



Oven

User Manual

Фурна

Ръководство за употреба



FSM67320DWS

EN / BG

285.3034.38/R.AI/27.02.2024/4-1

7785982802



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety	4
Electrical safety	5
Product safety	6
Intended use	8
Safety for children	9
Disposing of the old product	9
Package information	9
Future Transportation	9

2 General information **11**

Overview	11
Package contents	12
Technical specifications	13

3 Installation **14**

Before installation	14
Installation and connection	15

4 Preparation **18**

Tips for saving energy	18
Initial use	18
Time setting	18
First cleaning of the appliance	19
Initial heating	19

5 How to use the hob **20**

General information about cooking	20
Using the hobs	20

6 How to operate the oven **22**

General information on baking, roasting and grilling	22
How to operate the electric oven	22
Operating modes	23
Using the oven clock	24
Cooking times table	26
How to operate the grill	30
Cooking times table for grilling	30

7 Maintenance and care **31**

General information	31
Cleaning the hob	31
Cleaning the control panel	31
Cleaning the oven	32
Cleaning the oven door	33
Removing the door inner glass	33
Replacing the oven lamp	34

8 Troubleshooting **35**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used 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. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the "Technical specifications".
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by

authorised and qualified persons.

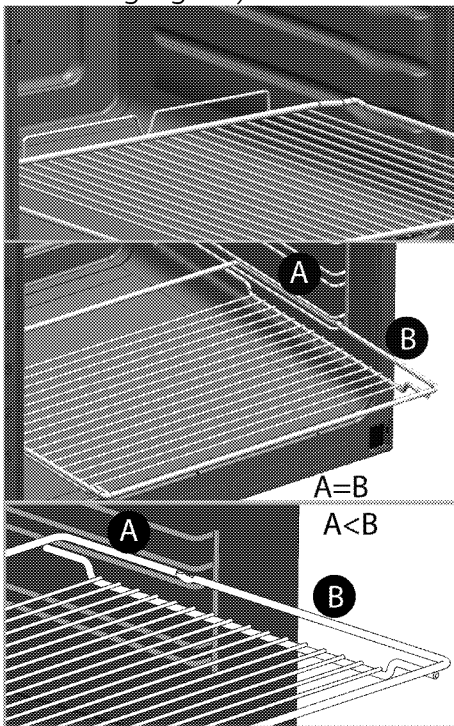
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- 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.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and

may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. 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.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore,

make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels,

dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- 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.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the

position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

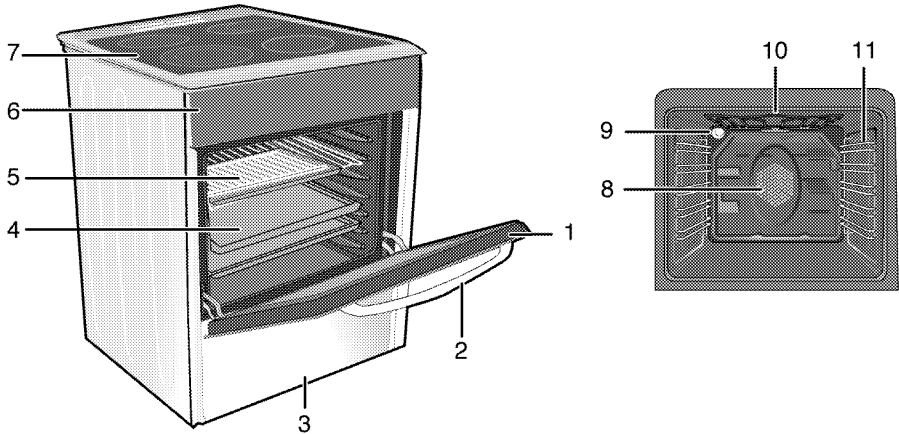
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

i Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

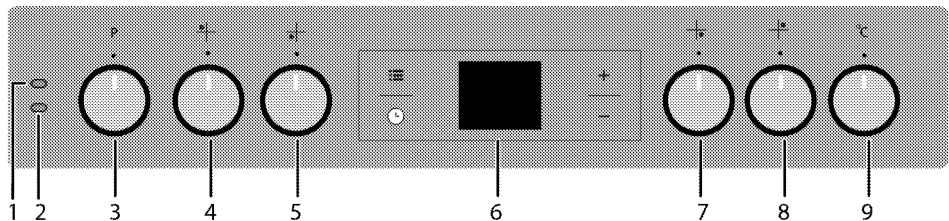
i Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

2 General information

Overview



- | | |
|-----------------|----------------------------------|
| 1 Front door | 7 Burner plate |
| 2 Handle | 8 Fan motor (behind steel plate) |
| 3 Bottom drawer | 9 Lamp |
| 4 Tray | 10 Grill heating element |
| 5 Wire shelf | 11 Shelf positions |
| 6 Control panel | |



- | | |
|--|--|
| 1 Warning lamp | 7 Single-circuit cooking plate Front right |
| 2 Thermostat lamp | 8 Extended cooking plate Rear right |
| 3 Function knob | 9 Thermostat knob |
| 4 Single-circuit cooking plate Rear left | |
| 5 Dual-circuit cooking plate Front left | |
| 6 Digital timer | |

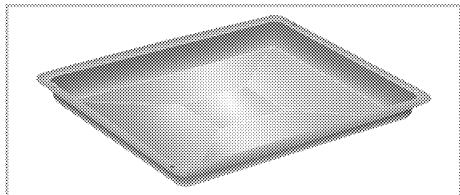
Package contents

i Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

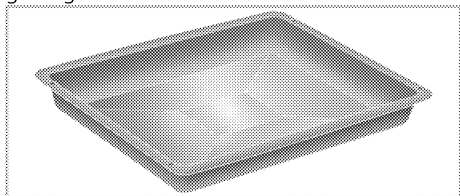
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



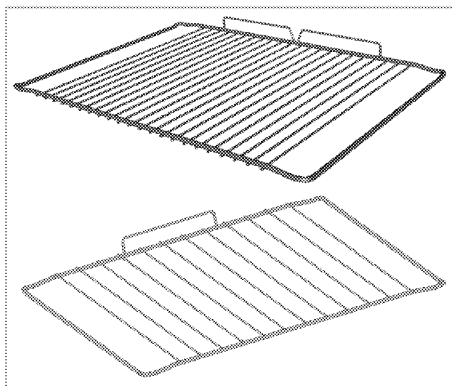
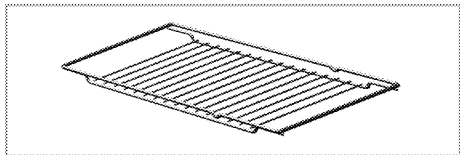
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



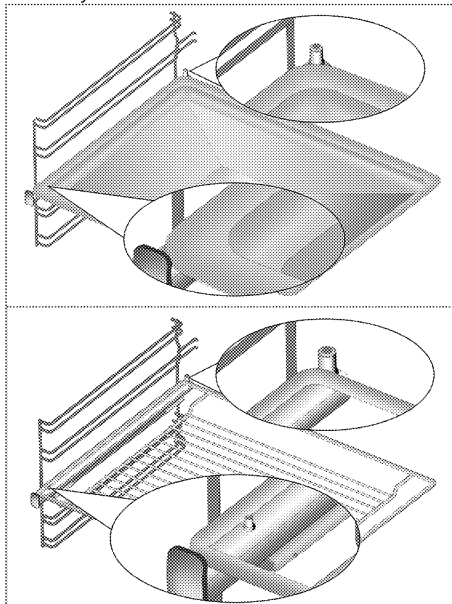
4. **Wire grill**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stand against the edges of the wire shelf and tray.





Technical specifications


GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V/ 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total power consumption	10 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
HOB	
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	210/120 mm
Power	2200/750 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	170/265 mm
Power	1500/2400 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15 25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5- Top and bottom heating.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

i Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

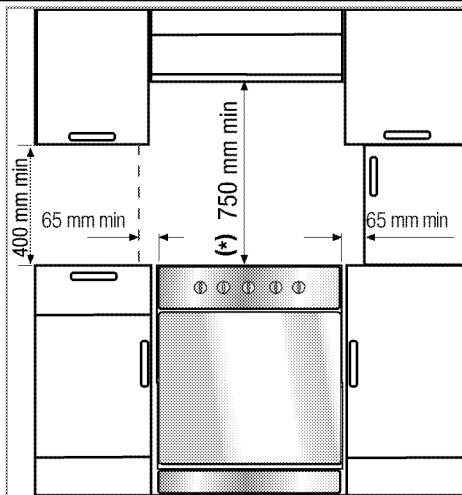
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food. If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

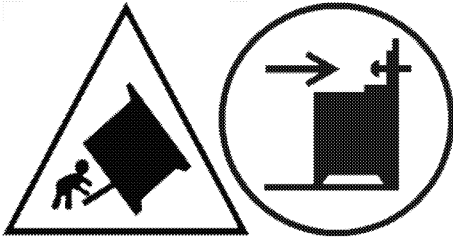
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



Warning - Risk of tipping!



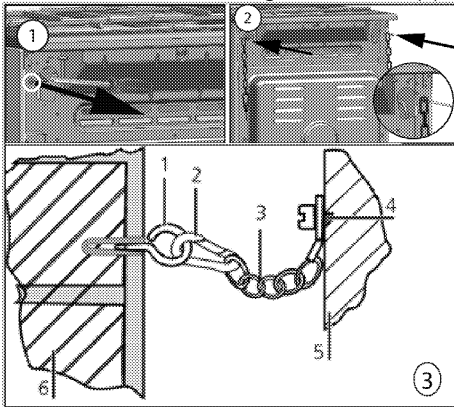
Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

If your product has 2 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

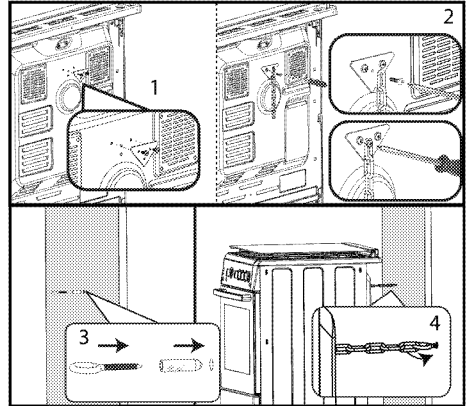


- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chain;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

i Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

i Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall

not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

! The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

! The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

! Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

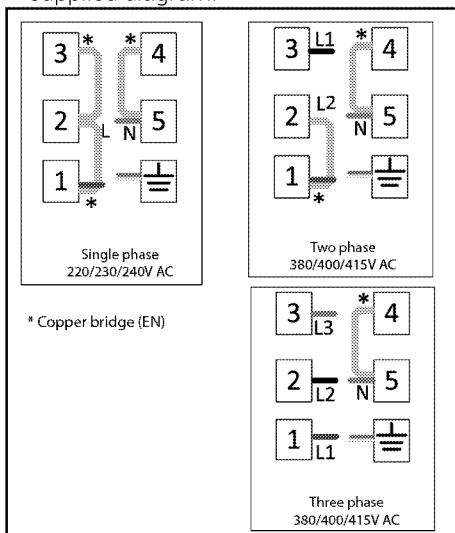
i While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. **If a power cable is not supplied together with your product**, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 13*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

i Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.

i Power cable must not be longer than 2m because of safety reasons.

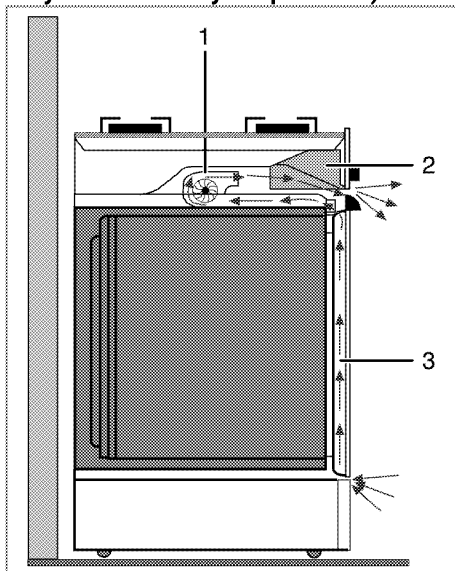
- Push the product towards the kitchen wall.

• **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

i Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

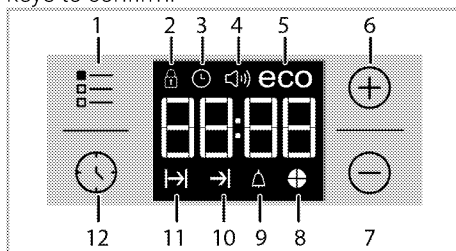
Time setting

- While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.


- For touch control models, touch **≡** first and then use **+**/**-** to set the time of the day.

Confirm the setting by touching **⌚** symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.




- 1 Adjustment key
 - 2 Key lock symbol
 - 3 Clock symbol
 - 4 Alarm volume symbol *
 - 5 Eco mode symbol
 - 6 Plus key
 - 7 Minus key
 - 8 Time slice symbol
 - 9 Alarm symbol
 - 10 End of Cooking Time symbol*
 - 11 Cooking Time symbol
 - 12 Program key
- * (Varies depending on the product model.)

- **i** If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and **⌚** symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

 Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

First cleaning of the appliance

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.

Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 22*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 22*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 30*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 30*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

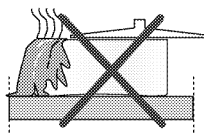
Overheated oils bring risk of fire.

Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

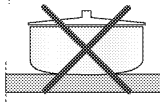
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

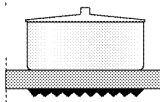
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



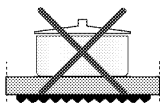
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.

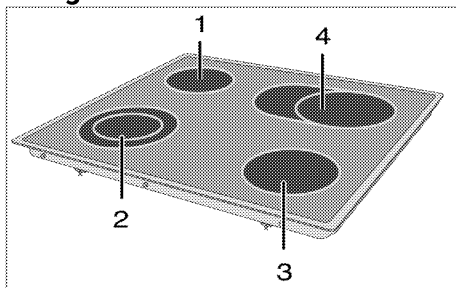


Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 21-23/12-14 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Extended cooking plate 17-19/26-28 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

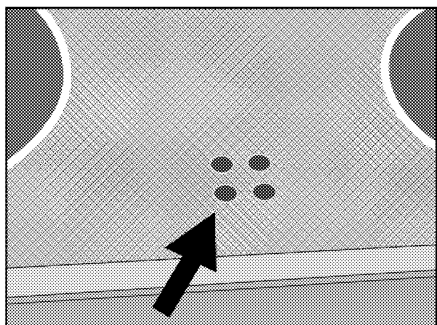
! Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Glass ceramic hob is equipped with an operation light and a hot zone warning indicator.

Hot zone warning indicator indicates the status of the active zone and it remains lit after the plate is turned off. Flickering of the hot zone warning indicator is not a failure.

! Depending on the usage, the hob surface may cool down at varying periods of time. Hob surface may be hot even if the indicator lamps are not illuminated. Make sure that the surface is cooled down before touching. Otherwise, you might burn your hand!

i Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.



Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2 3	4 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling
Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

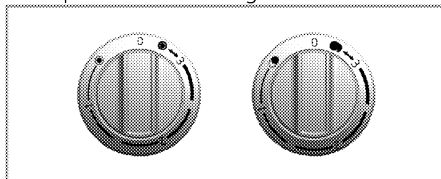
Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

Using multi-segmented cooking zones

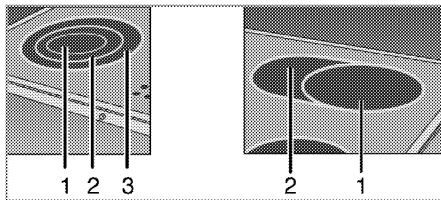
Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.



Turning off multi-segment cooking zones

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.





- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

i Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

-  Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

-  Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



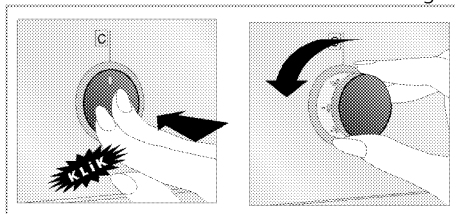
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

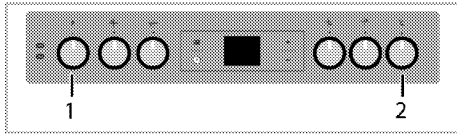
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

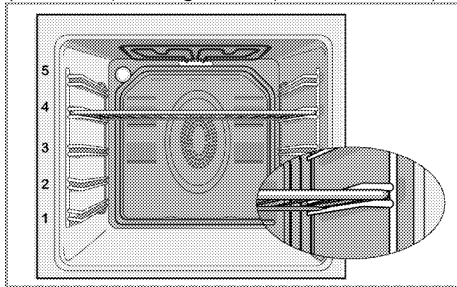
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.



It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

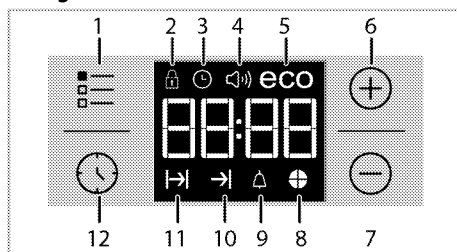
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



- 1 Adjustment key
 - 2 Key lock symbol
 - 3 Clock symbol
 - 4 Alarm volume symbol *
 - 5 Eco mode symbol
 - 6 Plus key
 - 7 Minus key
 - 8 Time slice symbol
 - 9 Alarm symbol
 - 10 End of Cooking Time symbol*
 - 11 Cooking Time symbol
 - 12 Program key
- * (Varies depending on the product model.)

i Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

i While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

i If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

i Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch until symbol appears on display for cooking time.

3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
» » After the cooking time is set, **|>** symbol and the time slice will appear on display continuously.

4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob.
Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

Setting the the end of cooking time to a later time; (This feature is optional. It may not exist on your product.)

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.

1. Select the function for cooking.
2. Touch **⌚** until **|>** symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
» » Once the Cooking Time is set, **|>** symbol will appear on display continuously.
4. Touch **⌚** until **→|** symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press **+** / **-** keys to set the end of cooking time.

» After the cooking time is set, **|>** symbol plus **→|** symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts, **→|** symbol disappears.

6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob.
Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of

time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

i If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to **"0"** (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

Activating the keylock

You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch **⋮** until **🔒** symbol appears on display.
» **"OFF"** will appear on the display.
2. Press **+** to activate the key lock.
» Once the key lock is activated, **"On"** appears on the display and the **🔒** symbol remains lit.

i Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.



To deactivate the keylock


1. Touch **⋮** until **🔒** symbol appears on display.
» **"On"** will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the **-** key.
» **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock


You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.


The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using **+** / **-** keys.

 Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.



»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.


3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm



1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold **■** key until "00:00" is displayed.



 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with **+** / **-** keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.
» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:


1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with **+** / **-** keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode


You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
» "OFF" will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching **+** key.
» Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
» "On" will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching **■** key.
» "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)















1. Touch  until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with **+** / **-** keys.
» The time you have set will be activated in a short time.









Cooking times table

 The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

i 1st rack of the oven is the **bottom** rack.









Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120







Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.
* These accessories may not be supplied with the product.
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>It is suggested to perform preheating for all foods. * These accessories may not be supplied with the product. ** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.</p>						

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the 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 by 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.
- 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. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

- i** Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

#depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing.

Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



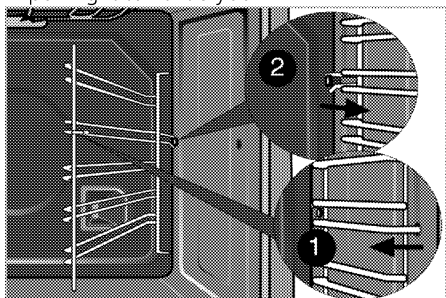
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)

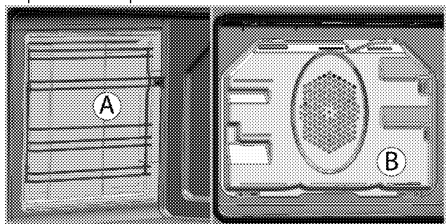
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.

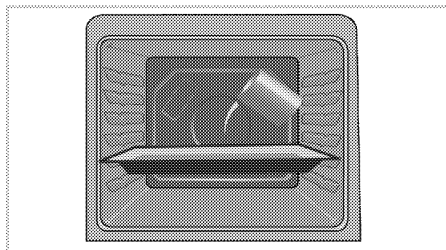


Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.

2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

i During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

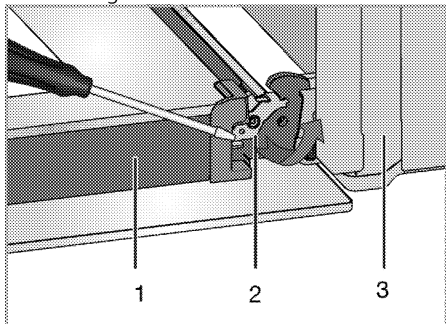
Cleaning the oven door

i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

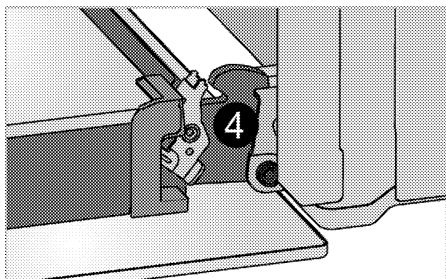
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

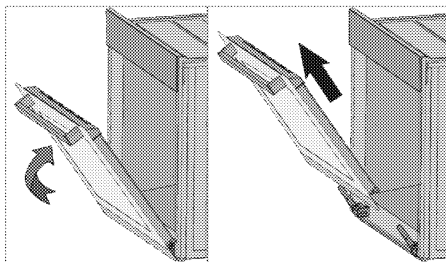
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



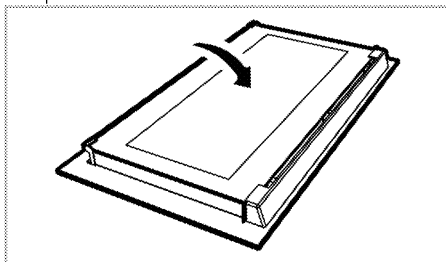
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

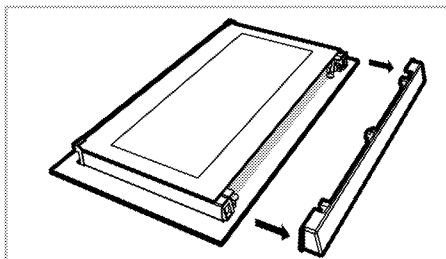
Removing the door inner glass (This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

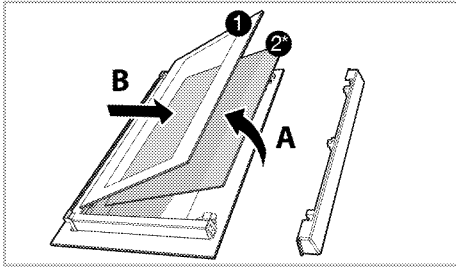
1. Open the oven door.



2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



- 1 Innermost glass panel
- 2* Inner glass panel (This may not exist on your product.)
4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).
5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.
7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp

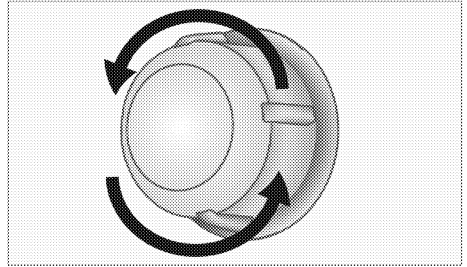
! Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

i In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence. This product contains a lamp of energy class G.

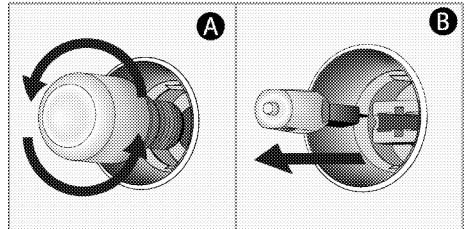
- i** Position of lamp might vary from the figure.
- i** The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.
- i** The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

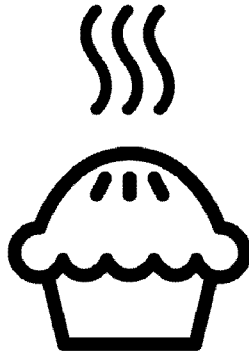


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

beko

Фурна

Ръководство за употреба



BG



РЕЦИКЛИРАНА И
РЕЦИКЛЕРУЕМА ХАРТИЯ

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеше. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба. Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4

Обща безопасност	4
Електрическа безопасност	5
Безопасност при използването на продукта.....	6
Предвидена употреба	9
Безопасност за децата	10
Изхвърляне на остарелия продукт	10
Изхвърляне на опаковъчните материали	11
Бъдещо транспортиране	11

2 Основна информация 12

Общ преглед.....	12
Съдържание на пакета.....	13
Технически спецификации	14

3 Монтаж 15

Преди монтажа.....	15
Инсталация и свързване	16

4 Подготовка 19

Съвети за спестяване на енергия.....	19
Първо ползване.....	19
Настройка на часа	19
Първоначално почистване на уреда.....	20

Първоначално загряване	20
------------------------------	----

5 Как да работите с котлона 21

Обща информация за готвенето.....	21
Използване на котлоните.....	22

6 Как да работите с фурната 24

Основна информация за готвене, печене и грила.....	24
Как да работите с електрическата фурна	25
Режими на работа	25
Използване на часовника на фурната.....	26
Таблица с времето за готвене	29
Как да работите с грила	33
Готварска плоча за печене	33

7 Поддържане и грижа 34

Обща информация.....	34
Почистване на котлона	34
Почистване на контролния панел.....	34
Почистване на фурната	35
Почистване на вратата на фурната.....	36
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата.....	37
Подмяна на лампата във фурната.....	38

8 Отстраняване на повреди 39

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.
- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на

оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор.

Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.

- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Използвайте само захранващ кабел, отговарящ на характеристиките, посочени в "Технически спецификации".
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от шепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация,

- съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загарява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
 - Не заклешвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорешените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
 - Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
 - В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.

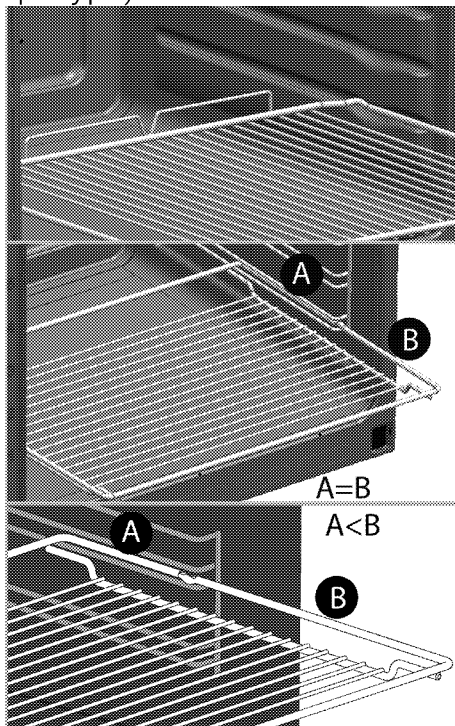
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горешата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.

- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

- (Варира в зависимост от модела на уреда.)
Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката. Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.

- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горешата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
- За да се предотврати прекомерно нагриване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да

избегнете риска от токов удар.

- В случай, че плочата на котлона се счупи:
Изключете веднага всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изолирайте уреда от захранването. Не докосвайте повърхността на уреда. Не използвайте уреда.
- Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
- Парното налягане, което се наслагва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова се уверете, че повърхността на плота и дъното на съдовете винаги са сухи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани

от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на

чини под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Външните части на уреда може да се нагорешят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
 - Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
 - Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.

- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния

кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.

- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



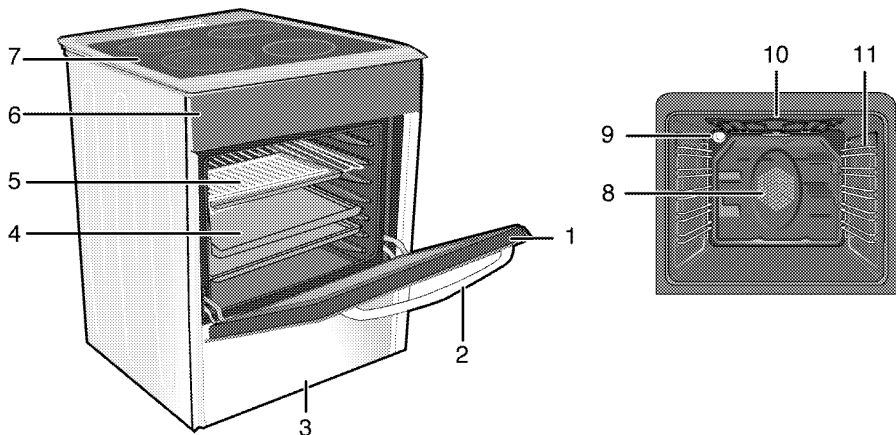
Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

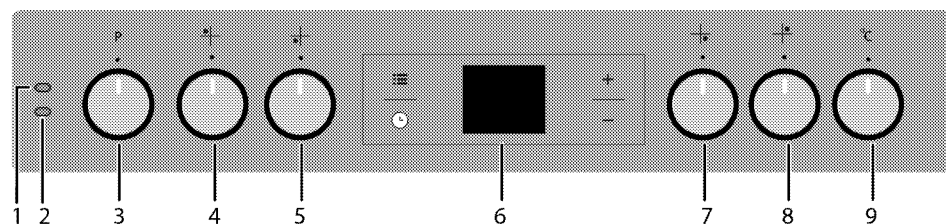
2 Основна информация

Общ преглед



- 1 Предна врата
- 2 Дръжка
- 3 Долно чекмедже
- 4 Тава
- 5 Метална скара
- 6 Контролен панел

- 7 Плоча на котлон
- 8 Мотор на вентилатора (задна стоманена плоча)
- 9 Лампа
- 10 Нагревател на грила
- 11 Положения на скарата



- 1 Предупредителна лампа
- 2 Лампа на термостата
- 3 Селектор за функциите
- 4 Готварска плоча с един прекъсвач Заден ляв
- 5 Готварска плоча с двоен прекъсвач Преден ляв
- 6 Цифров таймер
- 7 Готварска плоча с един прекъсвач Преден десен
- 8 Удължена готварска плоча Заден десен
- 9 Селектор за термостата

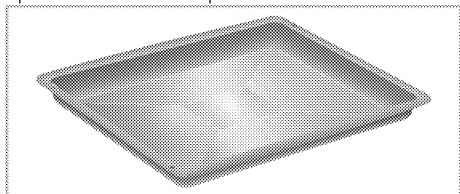
Съдържание на пакета

i Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

1. Ръководство за употреба

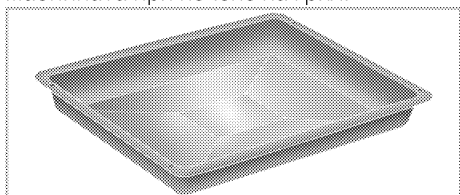
2. Стандартна тава

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



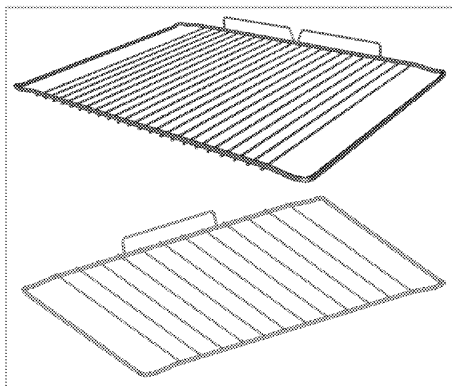
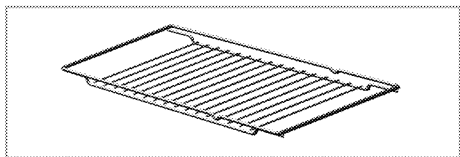
3. Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



4. Телена скара

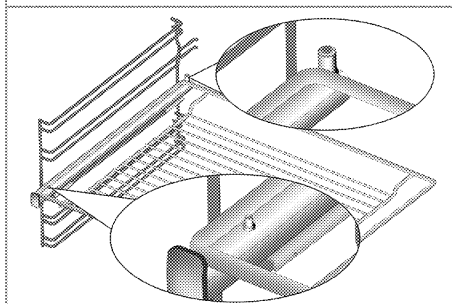
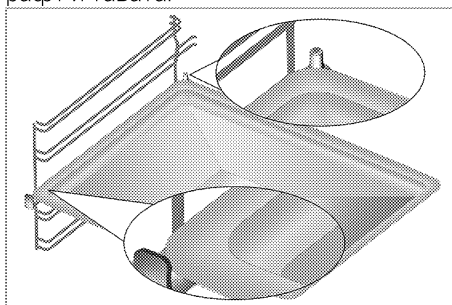
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желанния етаж.



5. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка.

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт. Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали шифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/600 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V/ 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	10 kW
Кабел тип/сечение	мин.H05VV-FG 3 x 4 мм ² / 5 x 2,5 мм ²
ПЛОТ	
Горелки	
Заден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мошност	1200 W
Преден ляв	Готварска плоча с двоен прекъсвач
Размер	210/120 мм
Мошност	2200/750 W
Преден десен	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	180 мм
Мошност	1800 W
Заден десен	Удължена готварска плоча
Размер	170/265 мм
Мошност	1500/2400 W
ФУРНА/ГРИЛ	
Основна фурна	Мултифункционална фурна
Вътрешна лампа	15 25 W
Енергийна консумация на грила	2,2 kW

Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива). Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1- Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.



Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варира в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

i Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.

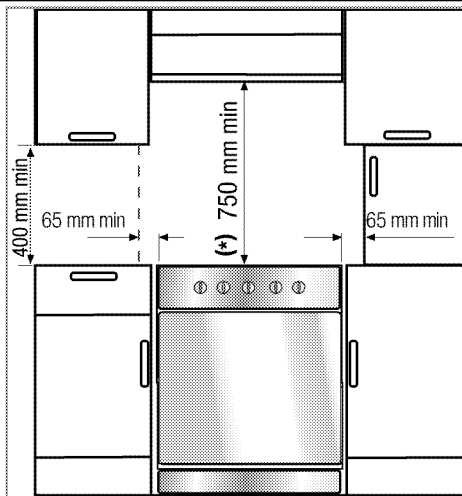
! Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

! Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

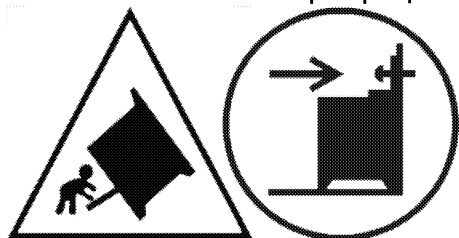
С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода.

Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.



- Този продукт е устройство от клас 1 в съответствие със стандарт EN 30-1-1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагревашата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране. Ако не е определен какъвто и да е размер в ръководството за аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко 650 mm.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

! **Внимание - Риск от преобръщане!**

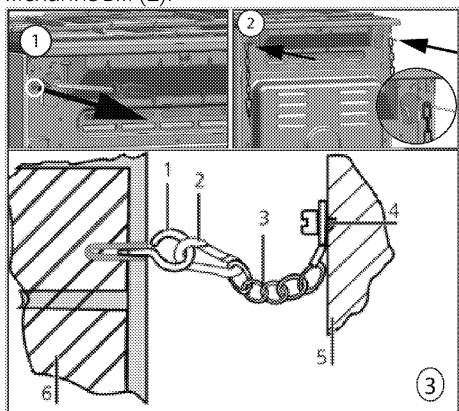


Внимание: За да се предотврати преобръщане на уреда, това стабилизиращо средство трябва да бъде монтирано. Вижте инструкциите за монтаж.

Обезопасителна верига

Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

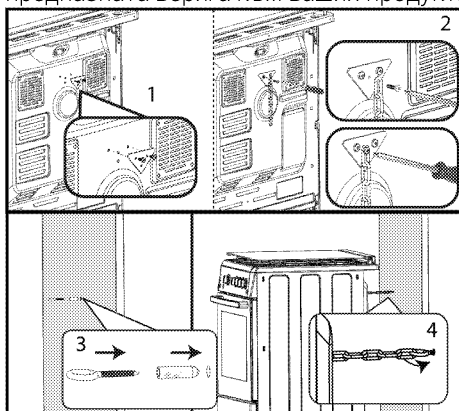
Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната. Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заключващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;

Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната. Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



i Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани.

Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

i Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охладителните тела.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави на право върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.

i Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда. Това поврежда вратата, дръжката и пантите.

Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“.

Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.



Захранващият кабел не бива да се зашипява, прегъва или да допира горешите части на уреда.

Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.

Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

Съществува риск от токов удар!

Свързване на захранващия кабел



При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и шепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на шепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва шепсел и контакт.

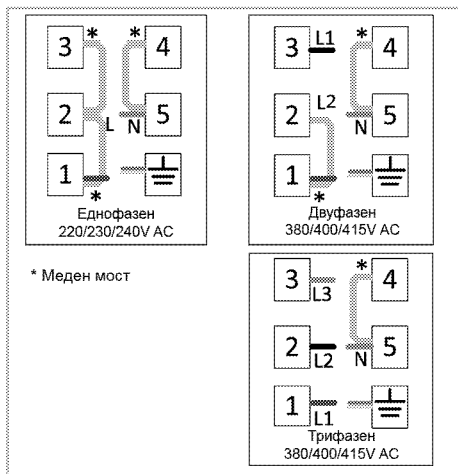
1. **Ако с продукта не е доставен захранващ кабел**, трябва да изберете захранващ кабел от таблицата (Технически спецификации, стр. 14) в съответствие с електрическата инсталация в дома ви и той трябва да бъде свързан към продукта като следвате указанията в диаграмата за кабела.

Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.



Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

2. Отворете капака на захранващия блок с отвертка.
3. Прекарайте захранващия кабел през скобата за кабела под терминала и закрепете основната част с вградения винт върху скобата.
4. Свържете кабелите според предоставената диаграма.

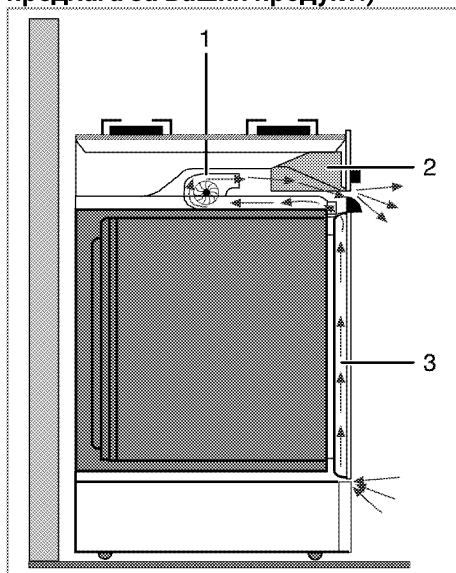


5. След като завършите свързването на жиците, затворете капака на терминала.
6. Прокарайте захранващия кабел така, че да не докосва уреда и да не се заклиши между уреда и стената.

i Захранващият кабел не бива да е по-дълъг от 2 м с цел безопасност.

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.
С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

За продукти с охлаждащ вентилатор (Може да не се предлага за Вашия продукт.)



- 1 Охлаждащ вентилатор
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

Охлаждащият вентилатор охлажда както контролния панел, така и предната част на уреда.

i Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.

Финална проверка

1. Свържете уреда отново към захранването.
2. Проверете електрическите функции.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгриване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорешена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги готвите.
- За готвене използвайте съдове с капацити. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.


- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.
- При по-продължително готвене, изключете зоната за готвене 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при позлване на остатъчната топлина.
- Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта.


Първо ползване

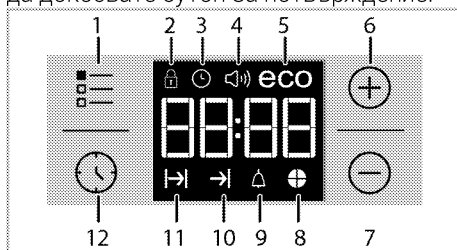
Настройка на часа

- При настройване на дисплея примигват съответните символи.

Натискайте бутоните **+**/**-**, за да зададете времето от деня след като фурната се стартира за първи път.

- За модели със сензорно управление, докоснете първо  и след това използвайте **+**/**-**, за да настроите час от деня.

Потвърдете настройката чрез докосване на символа  и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.



- 1 Настройващ бутон
- 2 Символ блокиране на клавиши
- 3 Символ часовник
- 4 Символ за силата на звука на алармата *
- 5 Символ за екологичен режим
- 6 Бутон плюс
- 7 Бутон минус
- 8 Символ за времеви отрязък

- 9 Символ аларма
- 10 Символ за край на времето на готвене*
- 11 Символ за време на готвене
- 12 Копче за програми
- * (Варира в зависимост от модела на уреда.)

i Ако не бъде зададено началното време, часовникът ще започне да работи от 12:00 и ще се показва символа 🕒. След като часът бъде настроен, този символ изчезва.

i Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настроят.

Първоначално почистване на уреда

i Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



Горешите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е гореш по време на употреба. Никога не пипайте горешите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горешата фурна.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 25
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 25

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 33
4. Пуснете фурната за около 15 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 33



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизания пушек и миризма.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагрявате олио. Пренагряната мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

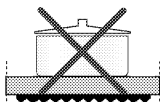
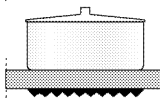
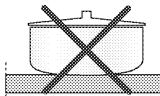
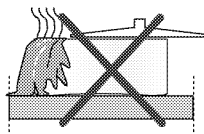
- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорешената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горешината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорешена. Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.

Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

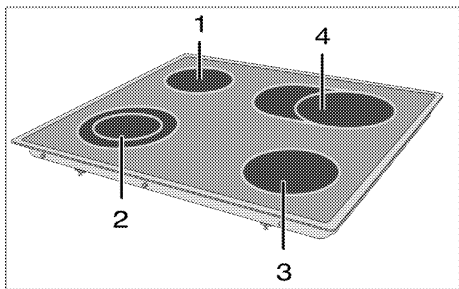
Съвети за стъклокерамичните котлони

- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.
- Не използвайте алуминиеви съдове и тенджери. Алюминият поврежда стъклокерамичната повърхност.



Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен. Ако диаметърът на тенджерата е вътрде малък се похабява енергия.

Използване на котлоните



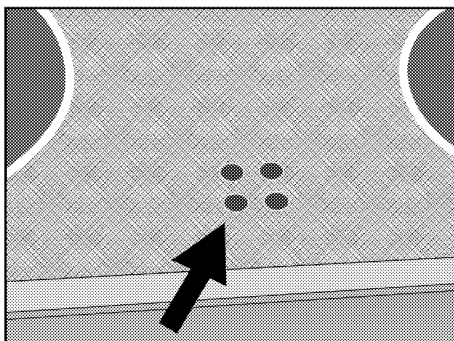
- 1 Готварска плоча с един прекъсвач 14-16 см
- 2 Готварска плоча с двоен прекъсвач 21-23/12-14 см
- 3 Готварска плоча с един прекъсвач 18-20 см
- 4 Удължена готварска плоча 17-19/26-28 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

! Внимавайте върху плочата да не падат предмети. Дори малки предмети от рода на солница могат да я повредят. Не използвайте плочата ако е напукана. Водата може да протече през тези пукнатини и да предизвика късо съединение. В случай на видима повреда на повърхността (напр. видими пукнатини), изключете незабавно уреда за да намалите до минимум риска от токов удар.

Стъклокерамичният котлон е оборудван с работна лампа и предупредителен индикатор за нагорешена зона. Предупредителният индикатор за нагорешена зона обозначава позицията на активната зона и продължава да свети след изключването ѝ. Мъждукането на предупредителния индикатор за нагорешена зона не е повреда.

! В зависимост от употребата повърхността на плота може да изстива през различни периоди от време. Повърхността на плота може да е гореща, дори ако индикаторите не са осветени. Уверете се, че повърхността е охладена преди да я докоснете. В противен случай може да изгорите ръката си!

i Бързонагряващите стъклокерамични котлони излъчват ярка светлина когато са включени. Не се взирайте в ярката светлина.



Включване на керамичните плочи
Контролерите на котлоните се използват за работа с плочите. За да достигнете желаната мощност за готвенето, настройте контролера на съответното ниво.

Ниво на готвене	1	2 3	4 6
	загряване	задушаване, къкрене	готвене, печене, варене

Ниво на готвене	1	2	3
	загряване	задушаване, къкрене	готвене, печене, варене

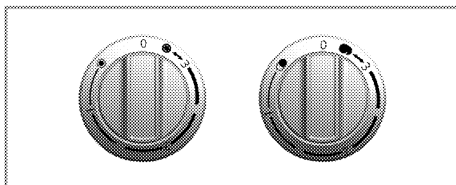
Изключване на керамините плочи

Завъртете копчето на плочата в позиция ИЗКЛ. (най-горната позиция).

Използване на мултисегментовите зони за готвене

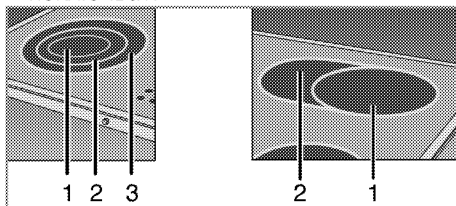
Мултисегментовите зони за готвене ви позволяват използване на тенджери с различен размер върху една и съща зона за готвене. При активиране на тези зони за готвене най-напред се включва най-вътрешната зона.

1. За да промените диаметъра на активната зона за готвене, завъртете контролното копче по посока на часовниковата стрелка.
2. При промяна на радиуса на котлона се чува пришракване.



Изключване на мултисегментовите зони за готвене

1. Завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка към най-горната позиция (изключено). Всички сегменти на зоната за готвене се изключват.



- 1 Позиция 1
- 2 Позиция 2
- 3 Позиция 3

i Позиции 2 и 3 на мултисегментовите зони за готвене не работят самостоятелно.

6 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила



Горешите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е гореш по време на употреба. Никога не пипайте горешите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горешата фурна.



Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореша пара.

Излизашата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепащо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореша.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го

пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.

- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават.

Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления рафт или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете на грил върху теления рафт, плъзнете тавата на долния рафт, за да събира мазнината. Тавата за печене, която трябва да се плъзне, трябва да бъде с размер, който покрива цялата площ за печене. Тази тава може да не се доставя с продукта. За по-лесно почистване, добавете вода в тавата за мазнината.

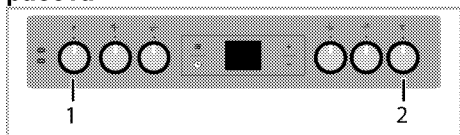


Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горешият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

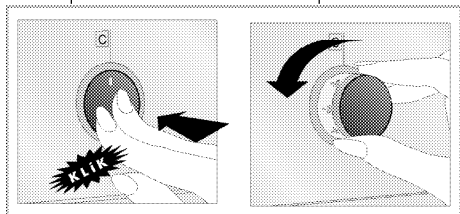
Избор на температура и режим на работа



- 1 Селектор за функциите
- 2 Селектор за термостата

Фурната ви е оборудвана с изкачаши копчета, които се показват навън при натискането им.

1. Натиснете навътре за да изкарате копчето и след това го завъртете за да направите желаната настройка.



2. Когато процесът на готвене завърши, натиснете копчето навътре.

1. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.
2. Настройте копчето за температурата на желаната температура.

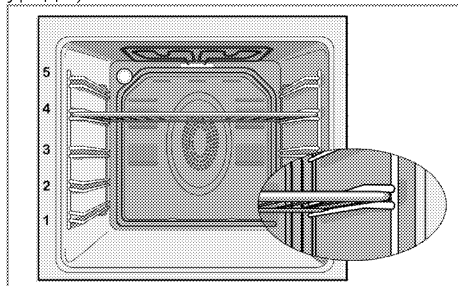
» Фурната се загрева до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе). Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта

на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил. (Варира в зависимост от модела на уреда.)



Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

Горен и долен нагревател



Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

Долно нагряване



Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу. Тази функция трябва да се използва и за лесно парно почистване.



Долно/горно нагряване с вентилатор



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

работи с вентилатор



Фурната не се загрева. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго от това за размразяване на зърнени храни.

Вентилационно нагряване



Работи вентилаторно нагряване (на задната стена). Горешият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. В повечето случаи не е нужно предварително загреване. Подходящо за печене на ястия на различни нива на рафта. Подходящо за печене с повече тапи.

Тази функция трябва да се използва и за лесно парно почистване.

3D* функция



Горното и долното нагряване и вентилаторното нагряване (на задната стена) работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете само една тава.

Цял грил



Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позициониран рафт, под нагревателя на грила.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

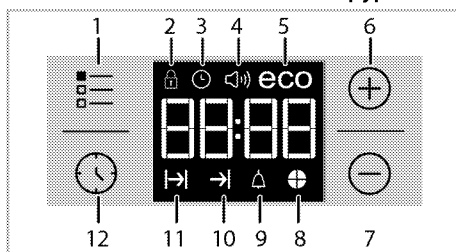
Грил+вентилатор



Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позициониран рафт, под нагревателя на грила.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Използване на часовника на фурната



- 1 Настройващ бутон
- 2 Символ блокиране на клавиши
- 3 Символ часовник
- 4 Символ за силата на звука на алармата *
- 5 Символ за екологичен режим
- 6 Бутон плюс
- 7 Бутон минус
- 8 Символ за времевы отрязък
- 9 Символ аларма
- 10 Символ за край на времето на готвене*
- 11 Символ за време на готвене
- 12 Копче за програми

* (Варира в зависимост от модела на уреда.)

i Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.



i При настройване на дисплея примигват съответните символи. Трябва да изчакате малко преди настройките да станат активни.



i Ако не е направена никаква настройка за готвене, не може да се настрои часът от деня.


i Ако се зададе време за готвене при началото, по време на готвенето се показва оставашото време.

Готвене при задаване на времето за готвене;

Можете да настроите фурната така, че да спре в края на посоченото време като настроите времето за приготвяне на таймера.

1. Изберете функцията за готвене.
2. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.

3. Задайте времето за готвене с бутоните  / .

» След като установите времето за готвене на дисплея се показват непрекъснато символът  и времето.



4. Поставете ястието във фурната и задайте температура с копчето за температурата. Готвенето ще започне.



» Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на говенето и се осветяват всички части на символа за време. Зададеното време за готвене се разделя на 4 равни части и когато завърши времето за всяка от тях, се изключва съответна част на символа.


За да можете лесно да разберете съотношението на оставашото време за готвене към общото време за готвене.



Задаване на края на времето за готвене за по-късен час; (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)



След като настроите времето за готвене на таймера, можете да зададете края на времето за готвене на по-късен час.




1. Изберете функцията за готвене.
2. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.

3. Задайте времето за готвене с бутоните  / .

» След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.

4. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея за края на времето за готвене.

5. Натискайте бутоните  / , за да зададете края на времето за готвене.

» След като зададете времето за готвене, на дисплея се показват непрекъснато символът , символът  и графиката за време. След започване на приготвянето, символът  изчезва.

6. Поставете ястието във фурната и задайте температура с копчето за температурата. Готвенето ще започне.

» **Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте настроили.** Избраният режим се активира при достигане на часа за стартиране на готвенето и фурната се нагрива до зададената температура.

Тази температура се поддържа до края на готвенето.
» Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на говенето и се осветяват всички части на символа за време. Зададеното време за готвене се разделя на 4 равни части и когато завърши времето за всяка от тях,




се изключва съответна част на символа. За да можете лесно да разберете съотношението на оставашото време за готвене към общото време за готвене.

7. След завършване на готвенето на дисплея се показва **"End" (Край)** и таймерът издава звуков сигнал.
8. Звуковият предупредителен сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон. Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.

i Ако натиснете произволен бутон в края на алармения сигнал, фурната започва работа отново. Завъртете бутона за температура и функционалния бутон на позиция **"0"** (изкл.), за да изключите фурната и да предотвратите повторното ѝ задействане в края на предупреждението.



Активиране на заключването на бутоните


Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.
- » На дисплея се показва **"OFF"** (ИЗКЛ.).
2. Докоснете бутона **+**, за да активирате заключването.
- » След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва **"On"** (ВКЛ.), а символът  остава да свети.

i Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не може да се отмени в случай на повреда в захранването.

За да деактивирате заключването на бутоните



1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.
- » **"On" ("Включено")** се показва на дисплея.

2. Деактивирайте заключването на бутоните чрез натискане на бутона .
- » **"OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО")** ще се появи след като заключването се деактивира.

Настройване на алармата

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.



Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я използвате, когато искате да обърнете ястието в определен момент. Таймерът издава звуково предупреждение в края на зададеното време.

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.

i Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните **+** / **-**.




i Бутоните с функциите за алармения тон, часа, яркостта на дисплея и бутоните за температурата трябва да са на позиция 0 (ИЗКЛ.).

- » Символът  остава да свети, а времето за аларма се показва на дисплея след установяването му.
3. В края на зададеното време за аларма символът  започва да примигва и се чува звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. Звуковият предупредителен сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон.
- » Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.

Спиране на алармата;

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея и за да спрете алармата.
2. Натиснете и задръжте бутона  докато се покаже **"00:00"**.

- i** Показва се часът на алармата. Ако сте настроили едновременно време на готвене и аларма, на дисплея се показва по-краткият период.

Промяна на алармения тон

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.
2. Регулирайте желаните алармен тон с помощта на бутоните **+** / **-**.
3. Не след дълго зададеният тон се активира.
» Избраният тон на алармата ще се появи като **"b-01"**, **"b-02"** или **"b-03"** на дисплея.

Промяна на часа от деня

За да промените настроен преди това час:

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.
2. Задайте времето от деня с помощта на бутоните **+** / **-**.
3. Не след дълго зададеното време се активира.

Икономичен режим

Можете да спестите енергия с икономичен режим по време на готвене чрез задаване на времето за готвене на фурната.

Режимът завършва готвенето с вътрешната температура на фурната като изключва нагревателите преди края на времето за готвене.

Задаване на икономичен режим

1. Докосвайте символа докато на дисплея се покаже символът **eco**.
» На дисплея се показва **"OFF"** (ИЗКЛ.).

2. Активирайте икономичния режим чрез докосване на бутона **+**.

» След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва **"On"** (ВКЛ.), а символът есо остава да свети.

Деактивиране на икономичния режим

1. Докосвайте символа докато на дисплея се покаже символът **eco**.
» **"On"** (**"Включено"**) се показва на дисплея.
2. Деактивирайте икономичния режим чрез докосване на бутона **-**.
» **"OFF"** (**"ИЗКЛЮЧЕНО"**) ще се появи след като заключването се деактивира.

Задаване на яркостта на дисплея (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

1. Докосвайте докато на дисплея се покажат **d-01** или **d-02**, или **d-03** за отчитане на яркостта му.
2. Задайте желаната яркост с помощта на бутоните **+** / **-**.
» Не след дълго зададеното време се активира.

Таблица с времето за готвене









- i** Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

Печене и запичане

- i** Първото ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава	Една тава	Стандартна тава*		3	180	25 ... 30
Кексове във форма	Една тава	Форма за кекс върху телена скара**		2	180	40 ... 50
Малки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандартна тава*		3	150	30 ... 40








Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделяшо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кръгла тава с отделяшо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кръгла тава с отделяшо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** 4-Кръгла тава с отделяшо се дъно с диаметър 26 см върху тава за сладки**		1 - 4	150	35 ... 45
Сладки	Една тава	Тава за сладки*		3	180	25 ... 30
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за сладки	Една тава	Стандартна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за сладки* 5-Стандартна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Мазна баница	Една тава	Стандартна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Мая	Една тава	Стандартна тава*		2	200	35 ... 45
Лазаня	Една тава	Съклена/метална правоъгълна тава върху телена скара**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандартна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	100 ... 120








Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Пилешки бут (касерол)	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/мах, тогава 190	70 ... 90
	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/мах, тогава 190	60 ... 80
Печено пиле (1,8-2 кг)	Една тава	Стандартна тава*		2	15 мин. 250/мах, тогава 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандартна тава*		2	15 мин. 250/мах, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Пуйка (5.5 кг)	Една тава	Стандартна тава*		1	25 мин. 250/мах, тогава 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандартна тава*		1	25 мин. 250/мах, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандартна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандартна тава*		3	200	20 ... 30

Препоръчва се да правите предварително загреване за всякакъв вид храни.
* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.
** Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагаша се в търговската мрежа.

Таблица за готвене за готвене за тестови ястия

Ястията в тази таблица за готвене са приготвени в съответствие с EN 60350-1, за да е по-лесно за контролните органи да тестват продукта.

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Сладкиш от маслено тесто	Една тава	Стандартна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандартна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Малки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандартна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	150	35 ... 50

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
	3 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** 4-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху тава за сладки**		1 - 4	150	35 ... 45
Ябълков пай	Една тава	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**		2	170	50 ... 60
	2 тава	1-Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара** 4-Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху тава за сладки**		1 - 4	170	50 ... 60

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни.

* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

** Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагани се в търговската мрежа.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете

слоеве на тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.

- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за равномерно изпичане.



Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковете ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковете ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

Как да работите с грила



По време на печенето затворете вратата на фурната. Горешите повърхности могат да причинят изгаряния!

Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желаната температура за печене на грил.
2. След това изберете желаната температура за печене на грил.

Печене с електрически грил

Храна	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Препоръчителна температура (°C)**	Време на печене (приблизително)
Риба	Телена скара	4...5	250/max	20...25 мин. #
Нарязано пиле	Телена скара	4...5	250/max	25...35 мин.
Агнешки котлет	Телена скара	4...5	250/max	20...25 мин. #
Говеждо печено	Телена скара	4...5	250/max	25...30 мин. #
Телешки котлети	Телена скара	4...5	250/max	25...30 мин. #
Тостер *	Телена скара	4	250/max	1...3 мин.

в зависимост от дебелината

*Затоплете предварително за 5 минути.

**Ако температурата на решетката на вашия продукт не може да се регулира, решетката ще работи на препоръчаната температура.

Ястията в тази таблица за готвене са за да е по-лесно за контролните органи приготвени в съответствие с EN 60350-1, да тестват продукта.

Храна	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Печен хляб	Телена скара	4	250/max	1...3 мин.
Кюфтета (говеждо) - 12 парчета	Телена скара	4	250/max	25...35 мин.

Обърнете храната след изтичане на 2/3 от общото време на печене на скара.

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни за около 5 минути.

3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.
» Лампичката за температурата светва.

Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).



Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Готварска плоча за печене

7 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.



Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка. Съществува риск от токов удар!



Преди да почистите уреда, го оставете да изстине. Горешите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъклени капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.



Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

Почистване на котлона

Стъклокерамична повърхност

Избършете стъклокерамичната повърхност (витокерамична) със студена вода, като обърнете внимание да няма остатъци от почистващи препарати и подсушете с мека кърпа. Остатъчният материал може да повреди стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните. Засъхналите остатъци по стъклокерамичната (витокерамична) повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни.

Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с наличните в търговската мрежа препарати за отстраняване на налели или с малко количество оцет или лимонов сок.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плота с влажен парцал.



Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почистени бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай, рискувате стъклокерамичната повърхност да бъде повредена.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не влияе на работата на продукта. Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не влияе на работата на продукта.

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

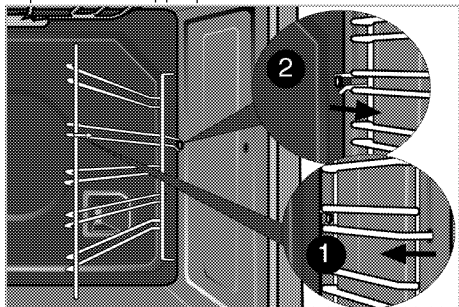
- i** Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел.
Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена(Варира в зависимост от модела на уреда.)

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

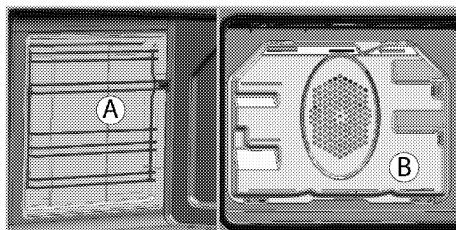
1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



Каталитичен емайл

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

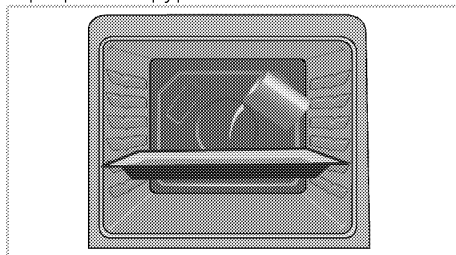
Вътрешните странични стени (А) и/или задната стена (В) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност. Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Благодарение на тяхната перфорирана структура, каталитичните повърхности поглъщат мазнина и когато повърхността се запълни с мазнина, започват да блестят. В този случай е препоръчително да замените частите.



Лесно парно почистване

Осигурява лесно почистване тъй като мръсотията (която не е преседяла твърде дълго) се омекотява от парата, образувана във фурната и от капките вода кондензирани по вътрешните й повърхности.

1. Извадете всички принадлежности от фурната.
2. Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



3. Определете фурната до лесен начин за почистване с пара и тичам при 100 ° C в продължение на 25 минути.
4. Отворете вратата и забършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или парцал.
5. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на упоритите замърсявания и забършете със сух парцал.

i По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е оставена в тавичка, за да омекоти леко образуваните остатъци / мръсотия в кухнята на фурната, ще се изпари и кондензира в кухнята на фурната и вътрешната страна на стъкло на вратата, поради което вода може да капе, когато вратата на фурната се отвори. Забършете конденза веднага щом вратата на фурната се отвори.

Почистване на вратата на фурната

За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

i Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

Почистване на вратата на фурната

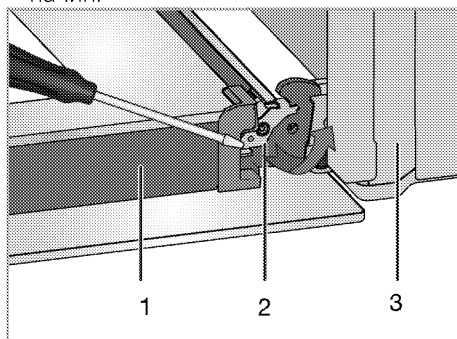
i Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата,

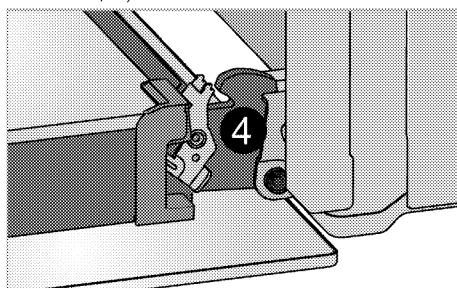
почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

Сваляне на вратата на фурната

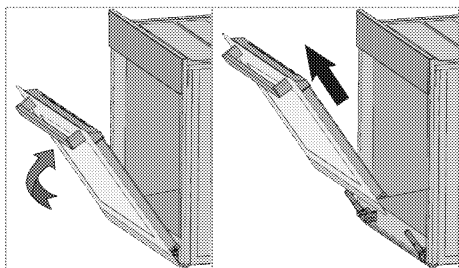
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Врата
- 2 Заклучване на пантата(затворена позиция)
- 3 Фурна
- 4 Заклучване на пантата(отворена позиция)



3. Преместете предната врата до половината.



4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

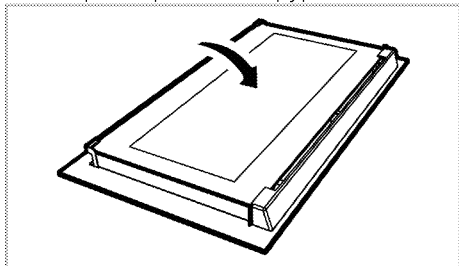
i Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

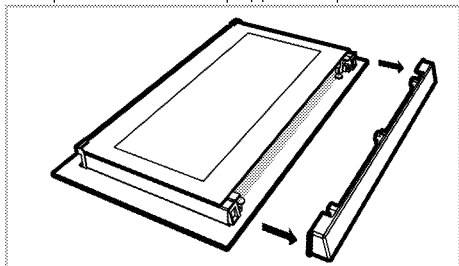
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

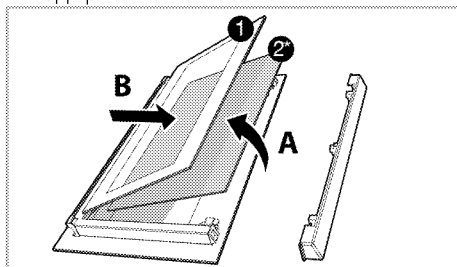
1. Отворете вратата на фурната.



2. Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



3. Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**.



- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2* Вътрешен стъклен панел (Може да не се предлага за Вашия продукт.)
4. Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел (2); Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).
5. Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп (Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел). Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1).
6. При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел. Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешен стъклен (1) панел в долния пластмасов прорез.
7. Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуете прищракване.

Подмяна на лампата във фурната

! Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар. Горешите повърхности могат да причинят изгаряния!

i В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по - малка от 60 mm, диаметър по - малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по - малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз. Този продукт съдържа лампа от енергиен клас G.

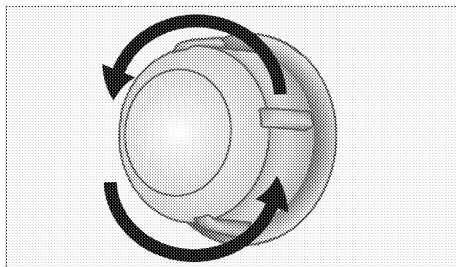
i Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

i Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.

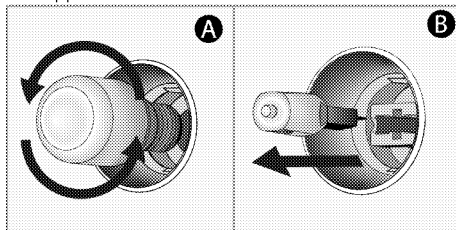
i Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Ако лампата на вашата фурна е от тип (А), показан на фигурата по-долу, можете да я свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (В), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

8 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба.

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> Това не е повреда.

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> Това не е повреда.

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> Проверете контакта.

Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> Подменете лампата на фурната.
- Токът е спрял. >>> Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

Фурната не се загрява.

- Няма настроени функция и/или температура. >>> Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. >>> Настройте часа. (При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)
- Токът е спрял. >>> Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.

- Имало е прекъсване на тока. >>> Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.



Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

