OIM 25501 X

Built-In oven
User Manual

Двойна фурна
Ръководство за
употреба

BI-pećnica
Korisnički priručnik

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

CE

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety....4
Electrical safety....4
Product safety....5
Intended use....6
Safety for children....6
Disposing of the old product....7
Package information....7

2 General information 8

Overview....8
Package contents....9
Technical specifications....10

3 Installation 11

Before installation....11
Installation and connection....14
Future Transportation....15

4 Preparation 16

Tips for saving energy....16
Initial use....16
Time setting....16
First cleaning of the appliance....17
Initial heating....17

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling....18
How to operate the electric oven....18
Operating modes....20
How to operate the oven control unit....22
Using the keylock....23
Using the clock as an alarm....24
Cooking times table....25
How to operate the grill....27
Cooking times table for grilling....27

6 Maintenance and care 28

General information....28
Cleaning the control panel....28
Cleaning the oven....28
Removing the oven door....29
Removing the door inner glass....29
Replacing the oven lamp....30

7 Troubleshooting 31

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.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized 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.
- Control 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 the Authorized 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 unplugged 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 similary

qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or 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 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 authorized 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

- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance 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.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is pluged to product .

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- 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

- 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 and/or gas 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

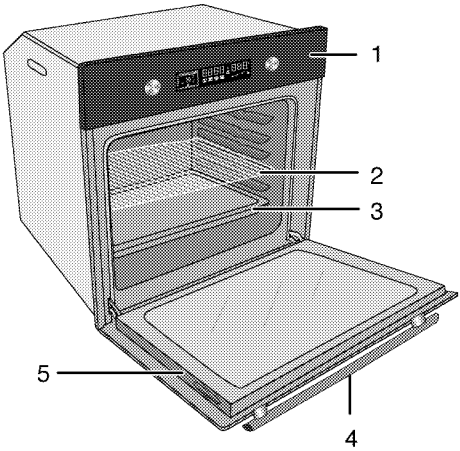
Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

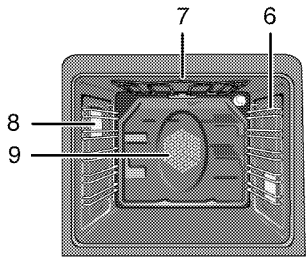
Package information

- 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.

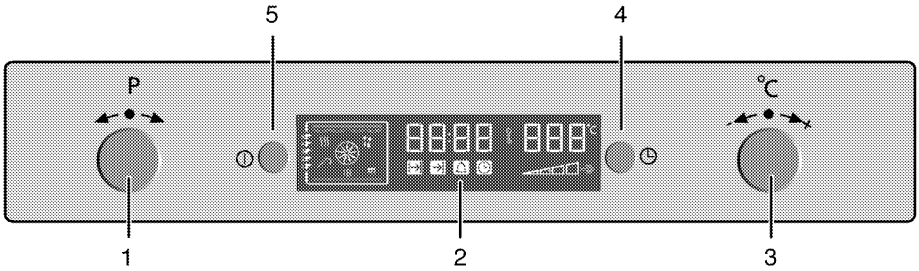
2 General information

Overview





1 Control panel
2 Wire shelf
3 Tray
4 Handle
5 Door
6 Shelf positions
7 Top heating element
8 Lamp
9 Fan motor (behind steel plate)

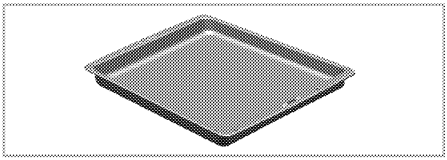


1 Program selection knob
2 Digital timer
3 Temperature-time increase/decrease button
4 Menu button
5 ON/OFF button

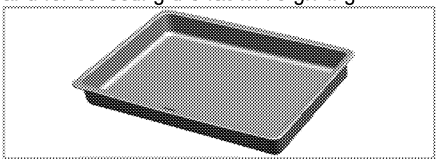
Package contents

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

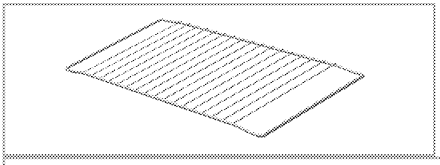
1. User manual
2. Oven tray
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.

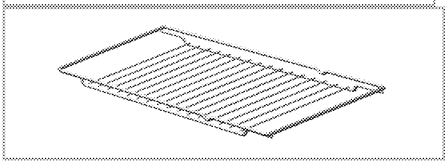


3. Deep tray
   Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.

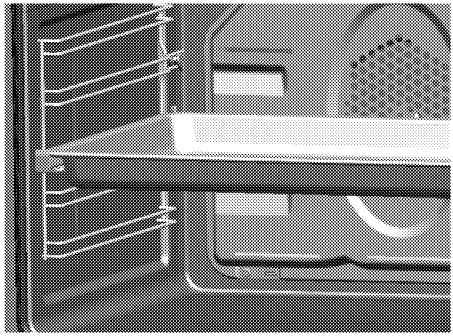


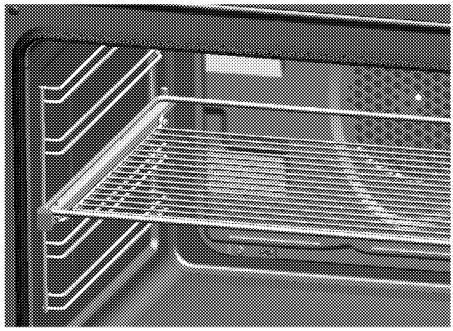
4. Wire Shelf
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.





5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly
   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 stands against the edges of the wire shelf and tray.





Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class#	A
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 50304 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.

** See. *Installation, page 11*.

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.

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

DANGER:
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

DANGER:
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

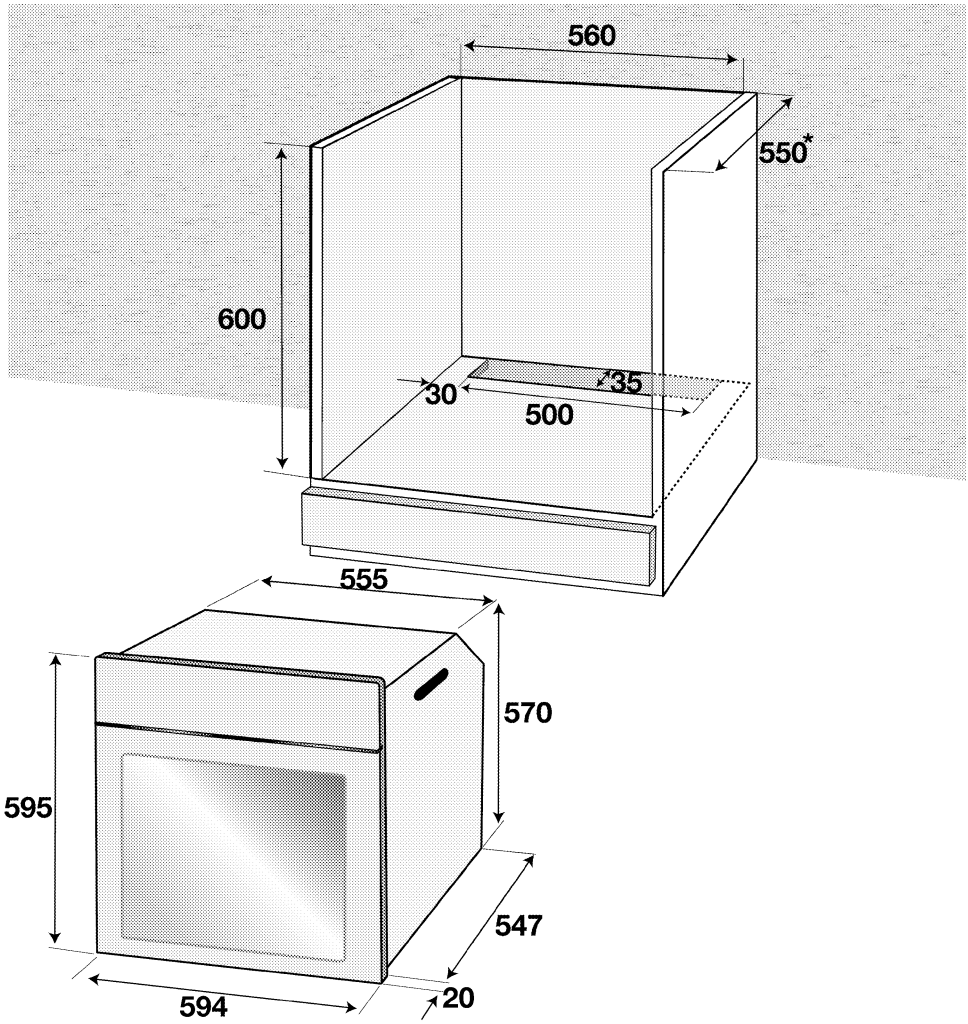
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.

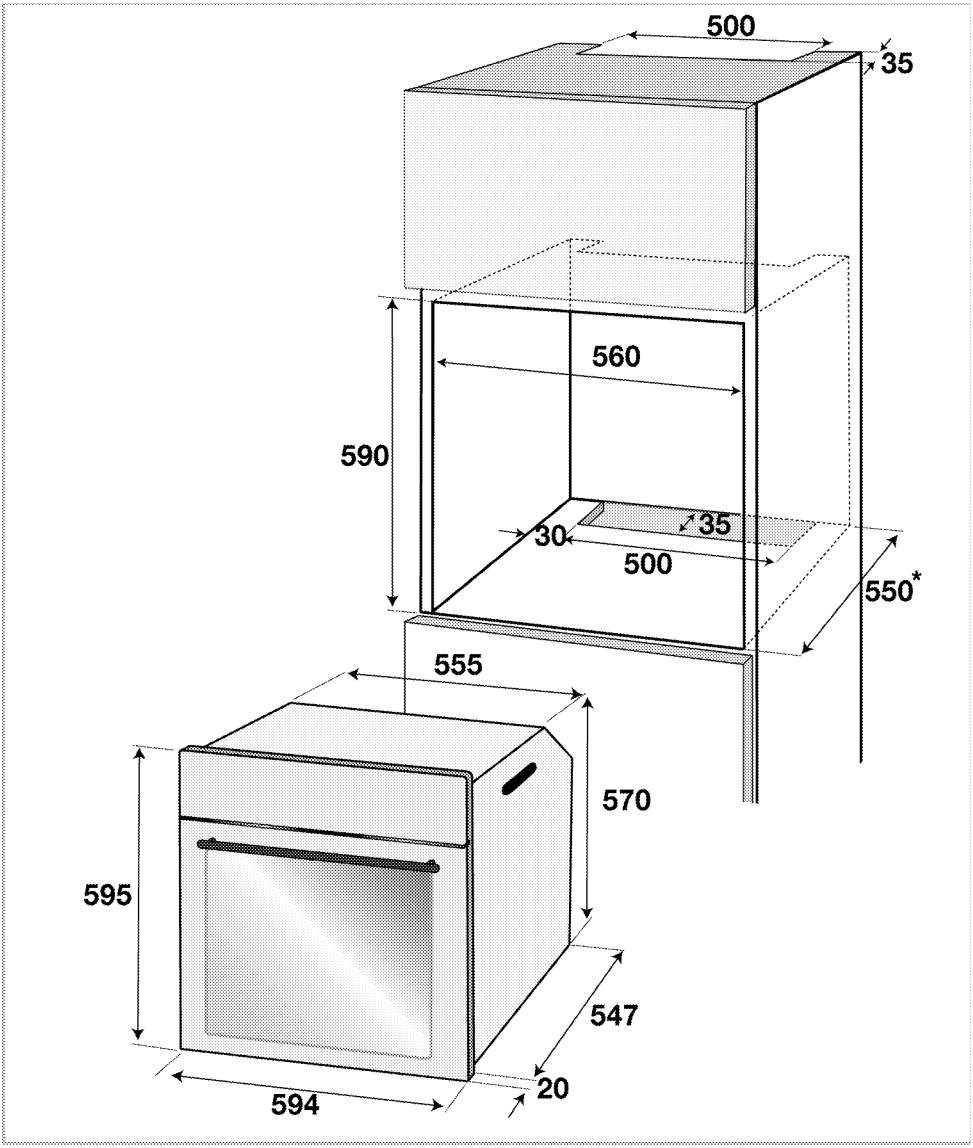
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse 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.

DANGER:
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.

DANGER:
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!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

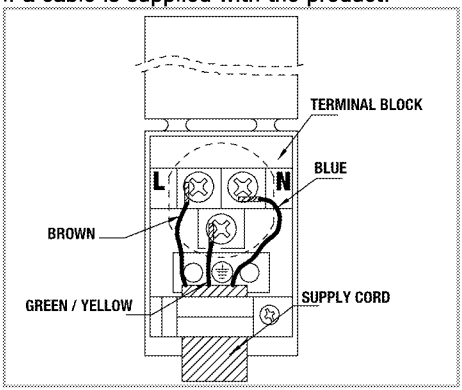
DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

1. 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.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

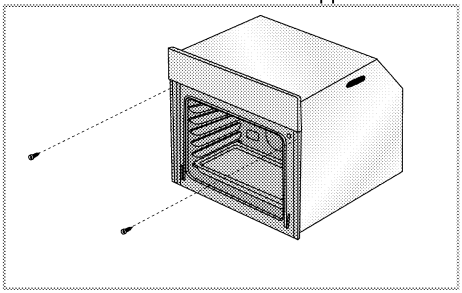


2. For single-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

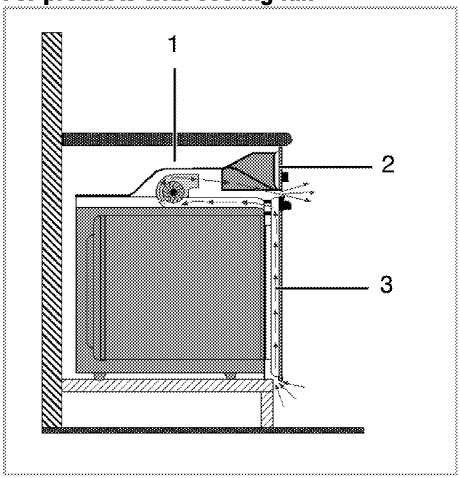
Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

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.

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

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

4 Preparation

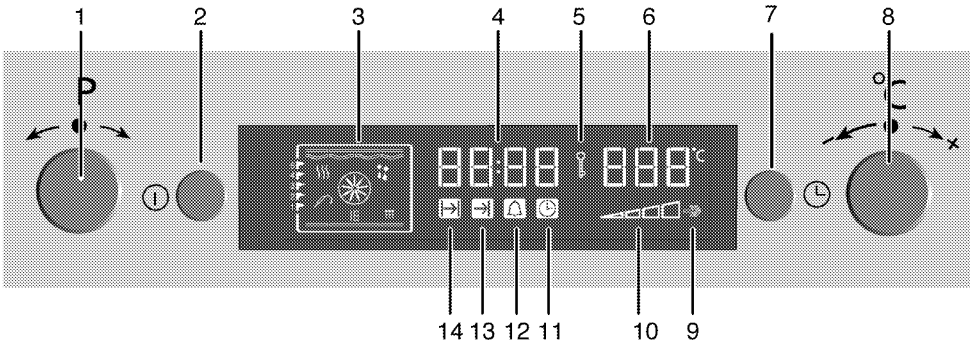
Tips for saving energy

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.

Initial use

Time setting



1 Program selection button
2 ON/OFF button
3 Function display
4 Current time indicator field
5 Keylock symbol
6 Temperature indicator field
7 Menu button
8 Temperature-Time Adjustment button
9 Booster symbol (rapid pre-heating)
10 Oven Inner Temperature symbol
11 Clock symbol
12 Alarm symbol
13 End of Cooking Time symbol
14 Cooking Time symbol

1. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to „+“ or „–“ slightly to set the time when the oven is operated for the first time.

If the current time is not set, time setting will start increasing up from 12:00. Clock icon *'11'* will remain lit to indicate that the current time has not been set. This icon will disappear once the time is set.

Adjust the time afterwards

1. Press Menu button (7) with short intervals until Clock symbol *(11)* is activated.
2. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to „+“ or „–“ slightly to set the current time.

Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

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.

WARNING
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.
1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
2. Operate the oven for about 30 minutes.
3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 18*

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 27*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 27*

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 operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
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.

DANGER:
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.

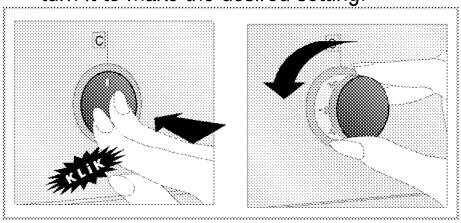
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the 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

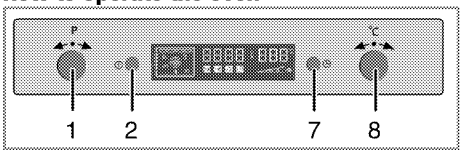
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

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



2. When the cooking process is finished, turn the knob to off (upper) position and press it inwards.

How to operate the oven



1 Program selection knob
2 ON/OFF button
7 Menu button
8 Temperature-time increase/decrease button

1. Press On/Off button (1) for about 2 second to switch on the oven.

Select temperature and operating mode

Once the oven is switched on, blank function display appears.

When the display is in this mode, cooking time, end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

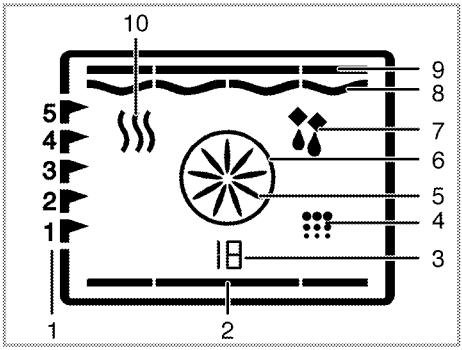
Oven will switch off automatically within 10 seconds if no oven setting is made on this screen.

1. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
2. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to „+" or „–" slightly to set the desired temperature.

» Your oven will readily start operating in the desired function and will increase the inner temperature to the set temperature.
» Active heaters and recommended tray position appears in the Function display.
» If the temperature is not set before, recommended temperature for the set function will be displayed in temperature screen.

Function table:

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.



1 Shelf positions
2 Bottom heater
3 Function number
4 Cleaning position
5 Boost fan
6 Boost heater
7 Operating with fan position
8 Grill heater
9 Top heater
10 Keep warm

Functions vary depending on the product model!

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan heating	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full Grill&Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Fan heating - slow	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100

Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

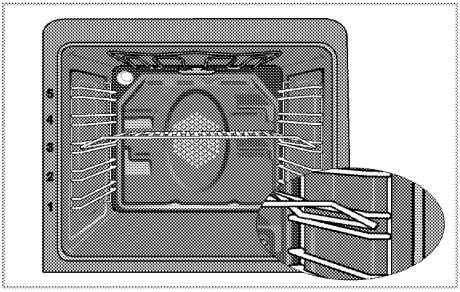
While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Switching off the electric oven

Press On/Off key (2) for about 2 second to switch off the oven.



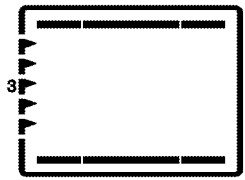
Rack positions (For models with wire shelf)

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.

Operating modes

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

1. Top and bottom heating

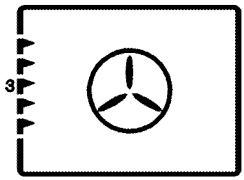


Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

2. Fan supported bottom/top heating

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

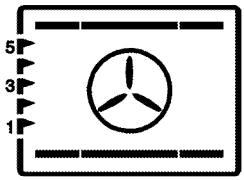
3. Fan Heating



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.

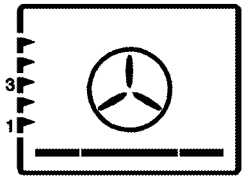
When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

4. "3D" function



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

5. Pizza function



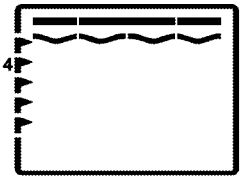
The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

6. Full grill+Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. 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.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

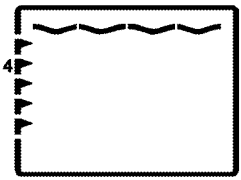
7. Full grill



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.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

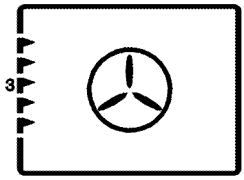
8. Grill



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

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

9. Fan heating - slow

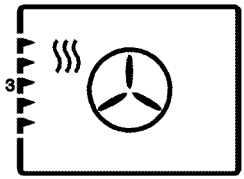


To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.
Cooking times related to this function are indicated in "Fan heating - slow" table.

10. Bottom heating

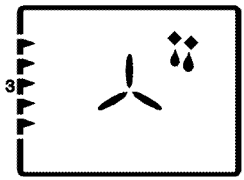
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. Keep warm



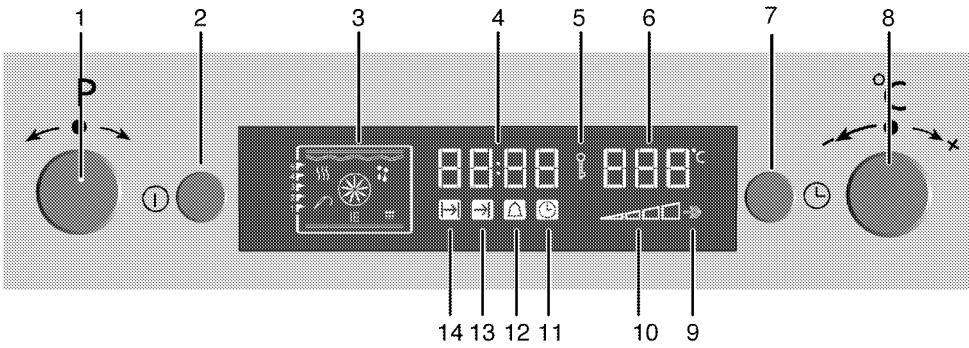
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. 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.

How to operate the oven control unit



1 Program selection button
2 ON/OFF button
3 Function display
4 Current time indicator field
5 Keylock symbol
6 Temperature indicator field
7 Menu button
8 Temperature-Time Adjustment button
9 Booster symbol (rapid pre-heating)
10 Oven Inner Temperature symbol
11 Clock symbol
12 Alarm symbol
13 End of Cooking Time symbol
14 Cooking Time symbol

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (2) to switch on the oven.
2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
3. When the oven is switched on, press Menu button (7) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (14).
4. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"+"** or **"–"** slightly to set the cooking time.

» Cooking time symbol (14) remains lit after setting the cooking time.

5. Put your dish into the oven.
6. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"+"** or **"–"** slightly to set the cooking temperature.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

All segments of the inner oven temperature symbol (10) will turn on when your oven reaches the set temperature.

7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.
8. Press Menu (7) or On/Off (2) button to silence the alarm.

» Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off button (2) to switch on the oven.
2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
3. Press Menu button (7) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (14).
4. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"+"** or **"–"** slightly to set the cooking time.

» Cooking time symbol (14) remains lit after setting the cooking time.

» Cooking time symbol (14) remains lit after setting the cooking time.

5. Press Menu button (7) with short intervals to activate the End of Cooking Time symbol (13).
6. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"+"** or **"–"** slightly to set the end of cooking time.

» After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (13) remains lit.

7. Put your dish into the oven.
8. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"+"** or **"–"** slightly to set the cooking temperature.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation 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. The oven lamp is lit during the cooking process.

All segments of the inner oven temperature symbol (10) will turn on when your oven reaches the set temperature.

9. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.
10. Press Menu (7) or On/Off (2) button to silence the alarm.

» Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed. Oven lamp turns off.

If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time.

Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

Booster can be set only when the oven is operating. Booster cannot be selected in defrosting and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Press Menu button (7) with short intervals until Booster (Quick pre-heating) symbol (9) is activated.

» **"OFF"** will appear on the display.

2. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"+"** slightly to activate the Booster function.

» Once the Booster is activated, **'On'** will appear on the display and the Booster symbol will remain lit.

» Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

3. To deactivate the Booster function, press Menu button (7) with short intervals until Booster symbol (9) is activated.

» **"On"** will appear on the display.

4. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"-"** slightly to deactivate the Booster function.

» **"OFF"** will appear on the display.

Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.

Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by keeping the On/Off button (2) pressed for 2 seconds even when the keylock is activated while the oven is operating.

1. Press the key (7) with short intervals until the Keylock symbol (5) is activated.

» "OFF" will appear on the display.

2. Turn the knob (8) to **'+'** slightly to activate the keylock.

» Once the keylock is activated, "On" appears on the display and the Keylock symbol remains lit.

Deactivate the keylock

1. Press the key (7) to activate the Keylock symbol (5).

» **"On"** will appear on the display.

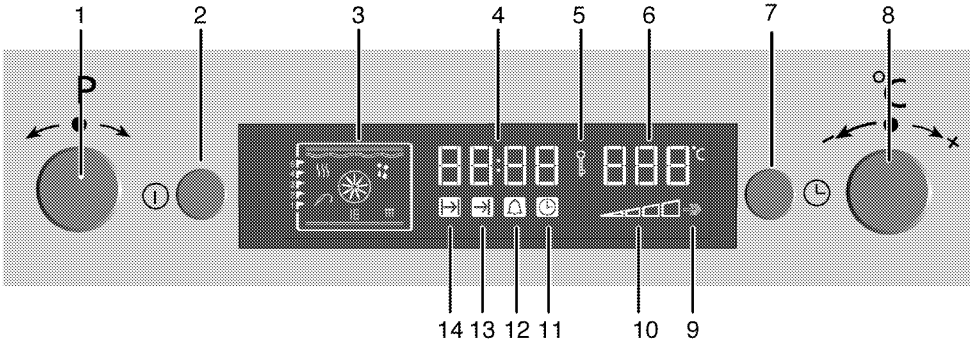
2. Turn the knob (8) to **'-'** slightly to deactivate the keylock.

» Once the keylock is deactivated, **“OFF”** appears on the display and Keylock symbol (5) disappears.

Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock settings will not be cancelled in case of power outage.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.



1 Program selection button
2 ON/OFF button
3 Function display
4 Current time indicator field
5 Keylock symbol
6 Temperature indicator field
7 Menu button
8 Temperature-Time Adjustment button
9 Booster symbol (rapid pre-heating)
10 Oven Inner Temperature symbol
11 Clock symbol
12 Alarm symbol
13 End of Cooking Time symbol
14 Cooking Time symbol

Using the clock as an alarm

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. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

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. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

Alarm clock can be used either when the oven is operating or not.

To set the alarm

1. Press Menu button (7) with short intervals until Alarm symbol (12) is activated.
2. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **„+"** or **„–"** slightly to set the alarm time.

» Alarm symbol remains lit after setting the alarm time.

3. After the alarm time is finished, Alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

If you want to cancel the alarm:

1. Press Menu button (7) with short intervals until Alarm symbol **(12)** is activated.
2. Twist Temperature-Time Adjustment knob (8) to **„–"** slightly until **"00:00"** appears on the display.

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

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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven temperature symbol **(8)** attains the last level.

Slow cooking times table

Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking mode.

Do not open the door during cooking in Slow cooking mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		3	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		3	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		3	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		3	185	35 ... 40
Cookie	One level		3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

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.

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

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

Switching on the grill

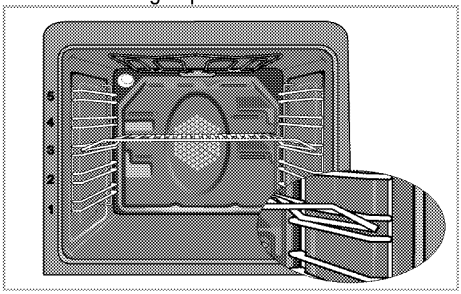
1. Press On/Off key (2) for about 2 second to switch on the oven.
2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the grill function.
3. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"+"** or **"–"** slightly to set the desired temperature.

Switching off the grill

1. Press On/Off key (2) for about 2 second to switch off the oven.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



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	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.
# depending on thickness		

6 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.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
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 control panel

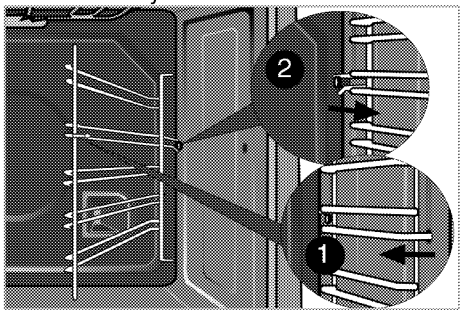
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

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

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

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.
The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven door

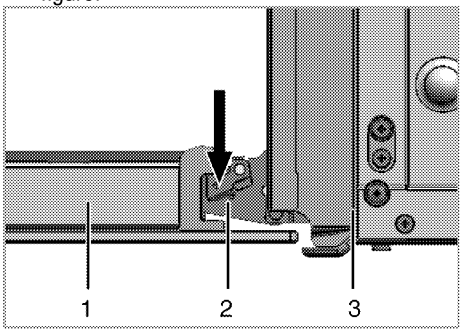
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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.

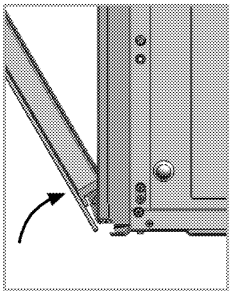
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

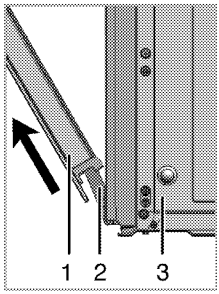
Removing the oven door

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 Front door
2 Hinge
3 Oven





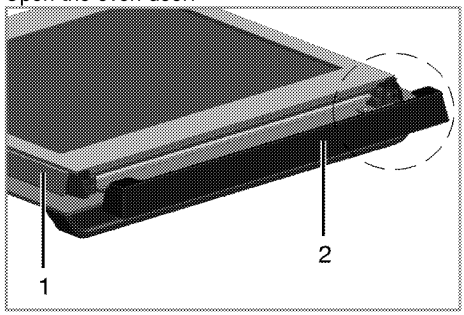
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

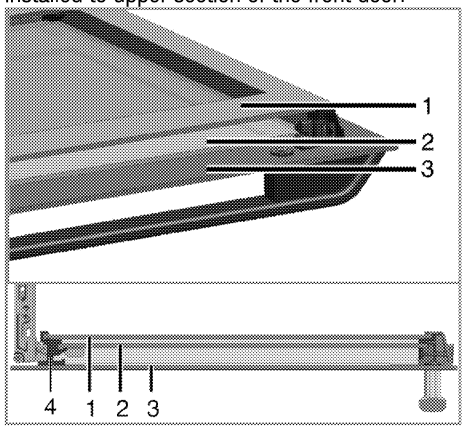
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



1 Frame
2 Plastic part

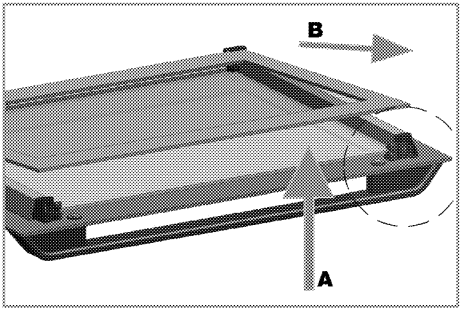
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



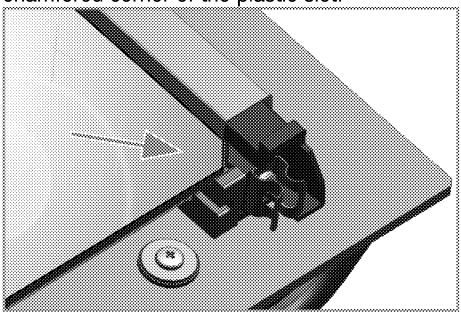
1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel
3 Outer glass panel
4 Plastic glass panel slot-Lower

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

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
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 inner glass panel into the lower plastic slot.
Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp

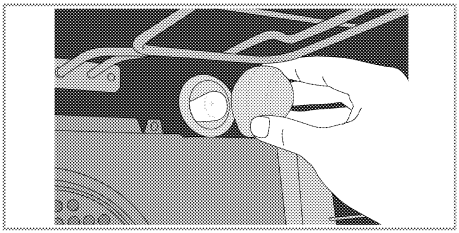
DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

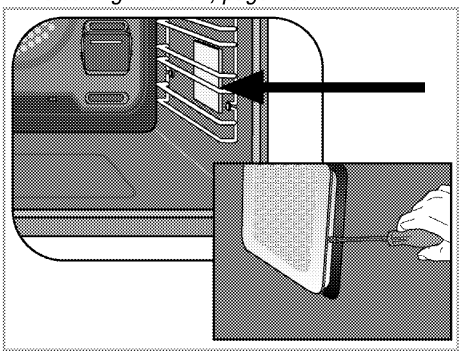
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 28*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Unscrew oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 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.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 23)*

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.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Consult the Authorised Service Agent 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.

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,
Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Beko. 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 бъдеще. 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

CE

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

Обща безопасност....4
Електрическа безопасност....4
Безопасност при използването на продукта5
Предвидена употреба....7
Безопасност за децата....7
Изхвърляне на остарелия продукт....7
Изхвърляне на опаковъчните материали ...8

2 Основна информация 9

Общ преглед....9
Съдържание на пакета....10
Технически спецификации....11

3 Монтаж 12

Преди монтажа....12
Инсталация и свързване....15
Бъдещо транспортиране....16

4 Подготовка 17

Съвети за спестяване на енергия....17
Първо ползване....17
Първоначална настройка на часа....17
Първоначално почистване на уреда....18
Първоначално загряване....18

5 Как да работите с фурната 19

Основна информация за готвене, печене и грила....19
Как да работите с електрическата фурна 19
Режими на работа....21
Как да работите с контролера на фурната23
Използване на заключването на бутоните25
Ползване на часовника като аларма....26
Таблица с времето за готвене....27
Как да работите с грила....29
Готварска плоча за печене....29

6 Поддържане и грижа 30

Обща информация....30
Почистване на контролния панел....30
Почистване на фурната....30
Сваляне на вратата на фурната....31
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата31
Подмяна на лампата във фурната....32

7 Отстраняване на повреди 34

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 п 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.
- 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.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените 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
- 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 опиняващи 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 горещата 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 загрявайте 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 почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- Използвайте рафтовете както е описано в раздел "Как да работите с електрическата фурна".
- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функция грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Преди даподмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, за да се избегне риска от токов удар.

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.
- 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 чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ÜПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- Външните части на уреда може да се нагорещят 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 и/или газови 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 сядат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите й да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Изхвърлете остарелия продукт по екосъобразен начин.
Този продукт носи селективен символ за сортиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Това означава, че този продукт трябва да бъде обработен в съответствие с Европейската директива 2002/96/EO, за да бъде рециклиран и разглобен и да се сведе до минимум влиянието му върху околната среда. За

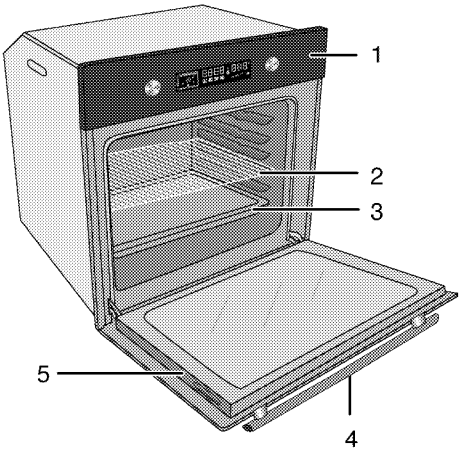
допълнителна информация, се свържете с местните или регионални власти.
Обърнете се към местния търговец или голям център за събиране на отпадъци във вашия район за да разберете как да изхвърлите уреда.
Преди да изхвърлите уреда, отрежете захранвашия кабел и направете заключалката (ако има такава) неизползваема за да избегнете излагането на деца на опасност.

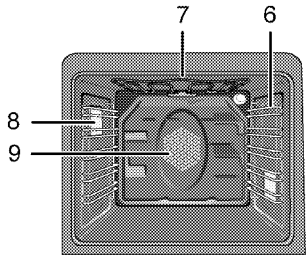
Изхвърляне на опаковъчните материали

- 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.

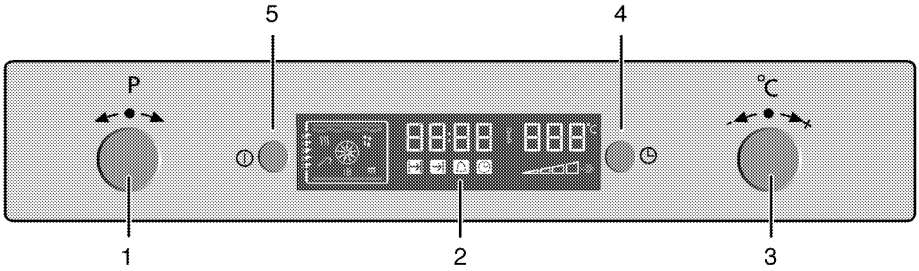
2 Основна информация

Общ преглед





1 Контролен панел
2 Метална скара
3 Тава
4 Дръжка
5 Врата
6 Положения на скарата
7 Горен нагревател
8 Лампа
9 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)

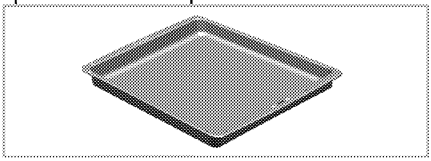


1 Програмен селектор
2 Цифров таймер
3 Бутон за увеличаване/намаляване времето на термостата
4 Бутон меню
5 Бутон ON/OFF

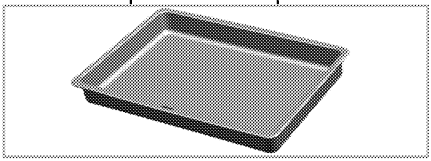
Съдържание на пакета

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

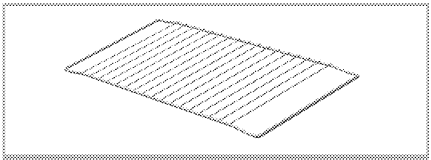
1. **Ръководство за употреба**
2. **Тава на фурната**
   Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.

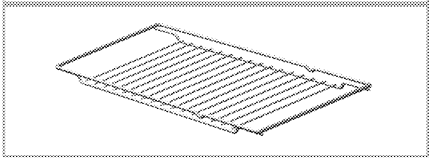


3. **Дълбока тава**
   Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.

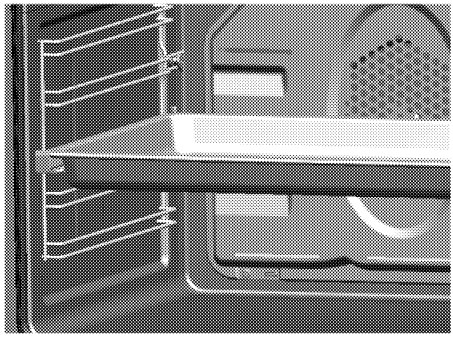


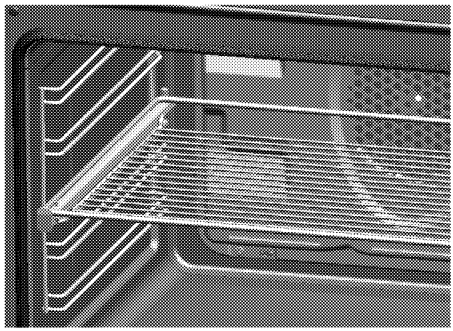
4. **Телен рафт**
   Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.





5. **Правилно поставяне на телеския рафт и тава върху телескопичната етажерка.**
   Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и телеския рафт
   Когато използвате тавата и телеския рафт с телескопичнита етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на телеския рафт и тавата.





Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	3.1 kW
Бушон	мин. 16 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм^2
Дължина на кабела	макс. 2 м
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажни размери (височина/ширина/дълбочина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Основна фурна	**Мултифункционална фурна**
Клас на енергийна ефективност[#]	A
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 50304. 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.

** Виж. *Монтаж, стр. 12*.

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 варират 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.

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

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

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

Преди монтажа

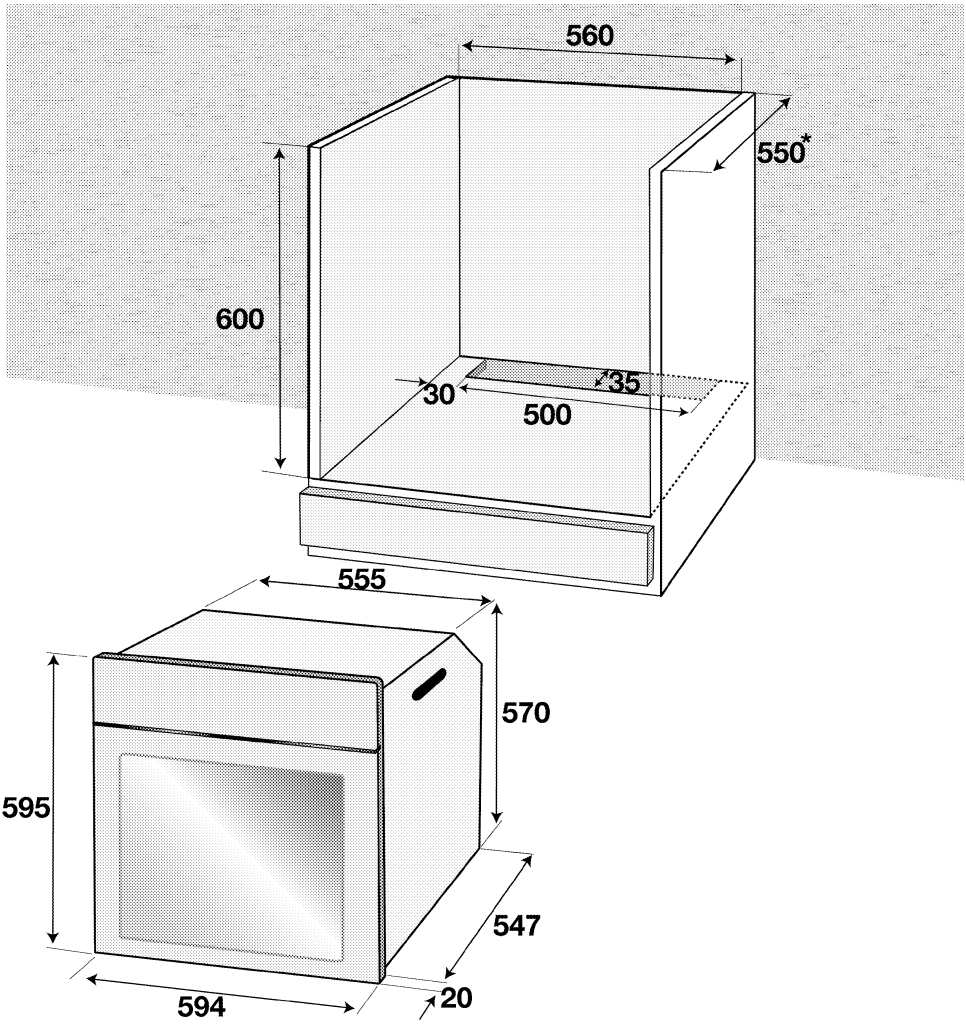
Уредът е предназначен за монтираж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненските шкафовете трябва да са поставени на равно и да са неподвижни.
- Ако под фурната има чекмедже, трябва да се монтира рафт между чекмеджето и фурната.
- Носете електроуреда най-малко с двама човека.

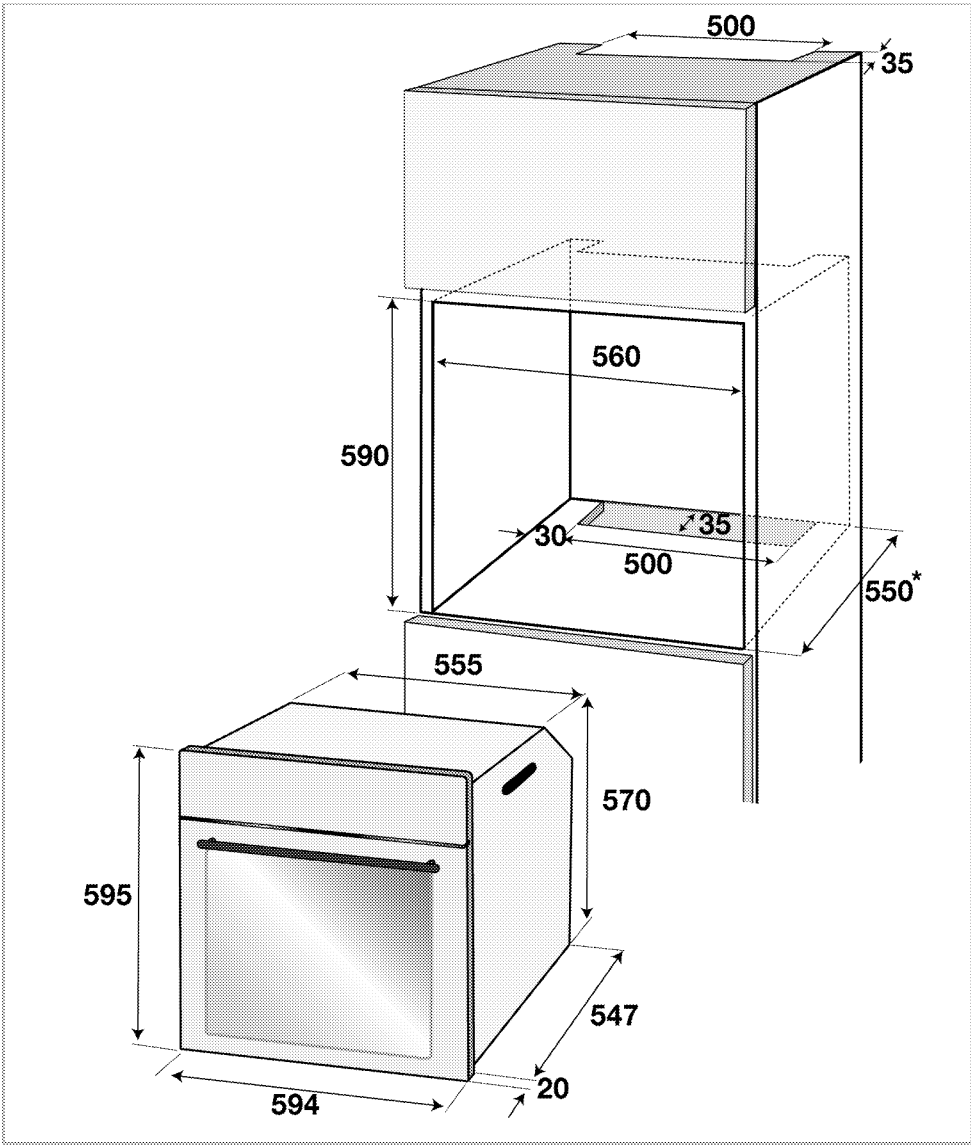
Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждителните тела.

Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

Ако уредът разполага с метални дръжки, приберете обратно дръжките в страничните стени след като преместите уреда.



* мин.



* мин.

Инсталация и свързване

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

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

ОПАСНОСТ:
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.

ОПАСНОСТ:
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Повреденият захранващи кабел рябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Отворете предната врата за да видите етикета.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

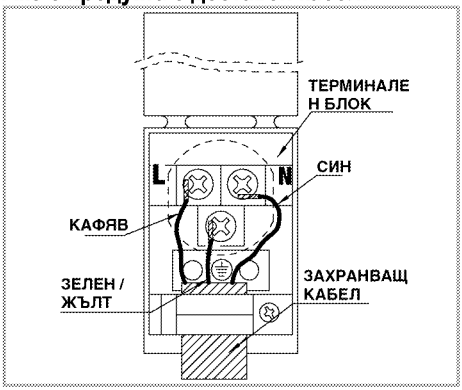
ОПАСНОСТ:
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.
Съществува риск от токов удар!

Свързване на захранващия кабел

1. 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.

Ако с продукта е доставен кабел:

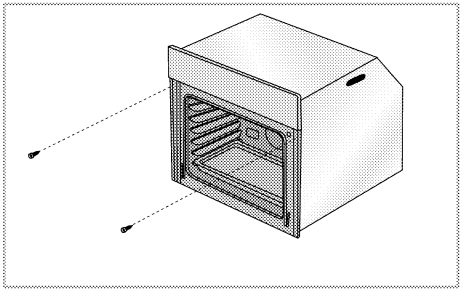


2. **За еднофазна връзка,** свържете жиците както е показано по-долу:

- Кафяв/черен кабел = L (Фаза)
- Син/сив кабел = N (Нула)
- Зелен/жълт кабел= (E) ⏚ (заземен)

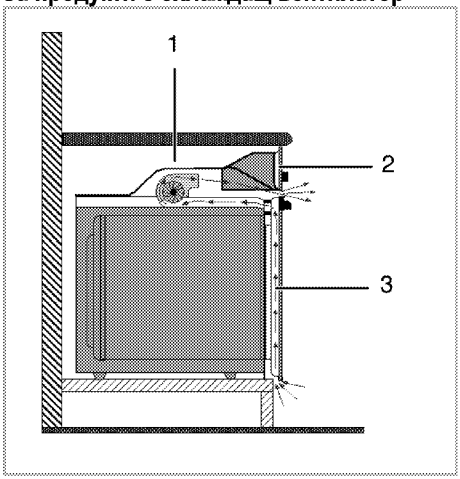
Монтаж на продукта

1. Плъзнете фурната в шкафа, наместете и обезопасете на място като проверите да не би захранващият кабел да е пречупен или заклещен.



Закрепете фурната с 2 винта, както е показано на илюстрацията.

За продукти с охлаждащ вентилатор



1 Охлаждащ вентилатор
2 Контролен панел
3 Врата

Вграденият охлаждащ вентилатор охлажда както вграденият шкаф, така и предната част на уреда.

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

Финална проверка

1. Включете захранващия кабел и включете бушона на уреда.
2. Проверете функциите.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и гго 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.

4 Подготовка

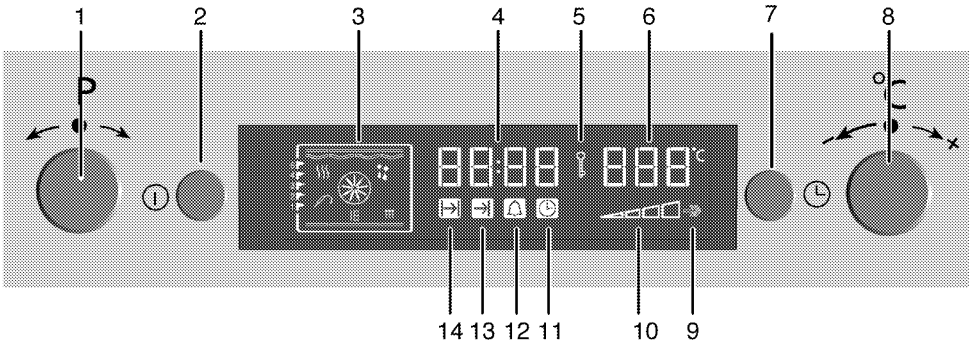
Съвети за спестяване на енергия

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 подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно приготвяйте едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Приготвяйте повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- 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 сготвите.

Първо ползване

Първоначална настройка на часа



1 Бутон за избор на програма
2 Бутон ON/OFF
3 Дисплей функции
4 4. Поле на индикатора на текущото време
5 Символ блокиране на клавиши
6 Поле-индикатор на температурата
7 Бутон меню
8 Бутон за регулиране на температурата-времето
9 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
10 Символ за вътрешна температура във фурната
11 Символ часовник
12 Символ аларма
13 Символ за край на времето на готвене
14 Символ за време на готвене

1. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **+** или **–** за да настроите часа когато фурната бъде пусната за първи път

Ако настоящият час не е зададен, настройката за времето ще започне да се увеличава от **12:00**. Иконката на часовника(*11*) ще се освети за да покаже, че настоящият час не е зададен. След като часа се настрои, тази иконка ще изчезне.

Настройте часа след това.

1. Натиснете бутон Меню (7) на кратки интервали докато символ Аларма *(11)* се активира.
2. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите текущия час.

Зададените часови настройки се отменят в случай, че тока спре. Трябва отново да се настроят. Текущият час не може да бъде променен когато се ползва някоя от функциите на фурната.

Първоначално почистване на уреда

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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите 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 горещата фурна.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
1. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 19*.
2. Пуснете фурната за около 30 минути.
3. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 19*

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. 29*.
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 29*

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 излизащия пушек и миризма.

5 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите 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 горещата фурна.

ОПАСНОСТ:
Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.
Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо 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 гореща.
- 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 приготвите. 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.

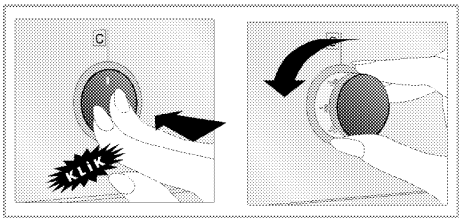
- Разпределете парчетата, които ще печете върху телениия грил или в тавата за печене с телениия грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете телениия грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху телениия грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. 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-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

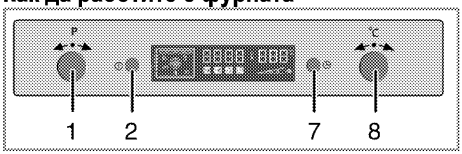
Фурната ви е оборудвана с изкачащи копчета, които се показват навън при натискането им.

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



2. При завършване на процеса на готвене, завъртете копчето в изключена (горна) позиция и натиснете навътре.

Как да работите с фурната



1 Програмен селектор
2 Бутон ON/OFF
7 Бутон меню
8 Бутон за увеличаване/намаляване времето на термостата

1. Натиснете бутон Вкл/Изкл (2) за около 2 секунда за да включите фурната.

Избор на температура и режим на работа

След включването на фурната се появява празен дисплей за функциите.

Когато дисплеят се намира в този режим можете да настроите времето на готвене, края на времето на готвене и функция бустър (бързо загряване).

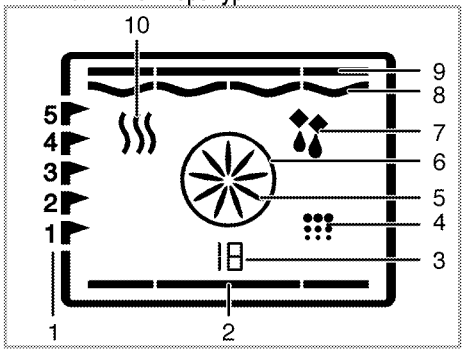
Фурната се изключва автоматично след 10 секунди ако на екрана не се направи никаква настройка на фурната.

1. Завъртете селектора за програмите (1) леко наляво или надясно за да настроите желания режим на работа.
2. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите желаната температура.

» Вашата фурна с готовност ще започне да работи на желаната функция като увеличи вътрешната си температура до настроената от вас.
» Активните нагреватели и препоръчителната позиция на тавата се показват на функционалния дисплей.
» Ако температурата не е зададена преди това, на температурния екран се показва препоръчителната температура за настроената функция.

Таблица на функциите :

Таблицата на функциите показва функциите, които могат да се използват във фурната и техните респективни максимални и минимални температури.



1 Положения на скарата
2 Долен нагревател
3 Номер на функция
4 Позиция почистване
5 Вентилатор бързо загряване
6 Нагревател бързо загряване
7 Позиция на рбаота с вентилатор
8 Грил нагревател
9 Горен нагревател
10 Поддържане топло

Функциите варират в зависимост от модела!

Таблица на функциите	Препоръчителна температура (°C)	Температурен обхват (°C)
Статично	200	40-280
Статично + вентилатор	175	40-280
Вентилационно нагряване	180	40-280

3 D	205	40-280
Пица	210	40-280
Цял грил+Вентилатор	200	40-280
Цял грил	280	40-280
Грил	280	40-280
Вентилаторно нагряване - бавно	180	160-220
Долно нагряване	180	40-220
Топлинно поддържане	60	40-100

Максималното регулируемо време на готвене за всички режими, с изключение на режим "поддържане на храната топла" са ограничени до 6 часа по причини на безопасността. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.

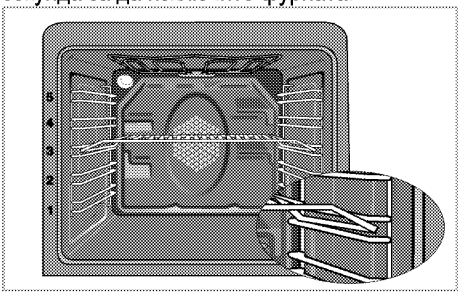
Докато правите някаква настройка, съответните символи на часовника премигват.

Текущият час не може да бъде настроен ако фурната работи в коя да е функция, или ако е направена полу-автоматична или напълно автоматична настройка на фурната.

Лампата на фурната свети когато вратата е отворена, дори и при изключена фурна

Изключване на електрическата фурна

Натиснете копче Вкл/Изкл (2) за около 2 секунда за да изключите фурната.



Позиции на решетката (за модели с телена скара)

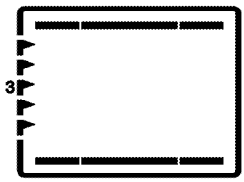
Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

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.

Режими на работа

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

1. **Горен и долен нагревател**

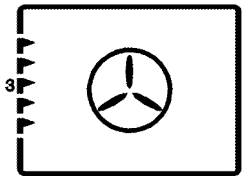


Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.
На екрана се изписват подходящите позиции на рафта.

2. **Долно/горно нагряване с вентилатор**

Затоплението от горния и долния нагреватели въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Печете една тава.

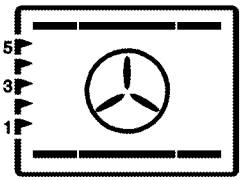
3. **Вентилационно нагряване**



Затопленият от вентилаторният нагревател въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Подходяща е за приготвяне на ястия при различни нива на решетките, като в повечето случаи не е необходимо подгряване. Подходящо за печене с повече тави.

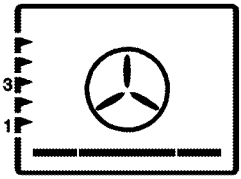
Когато вратата на фурната е отворена, мотора на вентилатора ще се изключи за да държи топлия въздух вътре.

4. **"3D" функция**



Горният и долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете само една тава.

5. **Функция пица**



Долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Подходящо за печене на пица.

6. **Цял грил+Вентилатор**

Затопленият от целия грил въздух се разнася много бързо във фурната, благодарение на вентилатора. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

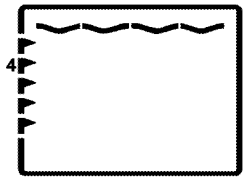
- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

7. **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 позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

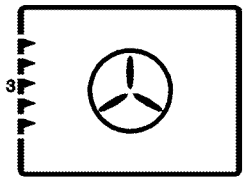
8. **Грил**



Малкият грил на тавана на фурната работи. Подходящо за ястия на грил и огретени.

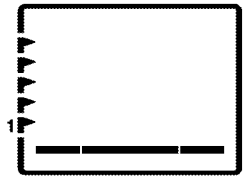
- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

9. **Вентилаторно нагряване - бавно**



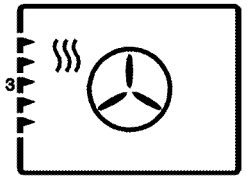
За пестене на енергия можете да използвате тази функция, вместо да използвате готварски операции, които ще изпълните с помощта на вентилаторно нагряване с температурен диапазон от 160-220 ºC. Но времето на готвене се удължава леко.
Времето на готвене за тази функция е посочено в таблица "Вентилаторно нагряване - бавно".

10. **Долно нагряване**



Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.

11. **Поддържане топло**

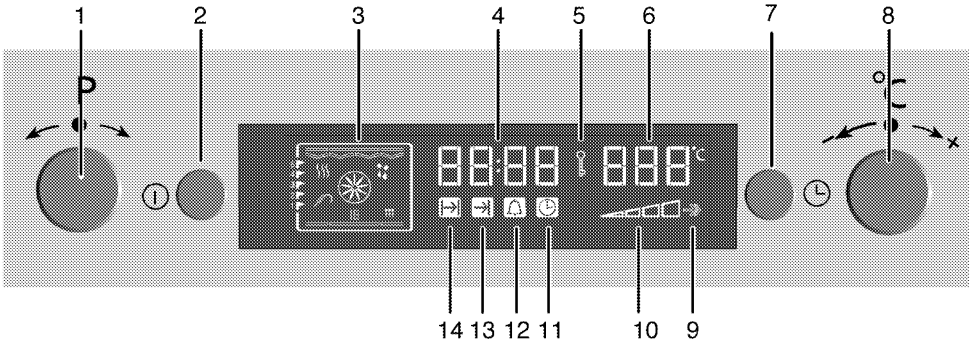


Използва се за поддържане ястието топло за дълъг период от време.

12. **работи с вентилатор**

Фурната не се загрява. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

Как да работите с контролера на фурната



1 Бутон за избор на програма
2 Бутон ON/OFF
3 Дисплей функции
4 4. Поле на индикатора на текущото време
5 Символ блокиране на клавиши
6 Поле-индикатор на температурата
7 Бутон меню
8 Бутон за регулиране на температурата-времето
9 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
10 Символ за вътрешна температура във фурната
11 Символ часовник
12 Символ аларма
13 Символ за край на времето на готвене
14 Символ за време на готвене

Активиране на полуавтоматичен режим
В този режим на работа, можете да настройвате периода на работа на фурната (времето на готвене).

1. Натиснете бутон Вкл/Изкл (2) за да включите фурната.
2. Завъртете селектора за програмите (1) леко наляво или надясно за да настроите желания режим на работа.
3. Когато фурната е включена, натиснете бутон Меню (7) на кратки интервали за да активирате символ "Време на готвене" (14).
4. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите времето на готвене.

» Символът за време на готвене (14) остава осветен след настройване на времето на готвене.

5. Поставете ястието във фурната.
6. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите температурата на готвене.

» Фурната ще се нагрява до настроената температура и ще поддържа тази температура до края на избрания период за готвене. Лампата във фурната свети по време на готвенето.

Всички сегменти на символа за вътрешна температура във фурната (10) се включват при достигане на зададената температура във фурната.

7. След завършване на процеса на готвене, на дисплея се изписва **"End" ("Край")** и се чува аларменият сигнал.
8. Натиснете бутон Меню (7) или Вкл/Изкл (2) за да заглушите алармата.

» Алармата е заглушена, фурната се изключва автоматично, а на дисплея се изписва текущото време.

Превключете на изцяло автоматична работа
При този режим на работа може да регулирате времето на готвене и края на времето на готвене.

1. Натиснете бутон Вкл/Изкл (2) за да включите фурната.
2. Завъртете селектора за програмите (1) леко наляво или надясно за да настроите желания режим на работа.
3. Натиснете бутон Меню (7) на кратки интервали от време за да активирате символ "Време на готвене" (14).
4. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите времето на готвене.

» Символът за време на готвене (14) остава осветен след настройване на времето на готвене.

5. Натиснете бутон Меню (7) на кратки интервали от време за да активирате символ "Край на времето за готвене" (13).
6. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите края на времето на готвене.

» След като настроите краен час на готвене, символът за край на времето на готвене (13) остава осветен на дисплея.

7. Поставете ястието във фурната.
8. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите температурата на готвене.

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте настроили. Избраният режим се активира когато готвенето започне, като фурната се загрява до настроената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето. Лампата във фурната свети по време на готвенето.

Всички сегменти на символа за вътрешна температура във фурната (10) се включват при достигане на зададената температура във фурната.

9. След завършване на процеса на готвене, на дисплея се изписва **"End" ("Край")** и се чува аларменият сигнал.
10. Натиснете бутон Меню (7) или Вкл/Изкл (2) за да заглушите алармата.

» Алармата е заглушена, фурната се изключва автоматично, а на дисплея се изписва текущото време. Лампата на фурната се изключва.

Ако искате да прекъснете полуавтоматичното или автоматичното програмиране след като сте ги настроили, трябва да зададете отново времето за готвене.

Настройване на бустъра (бързо загряване)
Използвайте функция предварително загряване за достигане на желаната температура във фурната по-бързо.

Предварително загряване може да се настрои само при работеща фурна. Предварителното загряване не може да бъде избрано при програми размразяване или почистване. Предварителното загряване бива отказано в случай на прекъсване на ел.захранването.

1. Натиснете бутон Меню (7) на кратки интервали докато символ Бустър (Бързо загряване) (9) се активира.

» **"OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО")** се появява на дисплея.

2. Завъртете леко копчето за регулиране на температура-време (8) до **"+"** за да активирате функция Бързо загряване.

» След като предварителното загряване бъде активирано, на дисплея се изписва **'On' ("Включено")** а символ "Бустър" остава осветен.

» Символ бустър изчезва след като фурната достигне желаната температура и фурната продължи да работи във функцията, която е работила преди функция предварително загряване.

3. За да деактивирате функция "предварително загряване", натиснете бутон Меню (7) на кратки интервали от време докато символ Бустър (9) се активира.

» **"On" ("Включено")** се появява на дисплея.

4. Завъртете копчето за регулиране на Температура-Време (8) леко към **"-"** за да деактивирате функция Бързо загряване.

» **"OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО")** се появява на дисплея.

Използване на заключването на бутоните

Активиране на заключването на бутоните
Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на заключващата функция.

Заключването може да се използва при включена или изключена фурна. Фурната може да се изключи с натискане и задържане на бутон Вкл/Изкл (2) за 2 секунди дори когато заключването на бутоните е активирано при работеща фурна.

1. Натиснете копче (7) на кратки интервали докато символ заключване (5) се активира.

» **"OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО")** се появява на дисплея.

2. Завъртете леко копчето (8) до **'+'** за да активирате функция Заключване.

» След като заключващата функция бъде активирана, на дисплея се изписва **"On" ("Включено")**, а символ Заключено остава осветен.

Деактивиране на заключването

1. Натиснете копче (7) за да активирате символ Заключване (5).

» **"On" ("Включено")** се появява на дисплея.

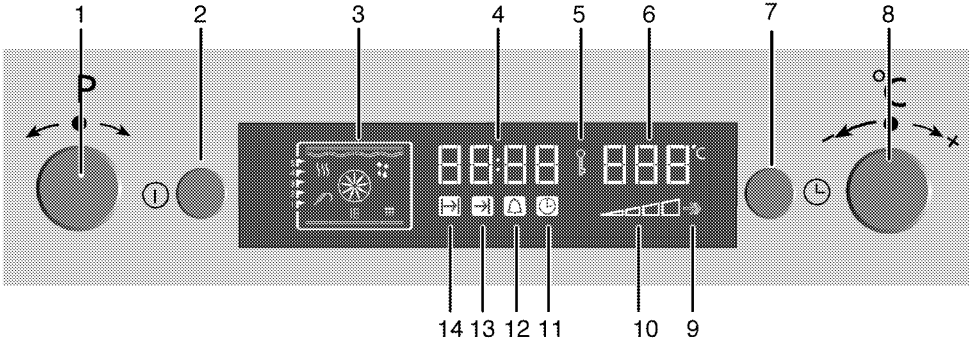
2. Завъртете леко копчето (8) до **'-'** за да деактивирате функция Заключване.

» След като заключващата функция бъде деактивирана, на дисплея се изписва **"OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО")**, а символ Заключено (5) изчезва.

Копчетата на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването не бива отказано в случай на прекъсване на ел.захранването.

Ползване на часовника като аларма

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 ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на зададеното време.



1 Бутон за избор на програма
2 Бутон ON/OFF
3 Дисплей функции
4 4. Поле на индикатора на текущото време
5 Символ блокиране на клавиши
6 Поле-индикатор на температурата
7 Бутон меню
8 Бутон за регулиране на температурата-времето
9 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
10 Символ за вътрешна температура във фурната
11 Символ часовник
12 Символ аларма
13 Символ за край на времето на готвене
14 Символ за време на готвене

Ползване на часовника като аларма

Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на зададеното време.

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

Алармата може да се използва при включена или изключена фурна.

За настройка на алармата

1. Натиснете бутон Меню (7) на кратки интервали докато символ Аларма (12) се активира.
2. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите часа на алармата.

» Символът на алармата остава осветен след като настроите часа на алармата.

3. След изтичане на периода на алармата, символ "аларма" започва да премигва и се чува алармения сигнал.
4. Натиснете кое да е копче за да спрете алармата.

Ако желаете да откажете алармата:

1. Натиснете бутон Меню (7) на кратки интервали докато символ Аларма **(12)** се активира.
2. Завъртете копчето за регулиране на Температура-Време (8) леко към **"–"** докато на дисплея се покаже **"00:00"**.

Таблица с времето за готвене

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

Първото ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
Кексове във форма*	Едно ниво		2	180	40 ... 50
Кексове в готварска хартия*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нива		1 - 5	175	30 ... 40
	3 нива		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Пандишпан*	Едно ниво		3	200	5 ... 10
	2 нива		1 - 5	175	20 ... 30
Кифлички*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нива		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 нива		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Баница от тесто*	Едно ниво		2	200	30 ... 40
	2 нива		1 - 5	200	45 ... 55
	3 нива		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Мазна баница*	Едно ниво		2	200	25 ... 35
	2 нива		1 - 5	200	35 ... 45
	3 нива		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Мая*	Едно ниво		2	200	35 ... 45
	2 нива		1 - 3	190	35 ... 45
Лазаня*	Едно ниво		2 - 3	200	30 ... 40
Пица*	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
	Едно ниво		3	200	10 ... 15
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс, след това 190	70 ... 90
	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс, след това 190	60 ... 80
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	55 ... 65
	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	55 ... 65
Пуйка (5.5 кг)	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	150 ... 210
	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30
	Едно ниво		3	200	20 ... 30
Ако печете едновременно 2 тави, поставете по-дълбоката тава на горния рафт, а другата на долния рафт.					

* Препоръчва се да ползвате предварително загряване за всякакъв вид храни.

(**) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато символът за температурата **(8)** на фурната достигне най-високото ниво.

Не отваряйте вратата по време на готвене в режим бавно готвене

Таблица на времето на бавно готвене

Не променяйте температурите на готвене след като готвенето започне в режим бавно готвене.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Казерола с месо	Едно ниво		3	160	100 ... 120
Пилешка казерола	Едно ниво		3	160	70 ... 100
Фасул	Едно ниво		3	160	130 ... 150
Казерола с патладжан	Едно ниво		3	160	130 ... 150
Пържола - цяла	Едно ниво		3	160	110 ... 130
Пържола - нарязана	Едно ниво		3	160	100 ... 120
Кексове в готварска хартия	Едно ниво		3	185	35 ... 40
Сладки	Едно ниво		3	185	30 ... 35
Тесто за сладки	Едно ниво		3	200	40 ... 45
Мазна баница	Едно ниво		3	200	40 ... 45

- Загрейте предварително за 6-7 минути.
- Бялото/червеното месо трябва да се обръща в тигана преди готвене докато се развари.
- Фасулът трябва да се свари за 30 минути преди готвене. Можете директно да ползвате консервиран фасул.
- Покриването на тигана оптимизира готвенето.

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 слоевете 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 развомерно 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 зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги приготвяйте в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите 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

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

Включване на грила

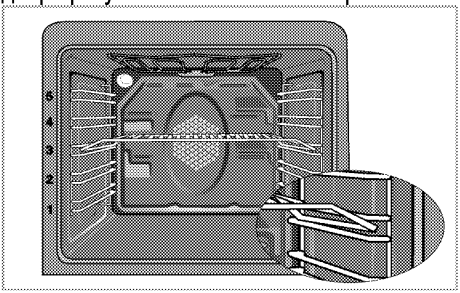
1. Натиснете копче Вкл/Изкл (2) за около 2 секунда за да включите фурната.
2. Завъртете селектора за програмите (1) леко наляво или надясно за да настроите функция грил.
3. Завъртете копчето за регулиране на температурата (8) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите желаната температура.

Изключване на грила

1. Натиснете копче Вкл/Изкл (2) за около 2 секунда за да изключите фурната.

Позиции на решетките

Работата на грила се влошава ако телената скара е поставена срещу задната част на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите най-добри резултати от печенето на грил.



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

Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.
# в зависимост от дебелината		

6 Поддържане и грижа

Обща информация

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

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

ОПАСНОСТ:
Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.
Горещите 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 почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.

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 почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

Почистване на контролния панел

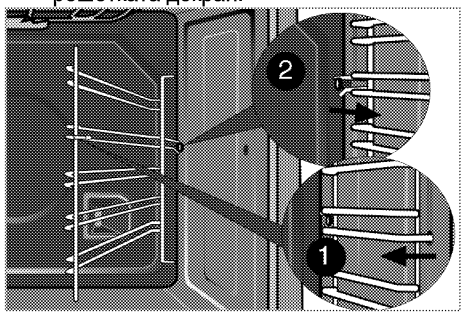
Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

Не сваляйте бутоните/копчетата за да почистите контролния панел.
Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена

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

Страничните стени или само задната част на вътрешността на фурната може да са покрити с каталитичен емайл.
Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Шуплестата повърхност на стените се самопочиства като абсорбира и преобразува пръските мазнина (пара и въглероден диоксид).

Почистване на вратата на фурната

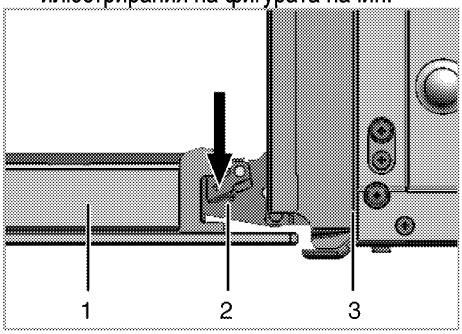
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

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.

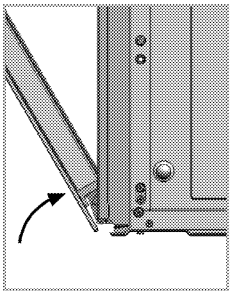
Вътрешното стъкло на вратата е покрито с леснопочистващ се материал. Не използвайте каквито и да е разяждащи и абразивни препарати, твърди метални стъргалки, чегъртала или белина за почистване на стъклото, тъй като те могат да надраскат повърхността. Това може да съсипе покритието на стъклото.

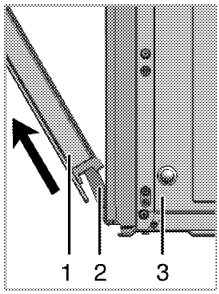
Сваляне на вратата на фурната

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 Предна врата
2 Панта
3 Фурна



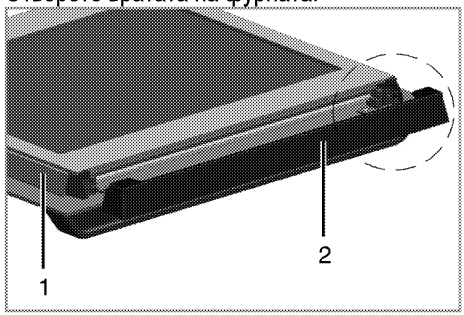


3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

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.

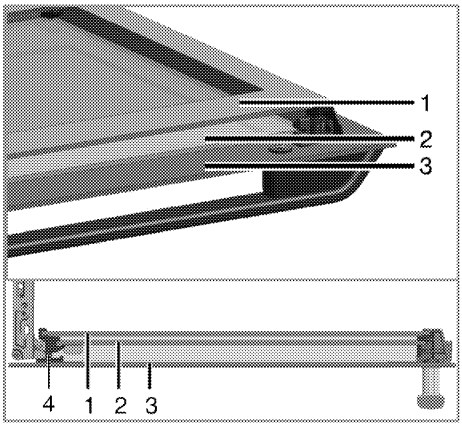
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

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



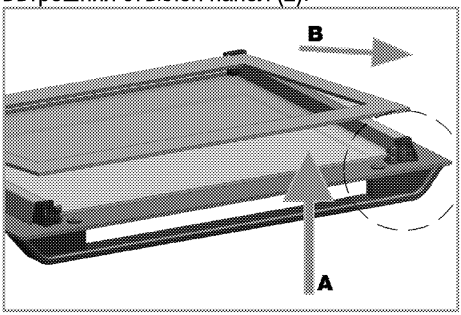
1 Рамка
2 Пластмасова част

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

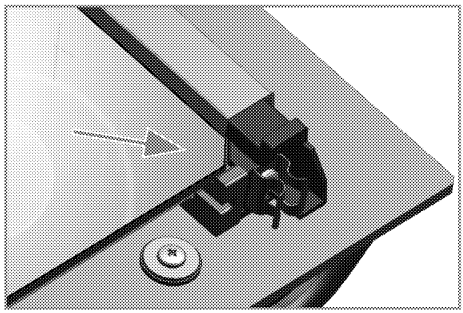


1 Най-вътрешен стъклен панел
2 Вътрешен стъклен панел
3 Външен стъклен панел
4 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**. Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).



Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2).
Както е показано на фигурата, поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп.



Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1). 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 вътрешния стъклен панел в долния пластмасов прорез (5).
Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуете прищракване.

Подмяна на лампата във фурната

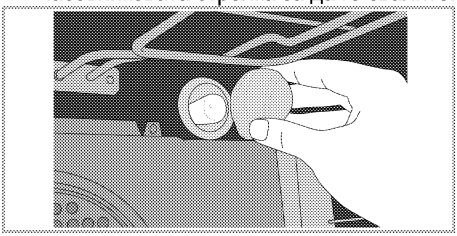
ОПАСНОСТ:
Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 11*. Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

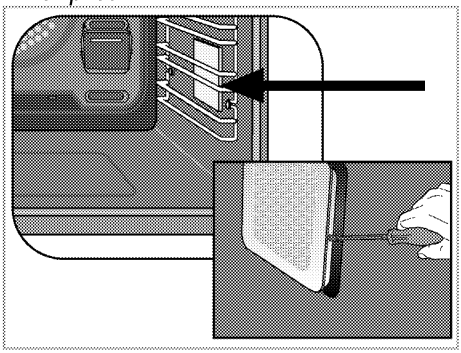
1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обрато на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

Ако фурната ви е оборудвана с квадратна лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Свалете телените рафтове както е описано. Виж *Почистване на фурната, стр. 30*.



3. Свалете защитния стъклен капак с отверка.
4. Отвийте лампата на фурната и я заменете с нова.
5. Монтирайте стъкления капак, а след това рафтовете.

7 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.*
- Бутоните/копчетата на контролния панел не функционират. >>> *Заключването на клавиатурата може да бъде активирано. Моля, деактивирайте го. (Виж. Използване на заключването на бутоните, стр. 25)*

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 настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

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. Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku.
Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola
U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:

važne informacije ili korisni savjeti o uporabi.

upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu.

upozorenje na strujni udar.

upozorenje na rizik od požara.

upozorenje na vruće površine.

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

CE

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost....4
Električna sigurnost....4
Sigurnost proizvoda....5
Predviđena uporaba....6
Sigurnost za djecu....6
Stara oprema....7
Odlaganje materijala pakiranja....7

2 Opće informacije 8

Pregled....8
Sadržaj paketa....9
Tehničke specifikacije....10

3 Instalacija 11

Prije instalacije....11
Montaža i spajanje....14
Budući prijevoz....15

4 Pripreme 16

Savjeti za uštedu energije....16
Prva uporaba....16
Početno postavljanje vremena....16
Prvo čišćenje proizvoda....17
Prvo zagrijavanje....17

5 Kako raditi s pećnicom 18

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju....18
Kako koristiti električnu pećnicu....18
Načini rada....20
Kako upravljati kontrolnom jedinicom....22
Uporaba zaključavanja tipki....23
Uporaba sata kao alarma....24
Tablica vremena kuhanja....25
Kako raditi s roštiljem....27
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu 27

6 Održavanje 28

Opće informacije....28
Čišćenje kontrolne ploče....28
Čišćenje pećnice....28
Skidanje vrata pećnice....28
Skidanje stakla unutrašnjih vrata....29
Zamjena lampice pećnice....30

7 Otklanjanje kvarova 31

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.
  Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim

utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priklještiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda
- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

- Police koristite kako je opisano u poglavlju "Kako koristiti električnu pećnicu."
- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posuđe u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Pazite da je uređaj isključen prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

- Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni i/ili plinski aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, **nemojte** stavljati bilo kakve teške predmete na njih i **ne** dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

Stara oprema

Odložite stari proizvod na način koji ne šteti okolišu.
Ovaj proizvod nosi oznaku selektivnog sortiranja za električni i elektronički otpad (WEEE). To znači da se ovim proizvodom treba rukovati prema Europskoj direktivi 2002/96/EC da bi se reciklirao ili rastavio da bi se smanji utjecaj na okoliš. Za daljnje informacije, javite se vašim lokalnim ili regionalnim vlastima.
Provjerite s lokalnim dobavljačem ili odlagalištem krupnog otpada u vašem području kako da odložite svoj proizvod.

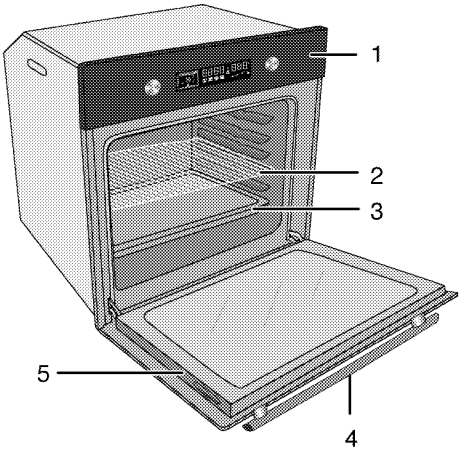
Prije odlaganja proizvoda, odrežite utikač kabela napajanja i onesposobite bravu vrata (ako postoji) da bi se izbjegle opasnosti za djecu.

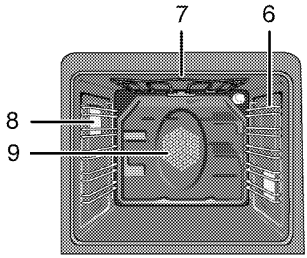
Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

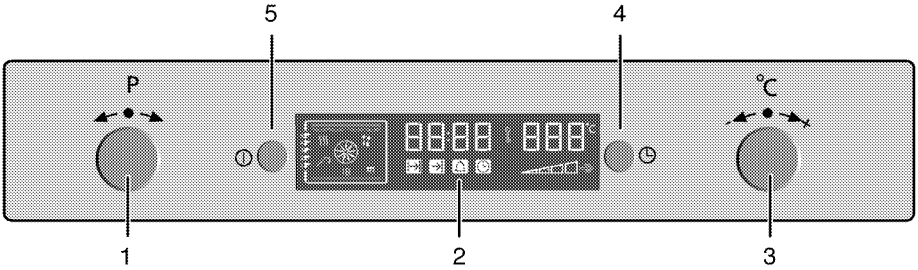
2 Opće informacije

Pregled





1 Kontrolna ploča
2 Žičana polica
3 Lim za pečenje
4 Ručka
5 Vrata
6 Položaji police
7 Gornji grijaći element
8 Svjetlo
9 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)

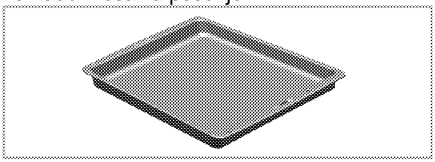


1 Tipka za odabir programa
2 Digitalni tajmer
3 Tipka za pojačavanje/smanjenje temperature
4 Tipka izbornika
5 Tipka za uključivanje/isključivanje

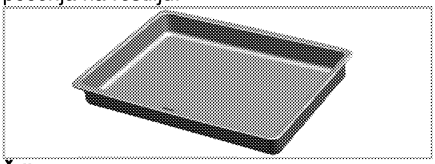
Sadržaj paketa

Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

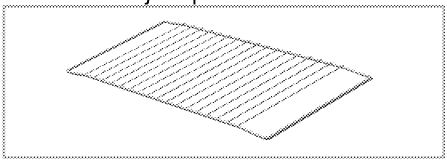
1. Korisnički priručnik
2. Lim za pečenje
   Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.

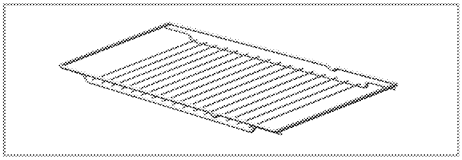


3. Duboki lim za pečenje
   Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.

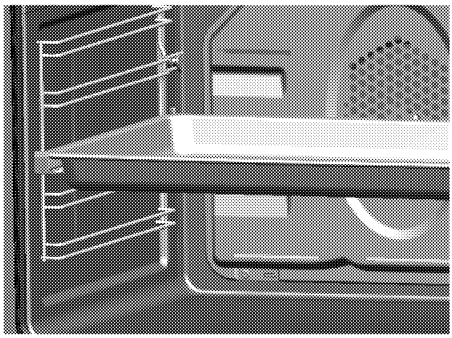


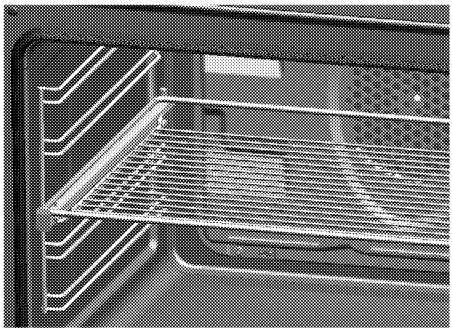
4. Žičana polica
   Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.





5. Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.
   Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu.
   Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.





Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Osigurač	min. 16 A
Vrsta / presjek kabela	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
duljina kabela	max. 2 m
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za instalaciju (visina/širina/duljina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Klasa energetske učinkovitosti#	A
Unutarnja lampica	15/25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

Osnove: Informacije o energetskoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 50304. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).
Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritetizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

** Pogledajte. *Instalacija, stranica 11.*

Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.

Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.

Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.

OPASNOST:
Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.

OPASNOST:
Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja.
Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

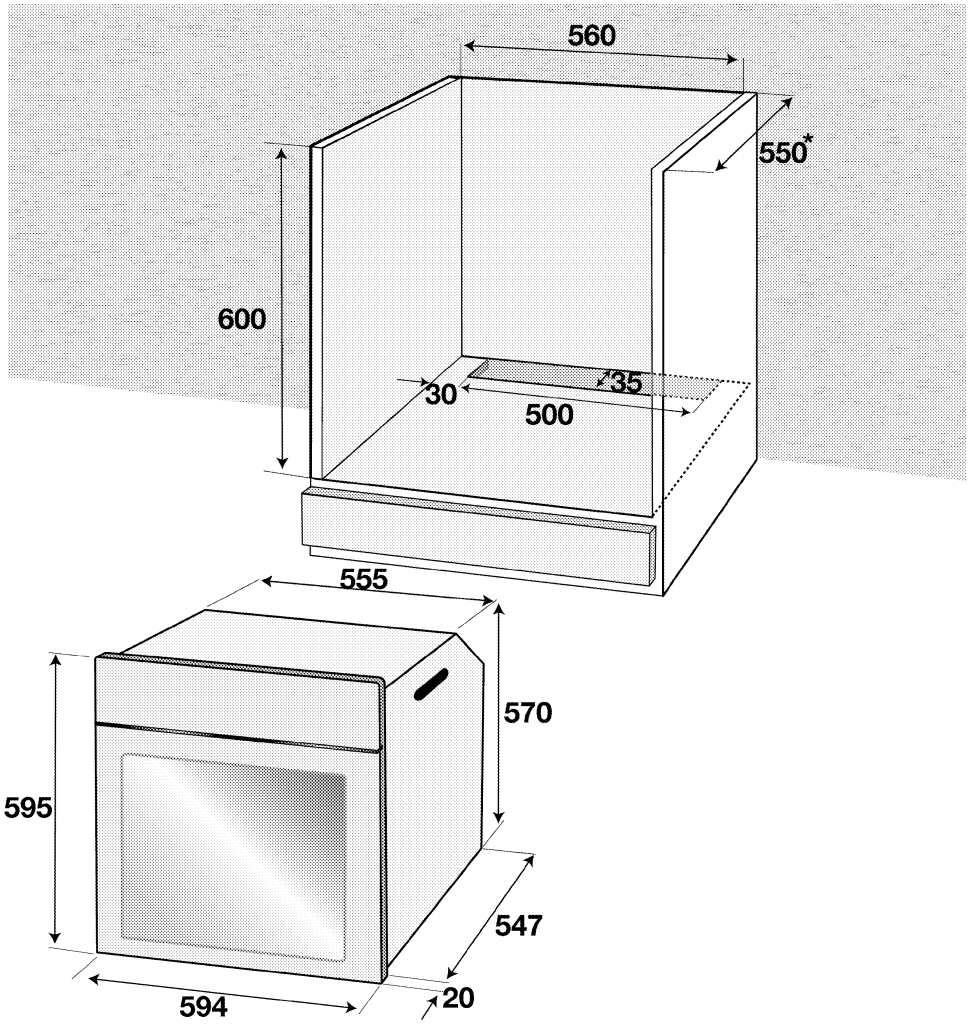
Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.
- Ako je ispod pećnice ladica, između pećnice i ladice se mora ugraditi polica.
- Uređaj moraju nositi najmanje dvije osobe.

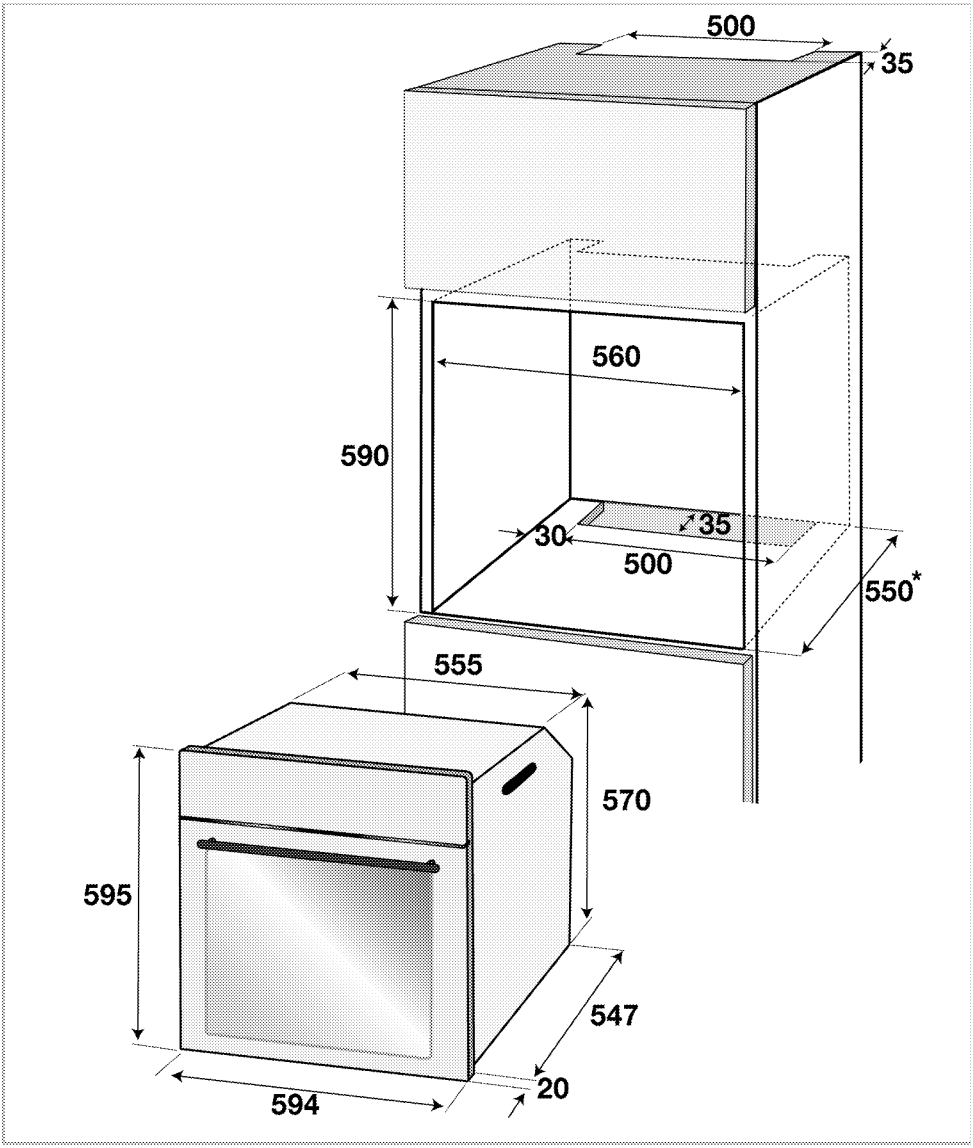
Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.

Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke nazad na bočne stjenke nakon što pomaknete proizvod.



* min.



* min.

Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićenu osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

OPASNOST:
Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije.
Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.

OPASNOST:
Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.
Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Otvorite prednja vrata da biste vidjeli tipsku pločicu.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

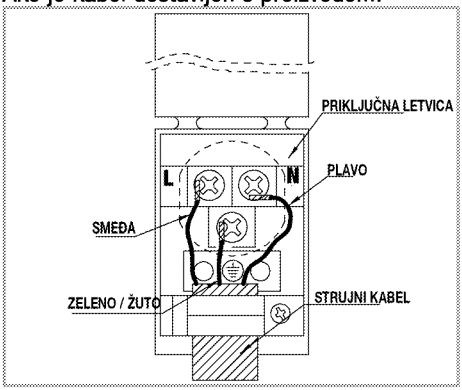
OPASNOST:
Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

Spajanje kabela napajanja

1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

Ako je kabel dostavljen s proizvodom:

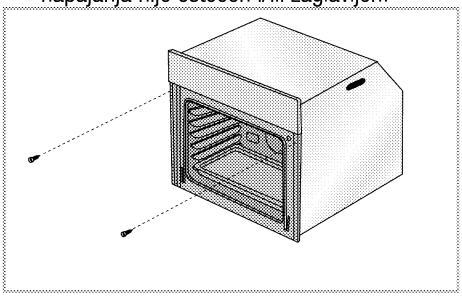


2. **Za jednofazni spoj,** spojite žice kako je dolje navedeno:

- Smeđi-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-sive boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E) ⏚ (Uzemljenje)

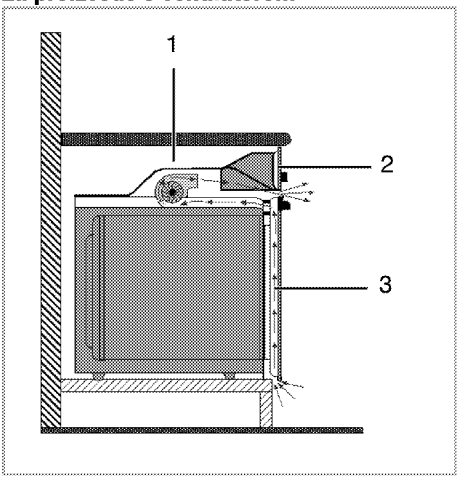
Instaliranje proizvoda

1. Povucite pećnicu u kuhinjski element, poravnajte i pritegnite je, pazeći da kabel napajanja nije oštećen i/ili zaglavljen.



Pričvrstite pećnicu s 2 vijka kako je prikazano.

Za proizvode s ventilatorom



1 ventilator
2 Kontrolna ploča
3 Vrata

Ugrađeni ventilator za hlađenje hladi i element u koji je ugrađen i prednji kraj opreme.

ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice.

Zadnja provjera

1. Uključite kabel napajanja i uključite osigurač uređaja.
2. Provjerite funkcije.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.

Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

4 Pripreme

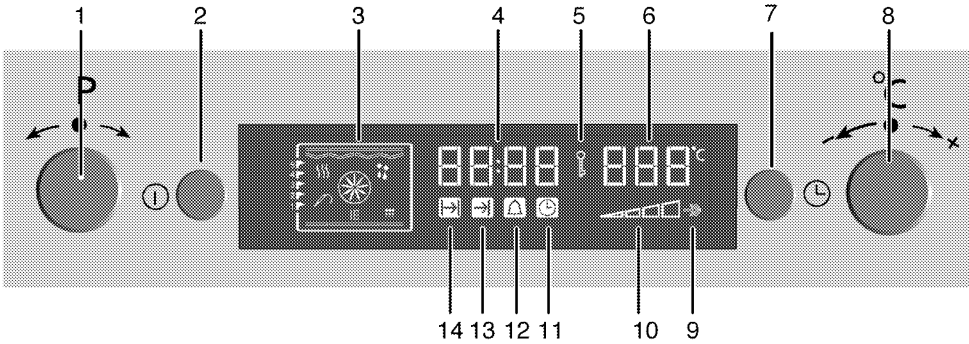
Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.

Prva uporaba

Početno postavljanje vremena



1 Tipka za odabir programa
2 Tipka za uključivanje/isključivanje
3 Prikaz funkcije
4 Polje oznake točnog vremena
5 Znak zaključavanja tipki
6 Polje oznake temperature
7 Tipka izbornika
8 Tipka za podešavanje temperature-vremena
9 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
10 Znak unutarnje temperature pećnice
11 Znak sata
12 Znak za alarm
13 Znak vremena kraja kuhanja
14 Znak vremena kuhanja

1. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na + ili – lagano da podesite vrijeme kada pećnica prvi put radi.

Ako točno vrijeme nije postavljeno, postavke vremena će se početi povećavati/smanjivati od 12:00. Ikona sata (*11*) će biti prikazana da bi se označilo da točno vrijeme nije postavljeno. Ikona će nestati kad vrijeme bude postavljeno.

Nakon toga postavite vrijeme.

1. Pritisnite tipku izbornika (7) s kratkim intervalima dok se ne uključi znak alarma *(11)*.
2. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na "+" ili "–" lagano da podesite točno vrijeme.

Postavke točnog vremena se opozivaju u slučaju nestanka struje. Ono se treba ponovno postaviti. Točno vrijeme se ne može promijeniti kad se koristi bilo koja funkcija pećnice.

Prvo čišćenje proizvoda

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.
Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje.
Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
1. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 18*.
2. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
3. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 18*

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 27*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 27*

Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje.
Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

OPASNOST:
Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.
Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koricu i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

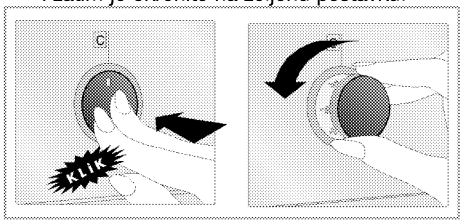
- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.

Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

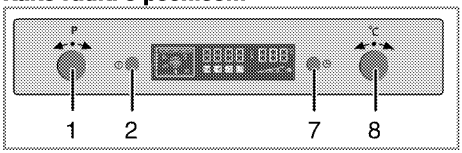
Vaša pećnica je opremljena skočnim tipkama koje se izbace van kad ih pritisnete.

1. Pritisnite prema unutra da biste izbacili tipku i zatim je okrenite na željenu postavku.



2. Kad je postupak kuhanja gotov, okrenite tipku na položaj isključeno (gornji položaj) i pritisnite je prema unutra.

Kako raditi s pećnicom



1 Tipka za odabir programa
2 Tipka za uključivanje/isključivanje
7 Tipka izbornika
8 Tipka za pojačavanje/smanjenje temperature

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (2) na otprilike 2 sekundu da biste uključili pećnicu.

Odaberite temperaturu i način rada

Kad se pećnica uključi, pojavljuje se prazan zaslon funkcije.

Kad je zaslon u ovom načinu rada, mogu se postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme kraja kuhanja i pojačivač (brzo grijanje).

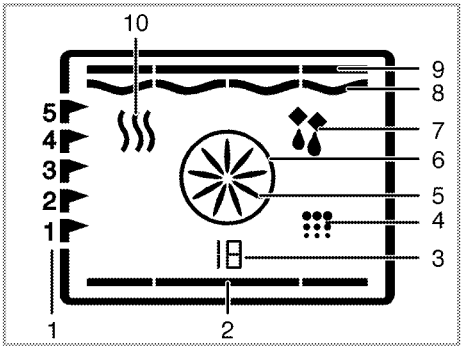
Pećnica će se isključiti automatski u roku od 10 sekundi ako nema postavki pećnice na zaslonu.

1. Okrenite tipku za odabir programa (1) nadesno ili nalijevo da podesite željeni način rada.
2. Okrenite tipku izbornika (8) na **"+"** ili **"–"** lagano da podesite željenu temperaturu.

» Vaša pećnica će odmah početi raditi u željenoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu.
» Aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje se pojavljuju na prikazu funkcija.
» ako temperatura nije bila prije postavljena, preporučena temperatura za postavljanje funkcije će biti prikazana na zaslonu temperature.

Tablica funkcija:

Tablica funkcija označava koje se funkcije mogu koristiti u pećnici i njihove maksimalne i minimalne temperature.



1 Položaji police
2 Donji grijač
3 Broj funkcije
4 Položaj za čišćenje
5 Pojačivač ventilatora
6 Pojačivač grijača
7 Rad s položajem ventilatora
8 Grijač roštilja
9 Gornji grijač
10 Održavanje toplim

Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda!

Tablica funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Raspon temperature (°C)
Statično	200	40-280
Statično + ventilator	175	40-280
Grijanje ventilatorom	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Puni grill+ventilator	200	40-280
Puni grill	280	40-280
Ražanj	280	40-280
Grijanje ventilatorom - polako	180	160-220
Donji grijač	180	40-220
Održavanje toplim	60	40-100

Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u režimima osim održavanja toplim je ograničeno na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.

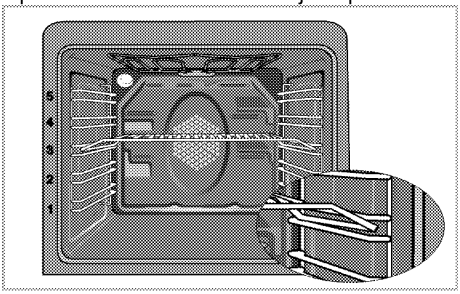
Tijekom podešavanja, povezani znakovi na satu će bljeskati.

Točno vrijeme se ne može postaviti dok pećnica radi na bilo kojoj funkciji, ili ako je na funkciji izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.

Čak i ako je pećnica isključena, lampa pećnice zasvijetli kad se vrata pećnice otvore.

Isključivanje električne pećnice

Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (2) na otprilike 2 sekunde da biste isključili pećnicu.



Položaji police (za modele sa žičanim grillom)

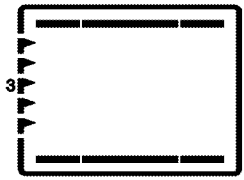
Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.

Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.

Načini rada

Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

1. Gornji i donji grijač

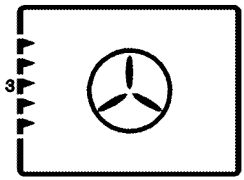


Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složence u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.
Odgovarajući položaj police će biti prikazan na zaslonu.

2. Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora

Topli zrak kojeg zagrijavaju donji i gornji grijači se podjednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. Kuhajte samo s jednim limom.

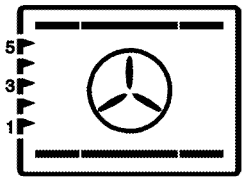
3. Grijanje ventilatorom



Topli zrak kojeg zagrijava stražnji grijač se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. To je prikladno za kuhanje jela na različitim razinama police i zagrijavanje nije potrebno u većini slučajeva. Podesno za kuhanje s više limova.

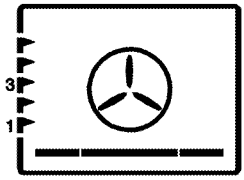
Kad su vrata pećnice otvorena, motor ventilatora neće nastaviti zadržavati topli zrak unutra.

4. "3D" funkcija



Rade gornji grijač, donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora. Hrana se podjednako i brzo grije iz svih pravaca. Kuhajte samo s jednim limom.

5. Funkcija pizze



Rade donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora. Podesno za pečenje pizze.

6. Puni grill+ventilator

Topli zrak kojeg zagrijava puni grill se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

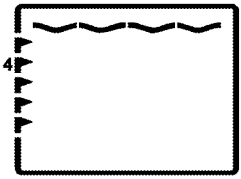
- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

7. Puni grill

Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

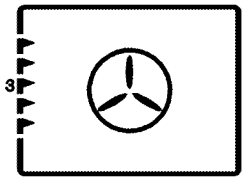
8. Ražanj



Radi mali grill na gornjoj površini pećnice. Podesno za pečenje na roštilju i gratinirana jela.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

9. Grijanje ventilatorom - sporo

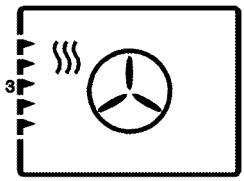


Da biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvršili pomoću grijanja s ventilatorom na rasponu temperature 160-220°C. Ali će vrijeme kuhanja malo porasti.
Vremena kuhanja koja se odnose na ovu funkciju su naznačena u tablici "Grijanje uz pomoć ventilatora - sporo kuhanje"

10. Donji grijač

Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.

11. Održavanje toplim

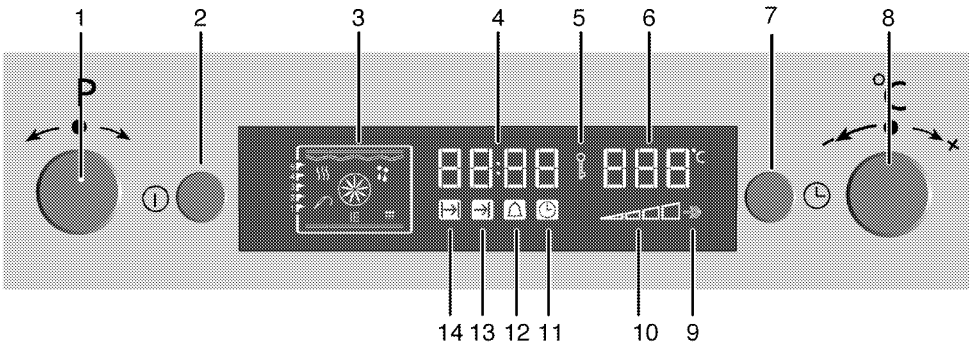


Koristi se za održavanje hrane toplom i spremnom za serviranje dulje vrijeme .

12. Rad s ventilatorom

Pećnica se ne grije. Radi samo ventilator (na stražnjoj stjenci). Podesno za polagano otapanje zrnaste smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje skuhane hrane.

Kako upravljati kontrolnom jedinicom



1 Tipka za odabir programa
2 Tipka za uključivanje/isključivanje
3 Prikaz funkcije
4 Polje oznake točnog vremena
5 Znak zaključavanja tipki
6 Polje oznake temperature
7 Tipka izbornika
8 Tipka za podešavanje temperature-vremena
9 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
10 Znak unutarnje temperature pećnice
11 Znak sata
12 Znak za alarm
13 Znak vremena kraja kuhanja
14 Znak vremena kuhanja

Uključi poluautomatski rad

U ovom načinu rada, možete prilagoditi vrijeme kada će pećnica raditi (vrijeme kuhanja).

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (2) da biste uključili pećnicu.
2. Okrenite tipku za odabir programa (1) nadesno ili nalijevo da podesite željeni način rada.
3. Kad je pećnica uključena, pritisnite tipku izbornika (7) s kratkim intervalima da biste uključili znak vremena kuhanja (14).
4. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na **"+"** ili **"–"** lagano da podesite vrijeme kuhanja.

» Znak vremena kuhanja (14) ostaje osvijetljen nakon podešavanja vremena kuhanja.

5. Stavite jelo u pećnicu.
6. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na **"+"** ili **"–"** lagano da podesite temperaturu kuhanja.

» Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do vremena kraja kuhanja koje ste odabrali. Lampa pećnice radi tijekom kuhanja.

Svi dijelovi znaka za unutrašnju temperature pećnice (10) se uključuju kad pećnica dosegne postavljenu temperaturu.

7. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na zaslonu se pojavljuje **"Kraj"** i oglašava se alarm.
8. Pritisnite tipku izbornika (7) ili uključivanje/isključivanje (2) da utišate alarm.

» Alarm se utišava, pećnica se automatski isključuje i prikazuje se točno vrijeme.

Uključite potpuno automatski rad

U ovom načinu rada možete podesiti vrijeme kuhanja i vrijeme kraja kuhanja.

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (2) da biste uključili pećnicu.
2. Okrenite tipku za odabir programa (1) nadesno ili nalijevo da podesite željeni način rada.
3. Pritisnite tipku izbornika (7) s kratkim intervalima da biste uključili znak vremena kuhanja (14).
4. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na **"+"** ili **"–"** lagano da podesite vrijeme kuhanja.

» Znak vremena kuhanja (14) ostaje osvijetljen nakon podešavanja vremena kuhanja.

5. Pritisnite tipku izbornika (7) s kratkim intervalima da biste uključili znak kraja vremena kuhanja (13).
6. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na **"+"** ili **"–"** lagano da podesite kraj vremena kuhanja.

» Nakon postavljanja kraja vremena kuhanja, znak kraja vremena kuhanja (13) ostaje uključen.

7. Stavite jelo u pećnicu.
8. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na **"+"** ili **"–"** lagano da podesite temperaturu kuhanja.

» Programator vremena pećnice automatski računa vrijeme početka kuhanja oduzimajući vrijeme od kraja kuhanja koje ste postavili. Odabrani način rada se uključuje kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. On održava ovu temperaturu do kraja vremena kuhanja. Lampa pećnice radi tijekom kuhanja.

Svi dijelovi znaka za unutrašnju temperature pećnice (10) se uključuju kad pećnica dosegne postavljenu temperaturu.

9. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na zaslonu se pojavljuje **"Kraj"** i oglašava se alarm.
10. Pritisnite tipku izbornika (7) ili uključivanje/isključivanje (2) da utišate alarm.

» Alarm se utišava, pećnica se automatski isključuje i prikazuje se točno vrijeme. Lampica pećnice se isključuje.

Ako želite otkazati poluautomatsko ili automatsko programiranje kad ste ih već postavili, morate resetirati vrijeme kuhanja.

Postavljanje pojačivača (brzo zagrijavanje)

Koristite funkciju pojačivača (brzo zagrijavanje) da bi pećnica brže dosegnula željenu temperaturu.

Funkcija pojačivača se može postaviti samo dok pećnica radi. Pojačivač se ne može odabrati na položajima za odleđivanje i čišćenje. Postavke pojačivača su opozvane u slučaju nestanka struje.

1. Pritisnite tipku izbornika (7) s kratkim intervalima dok se ne uključi znak pojačivača (brzog zagrijavanja) (9).

» **"ISKLJUČENO"** se pojavljuje na prikazu.

2. Okrenite tipku za podešavanje temperature-vremena (8) lagano na **"+"** da uključite funkciju pojačivača"

» Kad je pojačivač uključen, na zaslonu će se pojaviti **'Uključeno'** i znak pojačivača će ostati osvijetljen.

» Znak pojačivača nestaje čim pećnica dosegne željenu temperaturu a pećnica nastavi raditi na funkciji na kojoj je bila prije funkcije pojačivača.

3. Da isključite funkciju pojačivača, pritisnite tipku izbornika (7) s kratkim intervalima dok se znak pojačivača (9) ne uključi.

» **"Uključeno"** će se pojaviti na prikazu.

4. Okrenite tipku za podešavanje temperature-vremena (7) lagano na **"-"** da isključite funkciju pojačivača"

» **"ISKLJUČENO"** se pojavljuje na prikazu.

Uporaba zaključavanja tipki

Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti uporabu pećnice uključivanjem funkcije zaključavanja tipki.

Zaključavanje tipki se može koristiti bez obzira na to da li pećnica radi ili ne radi. Pećnica se može isključiti pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje (2) kad se pritisne na 2 sekunde čak i kad je zaključavanje tipku uključeno dok pećnica radi.

1. Pritisnite tipku (7) kratkim intervalima dok se ne uključi znak zaključavanja tipki (5).

» "ISKLJUČENO" se pojavljuje na prikazu.

2. Okrenite tipku (8) lagano na **'+'** da uključite funkciju zaključavanja tipki

» Kad je zaključavanje tipki uključeno, na zaslonu će se pojaviti 'Uključeno' i znak zaključavanja tipki će ostati osvijetljen.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Pritisnite tipku (7) da biste uključili znak za zaključavanje tipki (5).

» **"Uključeno"** će se pojaviti na prikazu.

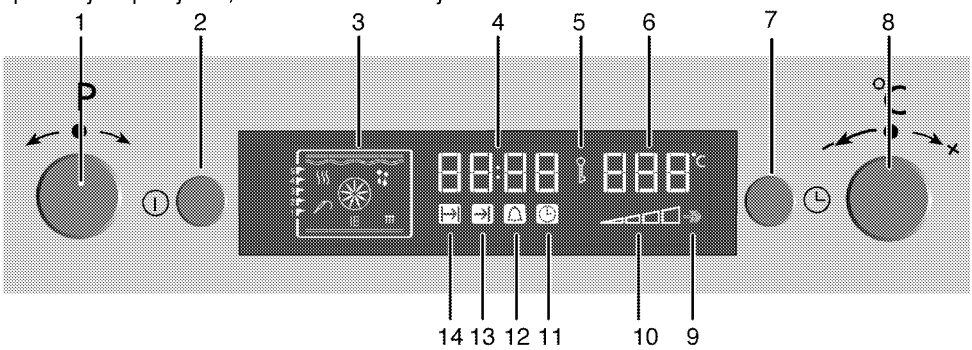
2. Okrenite tipku (8) lagano na **'-'** da isključite zaključavanje tipki

» Kad je zaključavanje tipki uključeno, na zaslonu će se pojaviti **'Isključeno'** i znak zaključavanja tipki (5) će ostati osvijetljen.

Tipke pećnice ne rade kad je uključena funkcija zaključavanja tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.

Uporaba sata kao alarma

Možete koristiti sat na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja.



1 Tipka za odabir programa
2 Tipka za uključivanje/isključivanje
3 Prikaz funkcije
4 Polje oznake točnog vremena
5 Znak zaključavanja tipki
6 Polje oznake temperature
7 Tipka izbornika
8 Tipka za podešavanje temperature-vremena
9 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
10 Znak unutarnje temperature pećnice
11 Znak sata
12 Znak za alarm
13 Znak vremena kraja kuhanja
14 Znak vremena kuhanja

Uporaba sata kao alarma

Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Sat s alarmom će se oglasiti signalom kad istekne vrijeme koje ste postavili.

Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

Sat s alarmom se može koristiti bez obzira na to da li pećnica radi ili ne radi.

Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Sat s alarmom će se oglasiti signalom kad istekne vrijeme koje ste postavili.

Za postavljanje alarma

1. Pritisnite tipku izbornika (7) s kratkim intervalima dok se ne uključi znak alarma(12).
2. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na **"+"** ili **"–"** lagano da podesite vrijeme alarma.

» Znak alarma ostaje osvijetljen nakon podešavanja vremena alarma.

3. Kad vrijeme za alarm bude gotovo, znak alarma će početi bljeskati i oglasit će se signal alarma.
4. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili alarm.

Ako želite opozvati alarm:

1. Pritisnite tipku izbornika (7) s kratkim intervalima dok se ne uključi znak alarma **(12)**.
2. Okrenite tipku iza podešavanje temperature-vremena (8) na **"–"** lagano dok se na zaslonu ne pritisne **"00:00"**.

Tablica vremena kuhanja

Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič. Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

Pečenje peciva i mesa

1. polica pećnice je **donja** polica.

Jelo	Broj razine za kuhanje		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolača u limu za pečenje*	Jedna razina		3	175	25 ... 30
Torta u kalupu*	Jedna razina		2	180	40 ... 50
Torta na papiru za pečenje*	Jedna razina		3	175	25 ... 30
	2 razine		1 - 5	175	30 ... 40
	3 razine		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Spužvasta torta*	Jedna razina		3	200	5 ... 10
	2 razine		1 - 5	175	20 ... 30
Keksi*	Jedna razina		3	175	25 ... 30
	2 razine		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 razine		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Peciva od tijesta*	Jedna razina		2	200	30 ... 40
	2 razine		1 - 5	200	45 ... 55
	3 razine		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bogata peciva*	Jedna razina		2	200	25 ... 35
	2 razine		1 - 5	200	35 ... 45
	3 razine		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac*	Jedna razina		2	200	35 ... 45
	2 razine		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje*	Jedna razina		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna razina		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna razina		3	200	10 ... 15
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedna razina		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (složenac)	Jedna razina		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedna razina		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile	Jedna razina		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	55 ... 65
	Jedna razina		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	55 ... 65
Purica (5.5 kg)	Jedna razina		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna razina		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedna razina		3	200	20 ... 30
	Jedna razina		3	200	20 ... 30

Kad kuhate s 2 lima za pečenje istodobno, stavite duboki lim za pečenje na gornju policu a plitki lim na donju policu.

* Predlažemo se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

(**) Na početku kuhanja kod kojeg je potrebno predgrijavanje, zagrijavajte na početku dok se znaka za temperaturu **(8)** pećnice ne popne na najvišu razinu.

Tablica s vremenom za sporo kuhanje

Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon početka kuhanja u režimu za sporo kuhanje.

Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u načinu rada sa sporim kuhanjem.

Jelo	Broj razine za kuhanje		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Složenac od mesa	Jedna razina		3	160	100 ... 120
Složenac od piletine	Jedna razina		3	160	70 ... 100
Bijeli grah	Jedna razina		3	160	130 ... 150
Složenac od patlidžana	Jedna razina		3	160	130 ... 150
Odrezak - cijeli	Jedna razina		3	160	110 ... 130
Odrezak - rezani	Jedna razina		3	160	100 ... 120
Torta na papiru za pečenje	Jedna razina		3	185	35 ... 40
Keks	Jedna razina		3	185	30 ... 35
Peciva od tijesta	Jedna razina		3	200	40 ... 45
Bogata peciva	Jedna razina		3	200	40 ... 45

- Zagrijavajte 6-7 minuta.
- Bijelo/crveno meso se mora okretati u tavi prije kuhanja dok se ne isprži.
- Bijeli grah se mora prokuhati 30 minuta prije kuhanja jela. Možete direktno koristiti grah iz konzerve.
- Pokrivanje posude za kuhanje će povećati učinak kuhanja.

Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju policu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.

Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu policu.

Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhajte prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

Kako raditi s roštiljem

UPOZORENJE
Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

uključivanje grilla

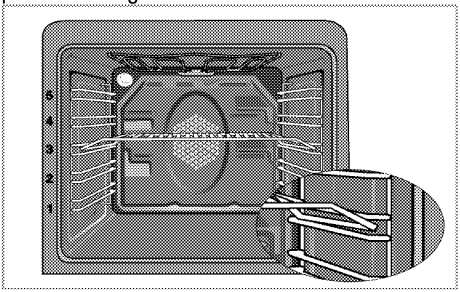
1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (2) na otprilike 2 sekundu da biste uključili pećnicu.
2. Okrenite tipku za odabir programa (1) nadesno ili nalijevo da podesite funkciju grilla.
3. Okrenite tipku izbornika (8) na **"+"** ili **"–"** lagano da podesite željenu temperaturu.

Isključivanje grilla

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (2) na otprilike 2 sekunde da biste isključili pećnicu.

Položaji police

Performanse grilla će se smanjiti ako žičana polica stoji uz stražnji dio pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio držača police i postavite ju pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu

Grill s električnom funkcijom

Hrana	Razina stavljanja	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	4...5	20...25 min. #
Narezana piletina	4...5	25...35 min.
Komadi janjetine	4...5	20...25 min.
Pečena govedina	4...5	25...30 min. #
Komadi teletine	4...5	25...30 min. #
Tost kruh	4	1...2 min.
# ovisno o debljini		

6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.

OPASNOST:
Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

OPASNOST:
Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.
Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

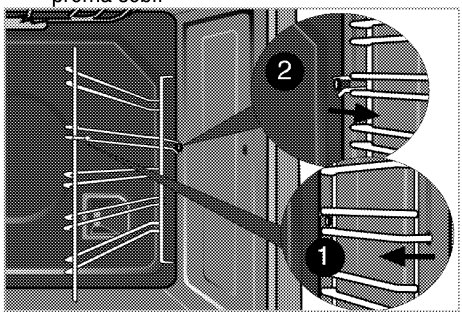
Očistite kontrolnu ploči i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

Ne skidajte kontrolne tipke da biste očistili kontrolnu ploču.
Kontrolna ploča se može oštetiti!

Čišćenje pećnice

Za čišćenje bočnog zida

1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



Katalitičke stjenke

Bočne stjenke ili samo stražnja stjenka unutrašnjosti pećnice se mogu pokriti katalitičkim emajlom.
Katalitičke stjenke pećnice se ne smiju čistiti. Porozna površina stjenka se sama čisti apsorpcijom i promjenom masnoće koja pada (para i ugljični dioksid).

Očistite vrata pećnice

Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.

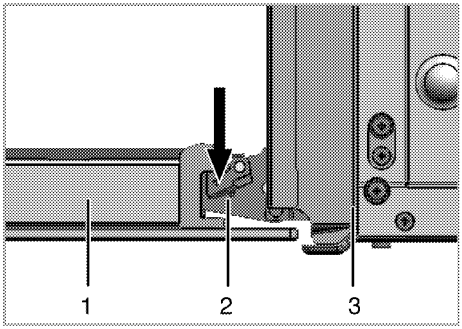
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

Prednje staklo vrata je prekriveno materijalom koji se lako čisti. Ne koristite jaka abrazivna sredstva, tvrde metalne strugače, jastučiće za ribanje ili bjelila za čišćenje unutarnjeg stakla prednjih vrata jer mogu izgrebati površinu. To može uništiti premaz.

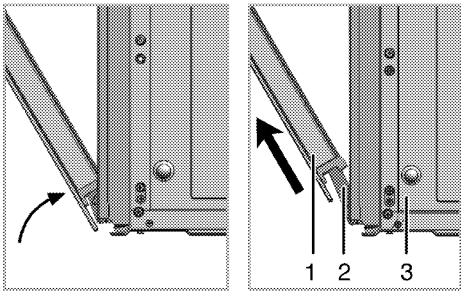
Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata

pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



1 Prednja vrata
2 Šarka
3 Pećnica

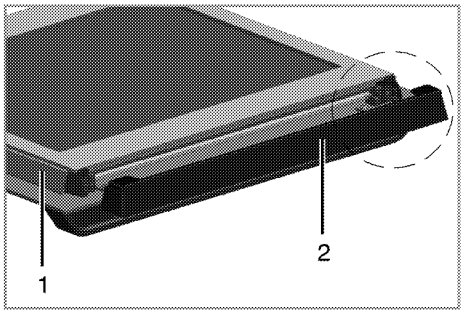


3. Pomaknite prednja vrata do pola.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.

Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

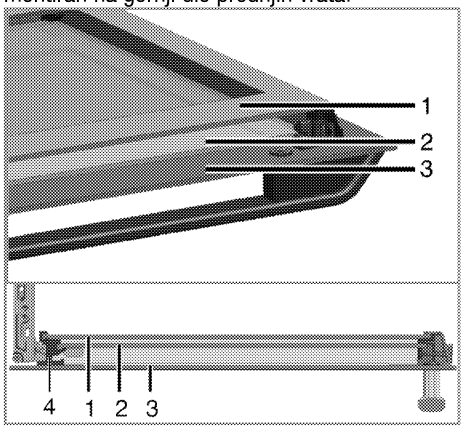
Skidanje stakla unutrašnjih vrata

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.
Otvorite vrata pećnice.



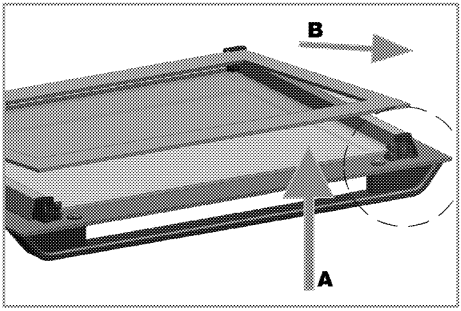
1 Okvir
2 Plastični dio

Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.

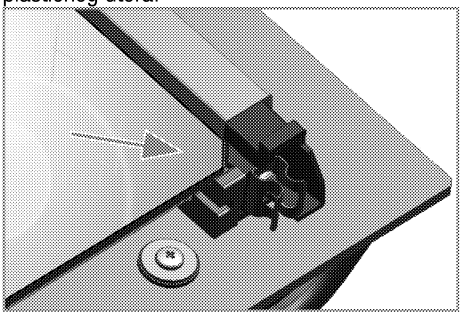


1 Krajnje unutrašnje staklo
2 Unutarnje staklo
3 Vanjsko staklo
4 Plastični utor za staklo-donji

Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarnje staklo malo u smjeru **A** i povucite ga u smjeru **B**.
Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).



Prvi korak za regrupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2).
Kako je prikazano na slici, stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora.



Unutarnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1).
Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu.
Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla u donje plastične utore (5).
Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamjena lampice pećnice

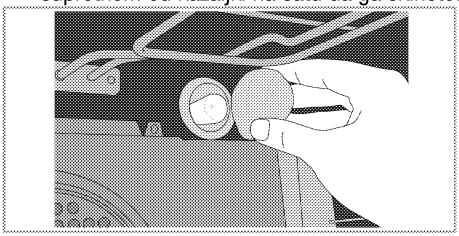
OPASNOST:
Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300°C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 10*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.

Položaj lampice se može razlikovati od slike.

Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

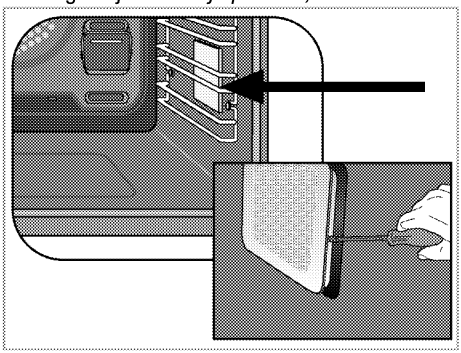
1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



3. Odvijte lampicu pećnice okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljki na satu i zamijenite je novom.
4. Vratite stakleni poklopac.

Ako je vaša pećnica opremljena kvadratnom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Uklonite žičane držače polica kako je opisano. Pogledajte *Čišćenje pećnice, stranica 28*.



3. Uklonite pokrov zaštitnog stakla odvijačem.
4. Odvijte lampu pećnice i zamijenite je novom.
5. Montirajte stakleni pokrov i zatim žičane držače polica.

7 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi..

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Tipke na kontrolnoj ploči ne rade. >>> *„Možda je uključeno zaključavanje tipki. Molimo, isključite ga.“ (Pogledajte. Uporaba zaključavanja tipki, stranica 23)*

Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

Part no: 285.4418.65/9-1
Rev: AA/24.01.2013