурната.
 50 - 200 °C	Долен нагревател (Bottom Cooking): Само долния нагревател работи.
 50 - 200 °C	Горен нагревател (Top Cooking): Само горния нагревател работи.
 50 - 200 °C	Горен и Долен нагревател (Static Cooking): Двата нагревателя работят едновременно.
 50 - 200 °C	Долен нагревател + Вентилатор (Конвекция)
 50 - 200 °C	Горен нагревател + Вентилатор (Конвекция)

	50 - 200 °C	Горен + Долен нагревател + Вентилатор (Конвекция)
	max °C	Грил: Само мрежестия нагревател е активиран
	max °C	Грил + Вентилатор(Грил конвекция)
	max °C	Двоен Грил: Горния нагревател и Грил нагревателя работят заедно
	max °C	Двоен грил + Вентилатор (Двоен конвекторен грил)
	max °C	Грил + Въртящ шиш.
	max °C	Двоен грил + Въртящ шиш
	max °C	Двоен грил + въртящ шиш + Вентилатор.
	50 - 200 °C	Турбо нагревател + Вентилатор
	50 – 170 °C	Турбо нагревател + Вентилатор (ECO).

	50 – 200 °C	Турбо нагревател + долен нагревател + Вентилатор (Режим Pizza).
	50 – 90 °C	Запази Топлината – за поддържане на температурата на готово ястие.

ГОТВАРСКИ СЪВЕТИ

Внимавайте, когато отваряте вратата, тъй като може да излязат изпарения, които да наранят ръката, лицето или очите ви.

- Ползвайте подходящи метални съдове с не залепващи покрития или алуминиеви съдове или подходящи силиконови форми.
- Възползвайте се възможно най-добре от пространството на скарите.
- Препоръчва се да поставяте тавите в средата на скарата.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

ОБЩО ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

След всяко ползване на фурната, почиствайте вътрешността ѝ с влажна сапунена кърпа, за да отстраните остатъци от храна и мазнини, тъй като такива остатъци могат да причинят корозиране на вътрешните и външни повърхности.

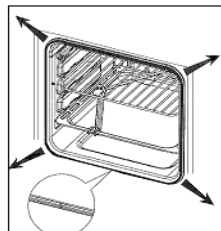
- ❖ Изключете захранващия кабел от контакта към ел.мрежата преди почистване, като преди това изключите фурната от бутона за включване/изключване.
- ❖ Преди почистване, оставете уреда да се охлади.
- ❖ Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана с препарати спрей или течност за почистване на такива повърхности, налични на пазара.
- ❖ Не ползвайте почистващи материали съдържащи груби частици, които могат да наранят емайлираните или боядисани повърхности.
- ❖ Когато почиствате контролните бутони, символи или надписи, не ползвайте абразивни почистващи препарати и твърди домакински гъби, за да не заличите надписите.
- ❖ Не ползвайте абразивни почистващи материали или метални стъргалки, когато почиствате стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността му, което да доведе до счупване на стъклото.
- ❖ Ако почиствате емайлирани, боядисани повърхности от неръждаема стомана с абразивни и киселинни препарати (лимонов сок, оцет и др.), не ги оставяйте.
- ❖ Не ползвайте препарати за общо почистване при почистване с пара.

СТЪКЛОТО НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

- ❖ Почиствайте го само го с топла вода и мека кърпа, а после подсушавайте.
- ❖ Никога не ползвайте силни абразивни, стоманени, вълнени почистващи прибори, белина, тъй като може да повредят стъклото.

Фурната ви има уплътнение около вътрешните ръбове, което осигурява правилното функциониране на фурната.

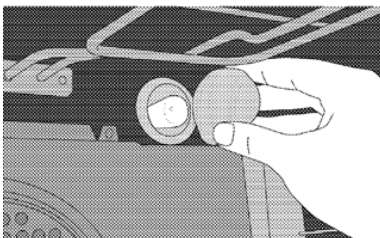
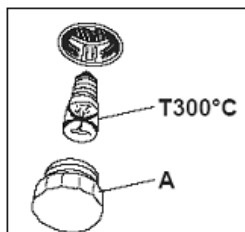
- ❖ Периодично проверявайте състоянието на уплътнението. Ако е нужно почистване, не ползвайте абразивни материали, корозивни миещи препарати, белина или киселини.
- ❖ Ако уплътнението е повредено, се консултирайте с най-близкия оторизиран сервиз в района ви.
Не ползвайте фурната преди да е поправена.
- ❖ Уплътнението се сменя по следния начин:
 1. Отворете вратата на фурната,
 2. Отстранете старото уплътнение, като го издърпвате от ъглите един по един, както е показано на фигурата
 3. Към уплътнението са прикрепени 4 куки. Ползвайте тези куки, за да закрепите, а после да притиснете новото уплътнение.



ПОДМЯНА НА ЛАМПАТА НА ФУРНАТА

- ❖ Убедете се, че във фурната не тече електричество, преди да извършите тази операция.
- ❖ Лампата на фурната трябва да има следните характеристики;
 1. Устойчива на нагриване,
 2. Ел.стойност: 220-240V AC 50Hz
 3. Мощност: 25W
- ❖ За да подмените лампата, процедирайте както следва (**Виж Фиг. 27**) ;
 1. По посока обратна на часовниковата стрелка, отстранете стъкления капак (A),
 2. По посока обратна на часовниковата стрелка, отстранете ел.крушката,
 3. Подменете я с нова,
 4. Поставете обратно стъкления капак,
 5. Включете ел.захранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проверете дали уредът е изключен преди подмяна на лампата, за да избегнете електрически удар.



Забележка: Местото и типа на лампата може да са различни от показаните на горната Фигура.

ОТКРИВАНЕ НА ПОВРЕДИ ПРЕДИ ДА СЕ СВЪРЖЕТЕ СЪС СЕРВИЗ

В никакъв случай не се опитвайте да поправите уреда сами. Интервенции по уреда могат да се правят само от оторизиран сервиз.

Преди да се свържете със сервиза, направете следното.

Фурната не нагрива.

- Не са настроени бутонът за функции и термостата. Настройте ги.
- Няма захранване. Проверете захранването от мрежата и предпазителя на ел.таблото.

Уредът не работи.

- Главният предпазител е повреден или е паднал (изключил). Проверете предпазителите на ел.таблото и ако е необходимо, ги подменете или включете отново.
- Щепселът на уреда не може да се включи към контакта за заземяването. Проверете щепселната връзка.
- Не са настроени бутонът за функции и термостата. Настройте ги.
- Ако уредът има таймер, таймерът може да не е настроен. Настройте времето.

Готвене (Долната / Горна част на ястието не се сготвят равномерно)

- Според наръчника с инструкции за позициониране на скарите във фурната, прегледайте отново времето за готвене и температурите.

Лампата на фурната не работи.

- Лампата се е повредила. Подменете я.

Когато фурната работи, излиза пара.

- Нормално е по време на работа на фурната, да излиза пара.

Чува се метален звук, когато уредът се загрева или охлажда.

- Когато металните части се нагряват, те може да се разширят и да причинят този звук. Това не е повреда.

Въпреки че инструкциите в този раздел са предназначени за решаване на проблема, моля свържете се с оторизиран сервиз.

www.silverlineappliances.com

Üretici Firma / Manufacturer

Silverline End. ve Tic. A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi

Merzifon / AMASYA

Tel: 0358.514 93 50

Faks: 0358. 514 93 57

İstanbul Merkez / İstanbul Head Quarter

Yılanlı Ayazma Yolu Yeşil Plaza

No. 15 Kat.10 Topkapı / İSTANBUL

Tel: 0212.484 48 00

Faks: 0212. 481 40 08

E mail: contact@silverlineappliances.com