OIM 25500 XP

Built-In oven
User Manual

Двойна фурна
Ръководство за употреба

BI-rerna
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....7
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....13
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....24
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....30
Replacing the oven lamp....31

7 Troubleshooting 32

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 gas/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.
- Before the cleaning cycle, remove dirts from exterior surfaces and oven interior with a damph cloth. Remove all accessories inside of oven.
- **Hot surfaces cause burns!** Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.

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.

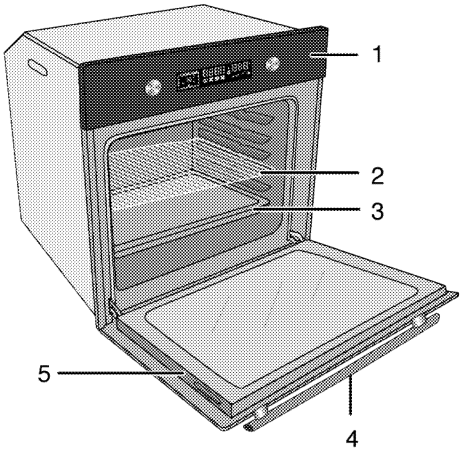
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please 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.

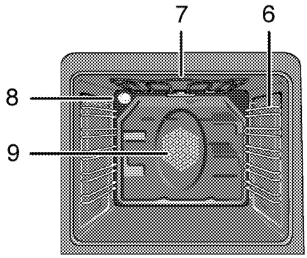
Package information

- 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.

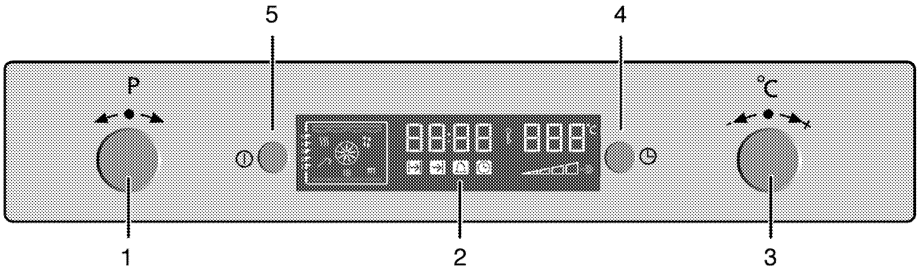
2 General information

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)

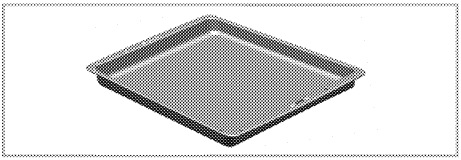


1 Program selection knob
2 Digital timer
3 Temperature-time increase/decrease button
4 Menu button
5 ON/OFF button

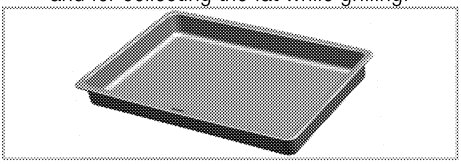
Package contents

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

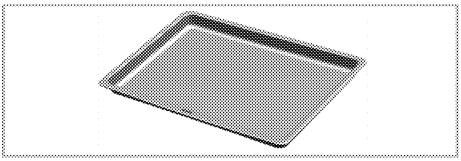
1. User manual
2. Oven tray
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.



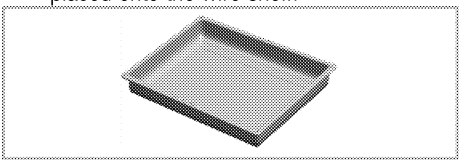
3. Deep tray
   Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



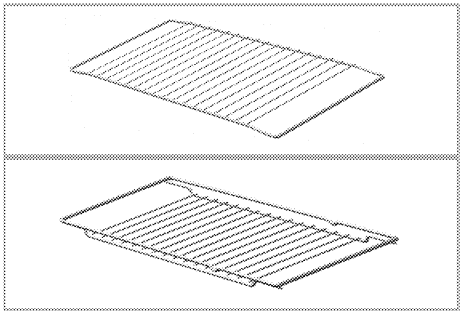
4. Cake tray
   Used for pastries such as cookies and biscuits.



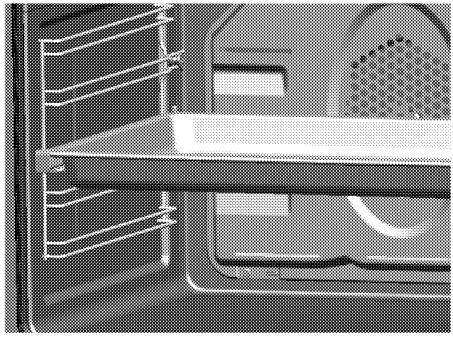
5. Small oven tray
   Used for small portions. This oven tray is placed onto the wire shelf.

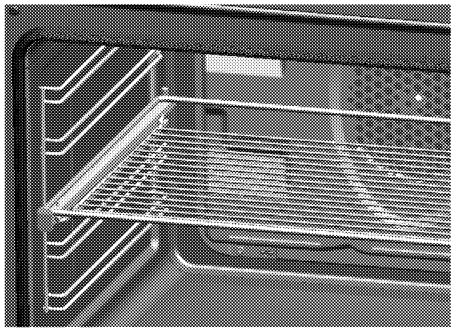


6. Wire Shelf
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



7. 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
Class III	

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 and gas 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

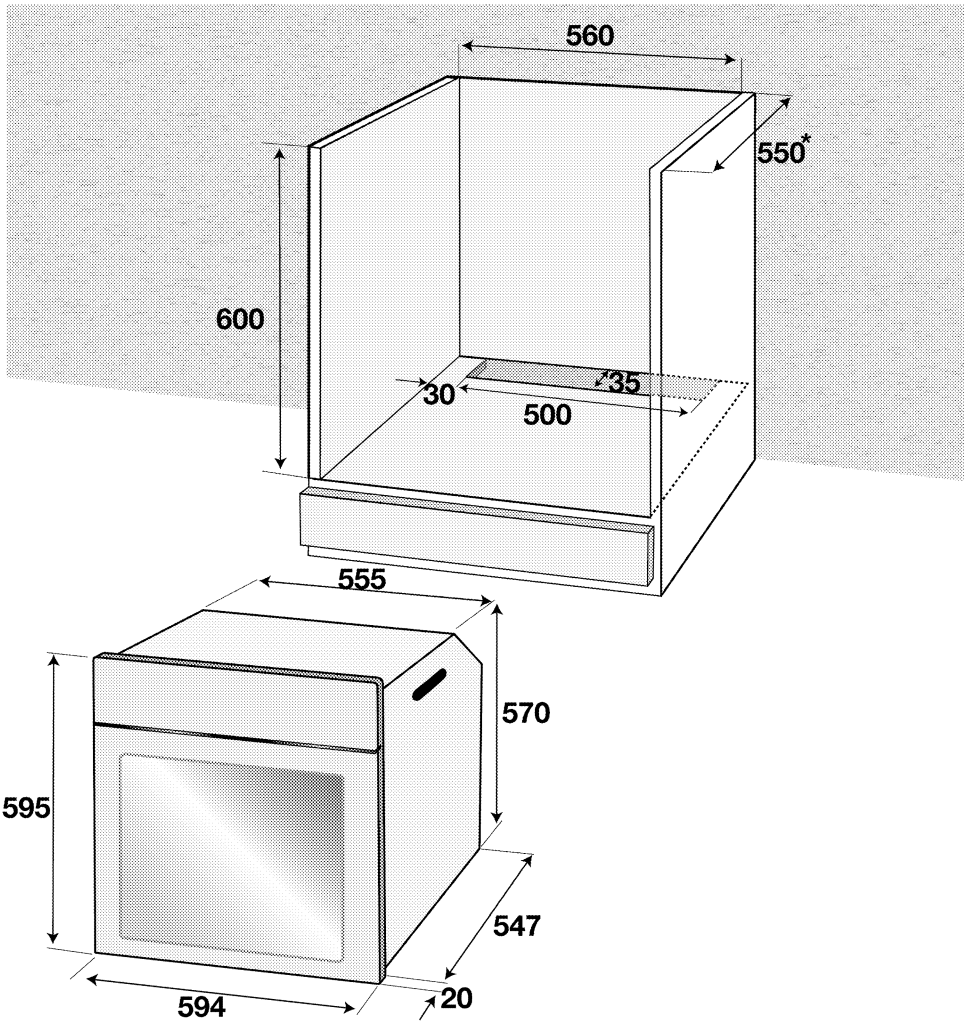
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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.

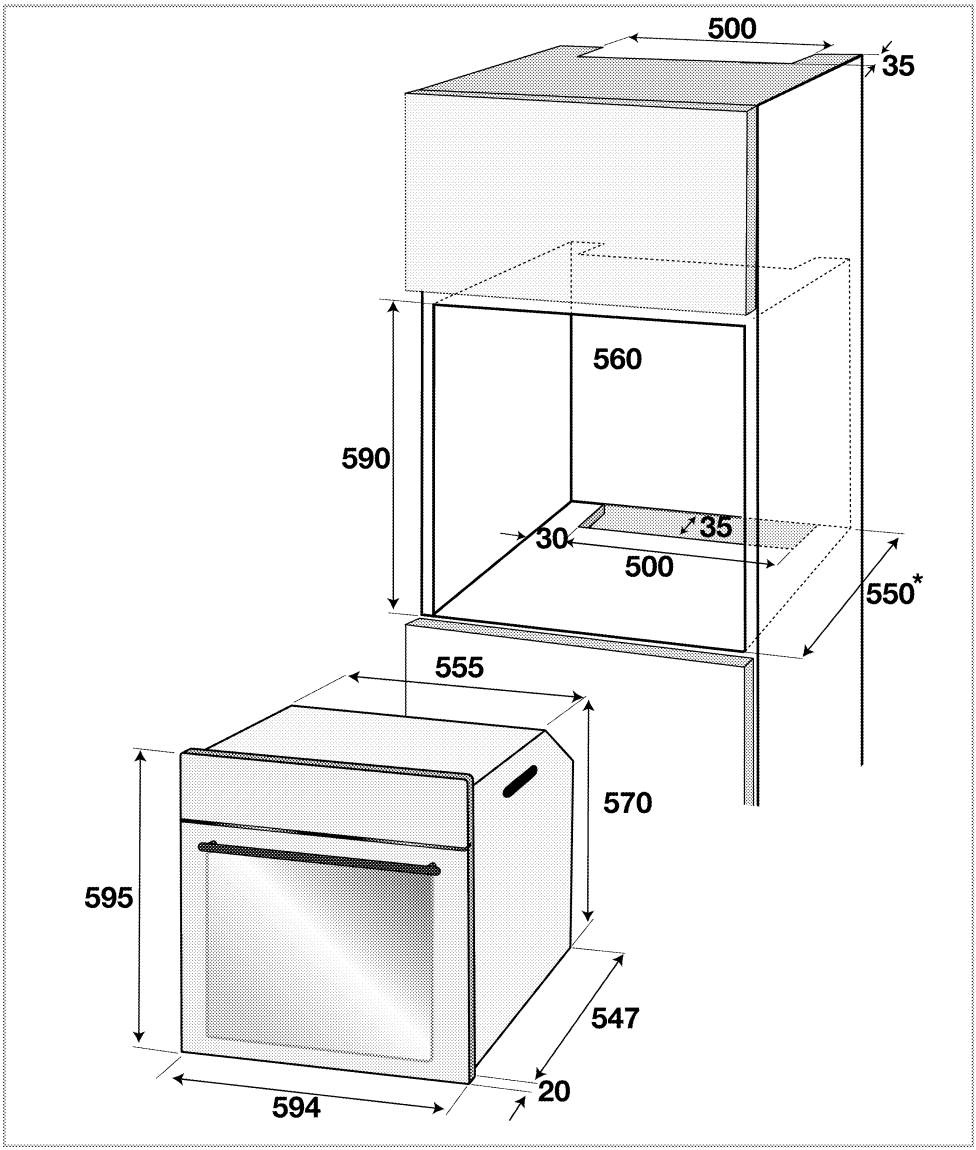
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

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

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

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.

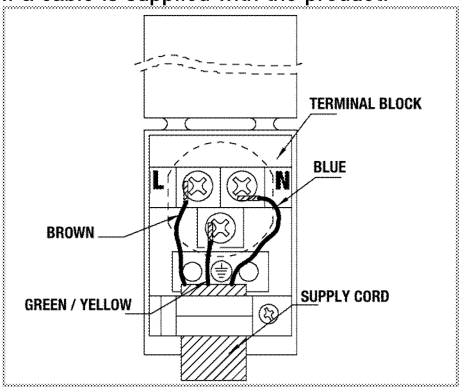
DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

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:

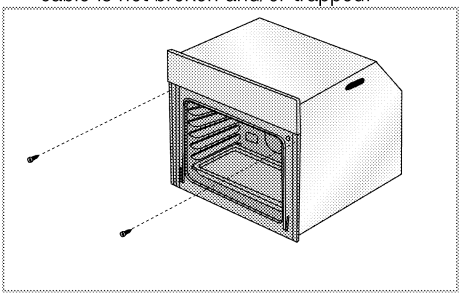


2. **For single-phase connection,** connect the wires as identified below:

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

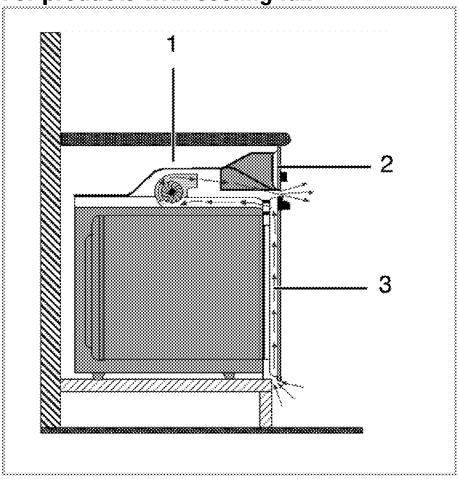
Installing the product

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.

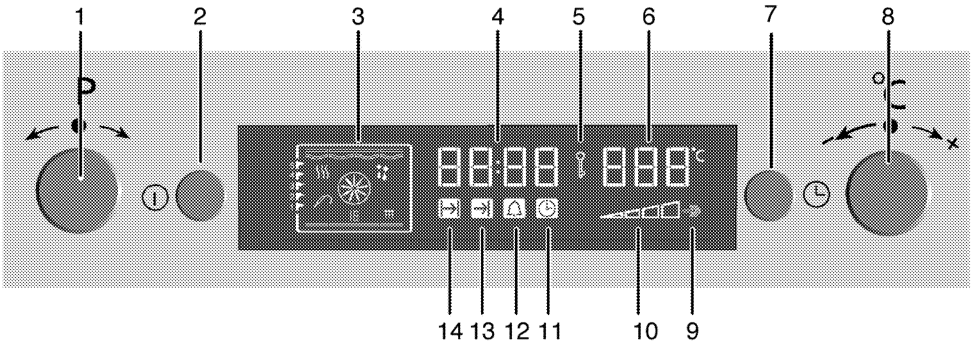
Tips for saving energy

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 Time Indicator Field
5 Keylock symbol
6 Temperature Indicator field
7 Menu button
8 Temperature-Time Adjustment button
9 Booster (rapid pre-heating) indicator
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.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. 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.

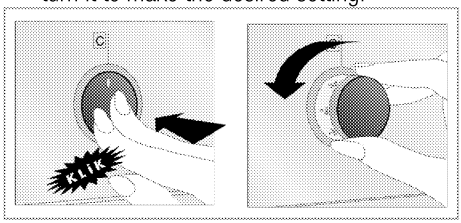
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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

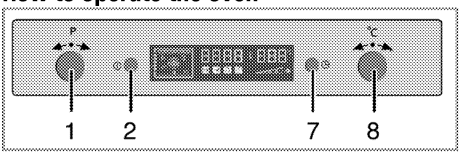
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

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 1 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.

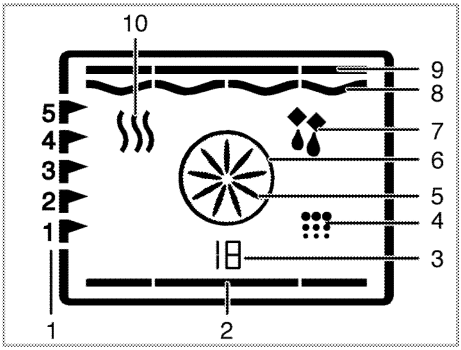
Oven will switch off automatically within 10 seconds if no oven setting is made on this screen.

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 Rack 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

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	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.

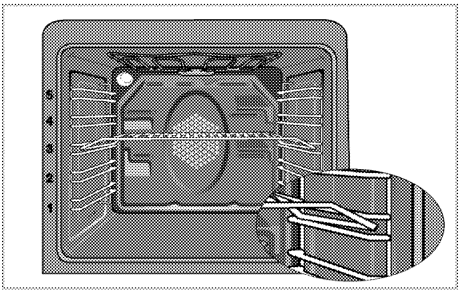
While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

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.



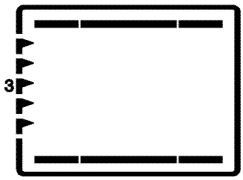
Rack positions (For models with wire shelf)

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.

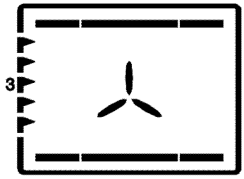
1. **Top and bottom heating**



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.

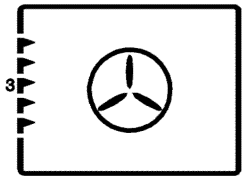
Suitable rack position will be displayed on screen.

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.

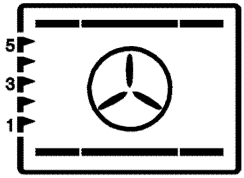
3. **Fan Heating**



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.

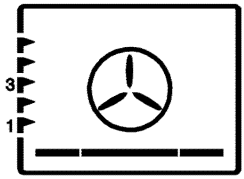
When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

4. **"3D" function**



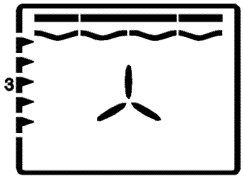
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



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

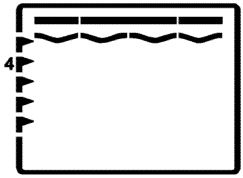
6. Full grill+Fan



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.

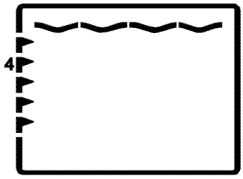
7. Full grill



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.

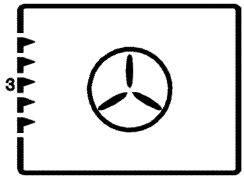
8. Grill



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

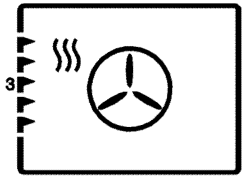


To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.
Cooking times related to this function are indicated in "Fan heating - slow" table.

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

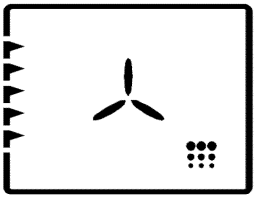


Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. Operating with fan

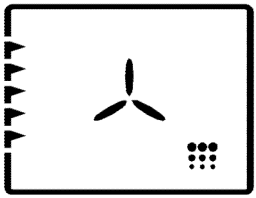
The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

13. **Pyrolysis - economy mode**



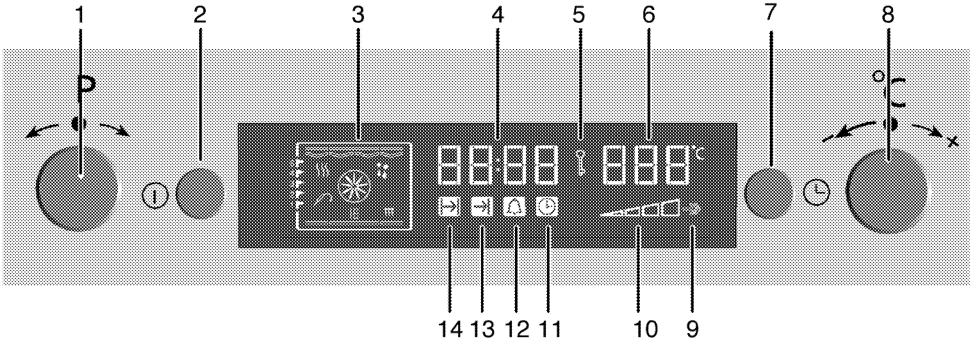
This function allows the oven to clean itself at a high temperature. It is recommended for lightly soiled ovens. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 28*.

14. **Pyrolysis**



This function allows the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 28*.

How to operate the oven control unit



1 Program selection button
2 On/Off button
3 Function display
4 Time Indicator Field
5 Keylock symbol
6 Temperature Indicator field
7 Menu button
8 Temperature-Time Adjustment button
9 Booster (rapid pre-heating) indicator
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.

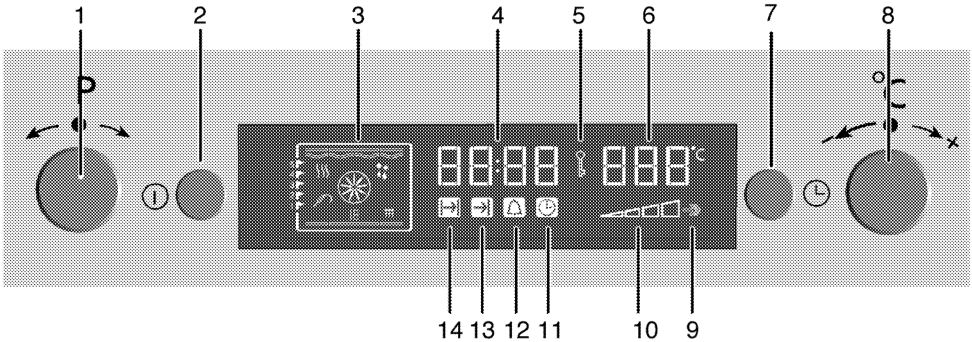
» Once the keylock is deactivated, **"OFF"** appears on the display and Keylock symbol (5) disappears.

> 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.

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.



1 Program selection button
2 On/Off button
3 Function display
4 Time Indicator Field
5 Keylock symbol
6 Temperature Indicator field
7 Menu button
8 Temperature-Time Adjustment button
9 Booster (rapid pre-heating) indicator
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.

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.

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

Slow cooking times table

Do not change the cooking temperature after cooking starts 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

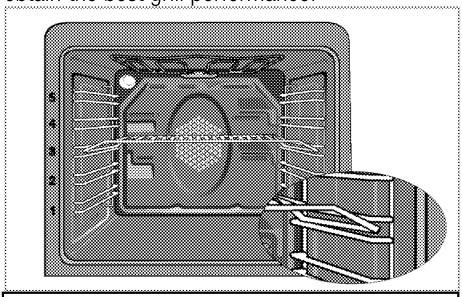
1. Press On/Off key (14) for about 1 second to switch on the oven.
2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the grill function.
3. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (2) to **"+"** or **"–"** slightly to set the desired temperature.

Switching off the grill

1. Press On/Off key (14) 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.



Do not use the top rack for grilling.

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

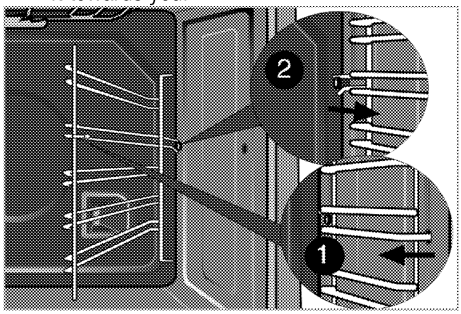
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

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.



Pyrolytic self-cleaning

DANGER:
Hot surfaces cause burns!
Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven. In models with side rack; do not forget to take out the side racks.

2. Before the cleaning cycle, remove dirts from exterior surfaces and oven interior with a damph cloth.

> Do not clean the door gasket.
> Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.
> In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorized service.

3. "Pyrolysis" Select the pyrolitic function (self-cleaning).

eco It is advised to use economic cleaning function if the oven does not have too much dirt. If this function is used for heavy dirt, there won't be sufficient cleaning. For such cases, pyrolysis function should be applied after economic cleaning eco cycle finished.
The self-cleaning time appears in the display. This duration can not be adjusted.
The end of self cleaning cycle can be adjusted.

> The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Always move birds to another closed and well ventilated room. Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle.

4. Oven door cannot be opened and lock symbol appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol disappears.
5. After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

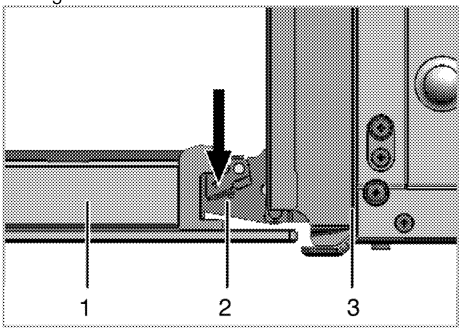
Clean oven door

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.

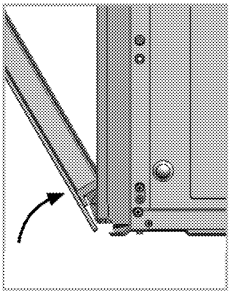
> Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

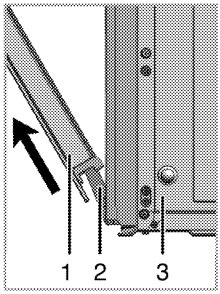
Removing the oven door

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





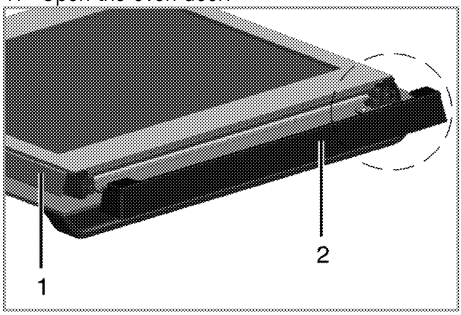
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

> 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

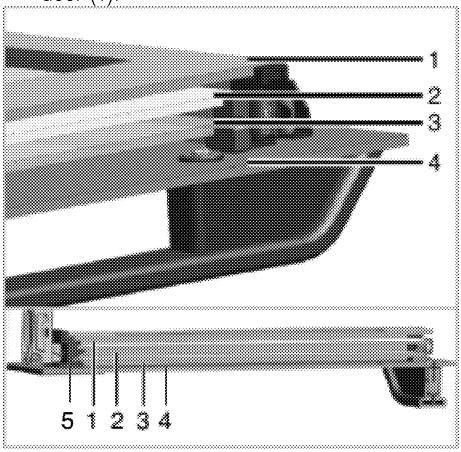
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.

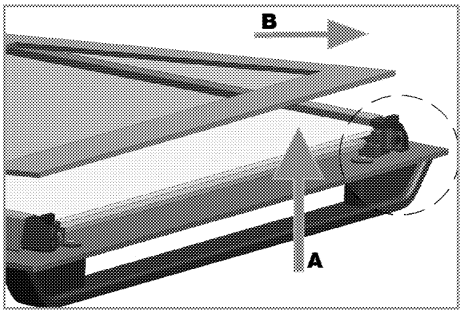


1 Plastic part
2 Frame

2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door (1).

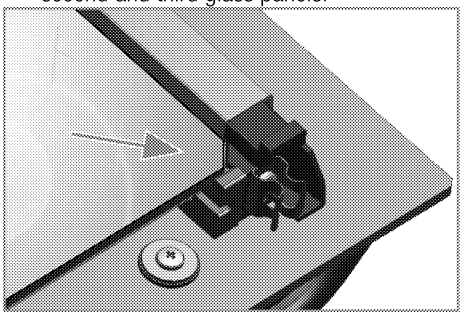


1 Innermost glass panel
2 Second inner glass panel
3 Third inner glass panel
4 Outer glass panel
5 Plastic glass panel slot-Lower



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

4. Repeat the same procedure to remove the second and third glass panels.



The first step to regroup the door is reinstalling second and third inner glass panels (2, 3).
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.
Since the second and third inner glass panels are interchangeable, their order of installation is not important.
When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel.
It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5).
Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

All glass panels must be reinstalled after cleaning.

Replacing the oven lamp

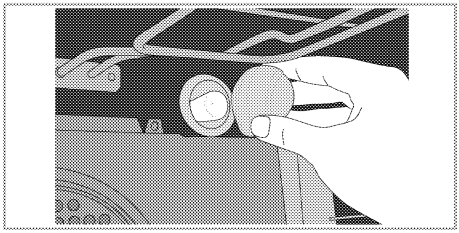
DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

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. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

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 24)*

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

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....8
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....14
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 фурната24
Използване на заключването на бутоните 26
Ползване на часовника като аларма.... 27
Таблица с времето за готвене.... 28
Как да работите с грила.... 30
Готварска плоча за печене.... 30

6 Поддържане и грижа 31

Обща информация.... 31
Почистване на контролния панел.... 31
Почистване на фурната.... 31
Сваляне на вратата на фурната.... 32
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата33
Подмяна на лампата във фурната.... 34

7 Отстраняване на повреди 35

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 газовата/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 бущона 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 опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да

предизвика пожар при възпламеняване от допира с 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.
- Преди почистващия цикъл, почистете мръсотията отвън и във вътрешността на фурната с помощта на влажен парцал. Извадете всички принадлежности от фурната.
- **Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!**Не докосвайте уреда по време на стръпка

самопочистване и дръжте децата далече от него. Изчакайте поне 30 минути преди да премахнете остатъците.
- По време на пиролизното почистване повърхностите може да се нагорещят повече отколкото при стандартна употреба. Дръжте децата надалеч.

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

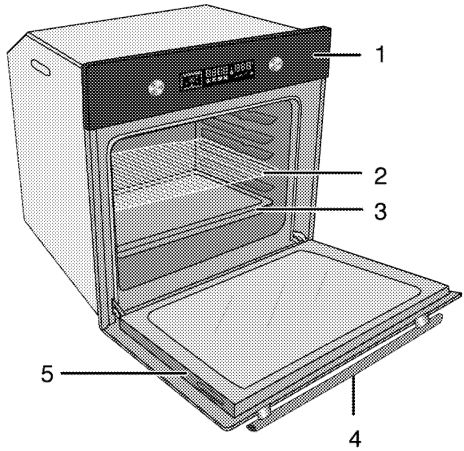
Изхвърлете остарелия продукт по екосъобразен начин.
Този продукт носи селективен символ за сортиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Това означава, че този продукт трябва да бъде обработен в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО, за да бъде рециклиран и разглобен 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.

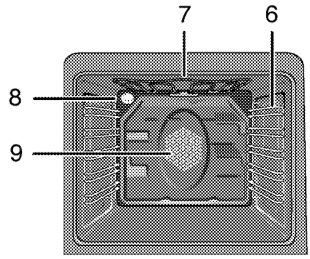
Изхвърляне на опаковъчните материали

- 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.

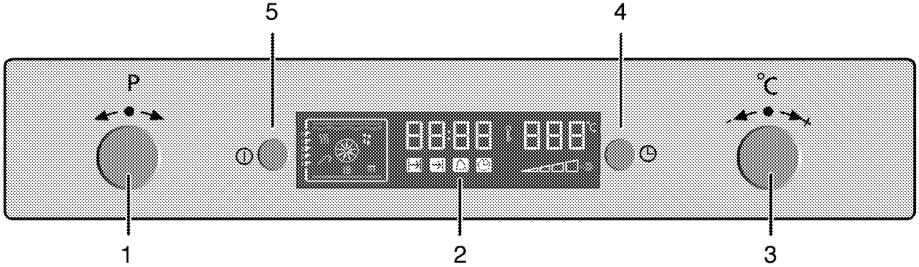
2 Основна информация

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)

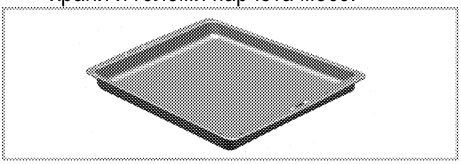


1 Програмен селектор
2 Цифров таймер
3 Бутон за увеличаване/намаляване времето на термостата
4 Бутон меню
5 Бутон ON/OFF

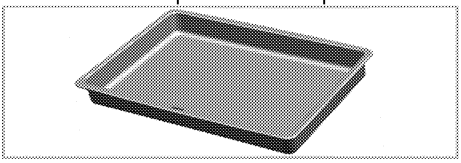
Съдържание на пакета

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

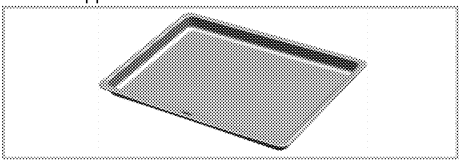
1. **Ръководство за употреба**
2. **Тава на фурната**
   Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



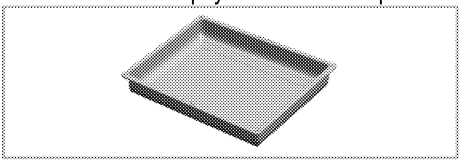
3. **Дълбока тава**
   Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



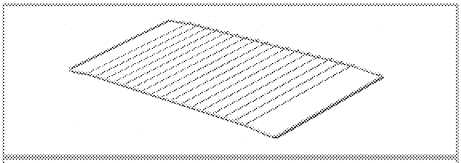
4. **Тава за кекс**
   Използва се за печива от рода на сладки и бисквити.

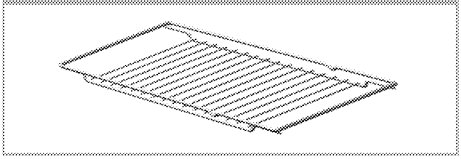


5. **Малка тава на фурната**
   Използва се за малки порции. Тази тава се поставя върху металната скара.

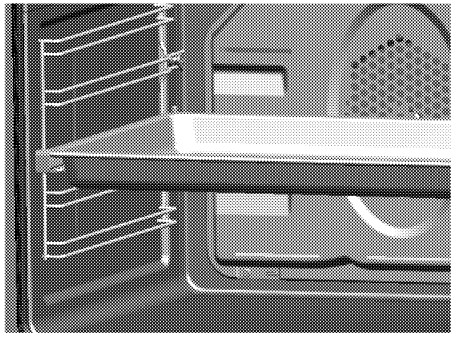


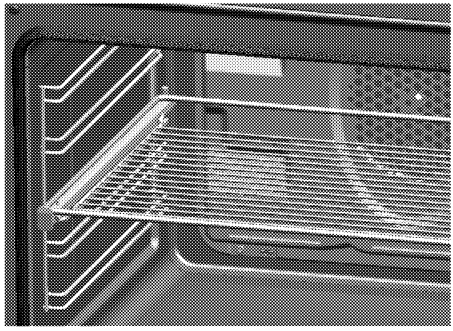
6. **Телен рафт**
   Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.





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

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 и газта за 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

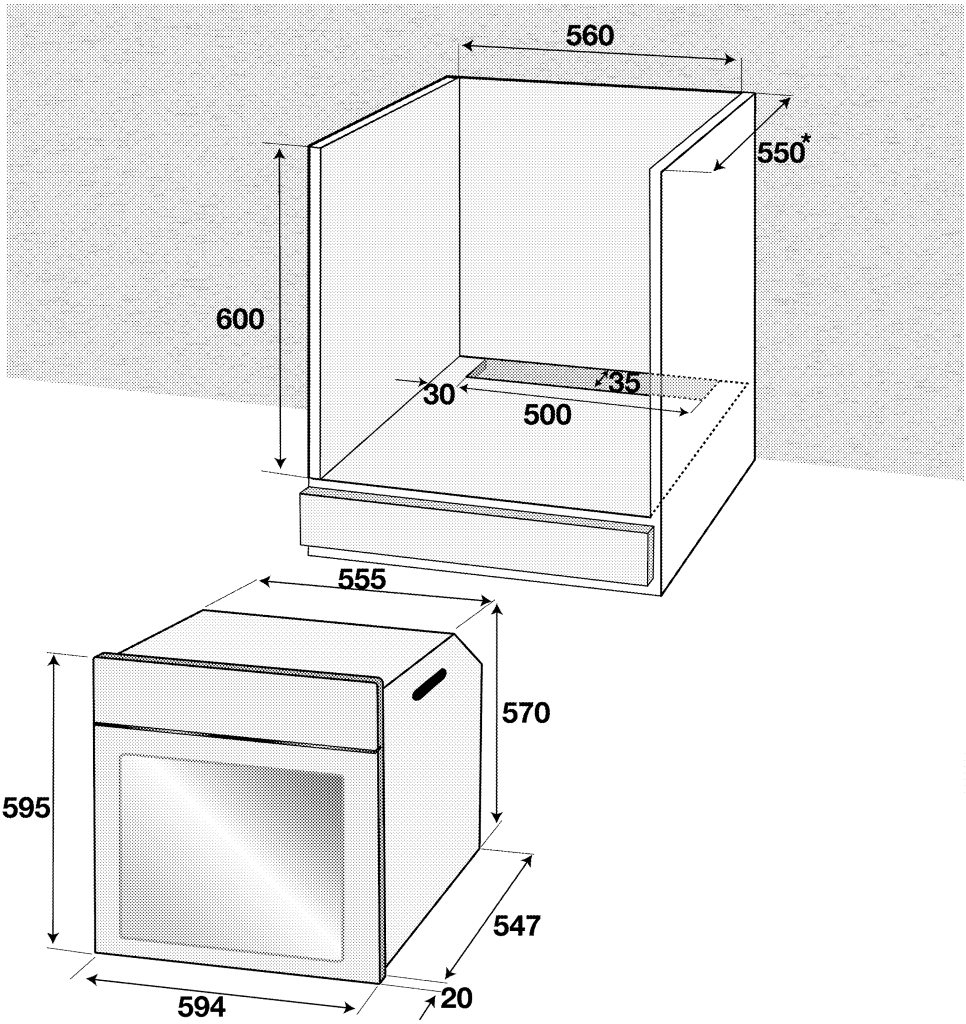
Уредът е предназначен за монтираж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- 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.

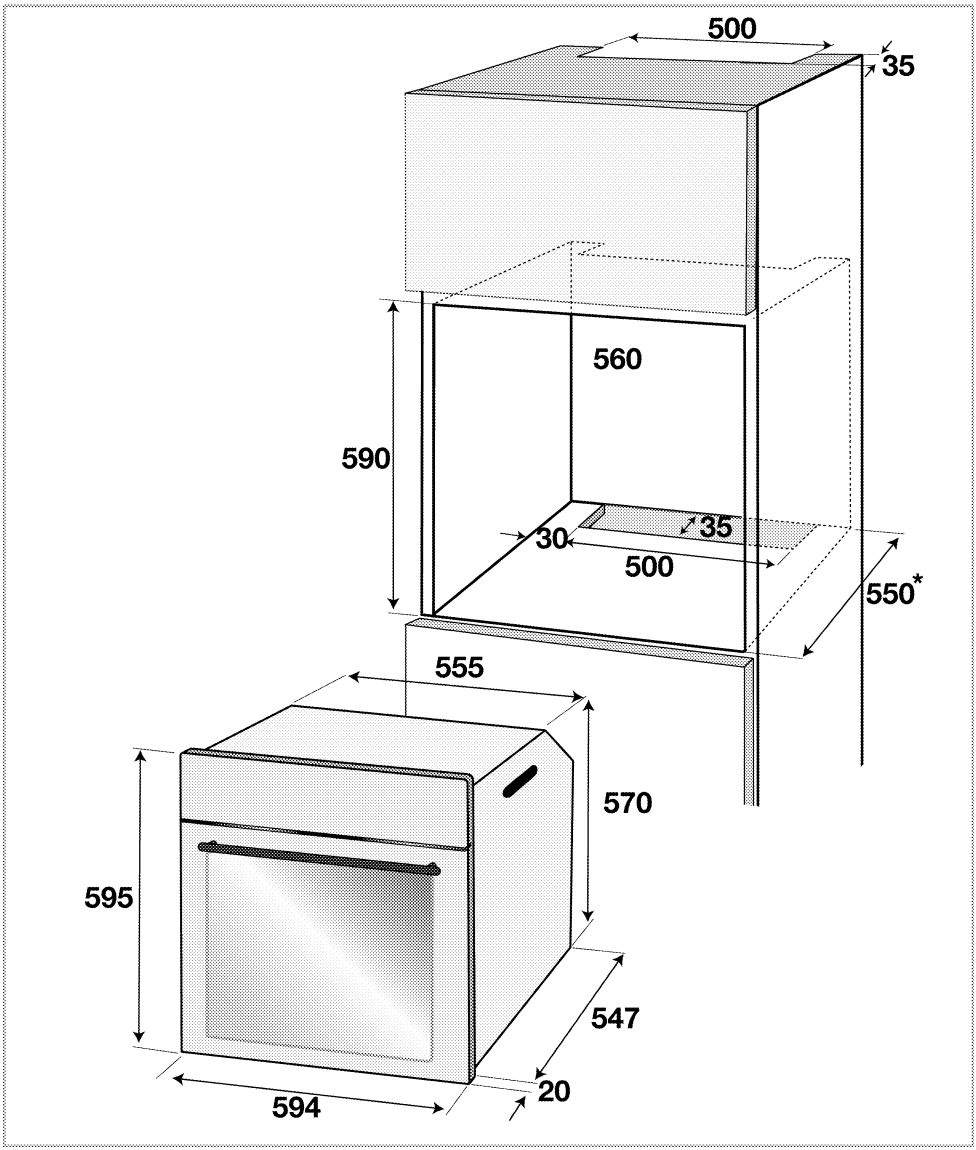
Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждителните тела.

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 монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и електрически уреди.

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".

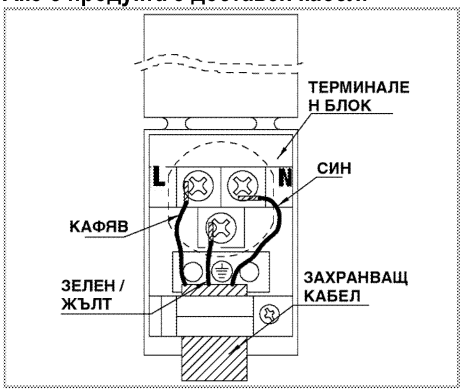
ОПАСНОСТ:
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.
Съществува риск от токов удар!

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:

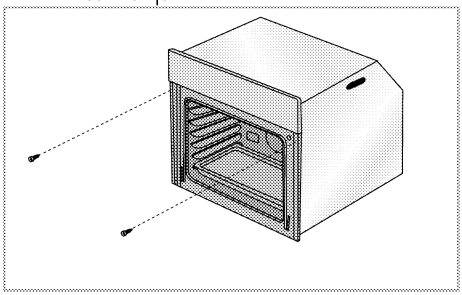


2. **За еднофазна връзка,** свържете жиците както е показано по-долу:

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

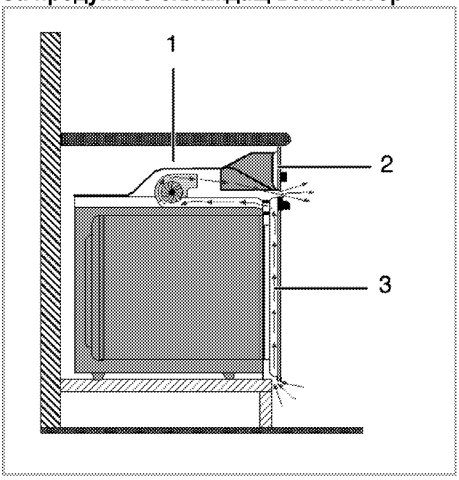
Монтаж на продукта

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.

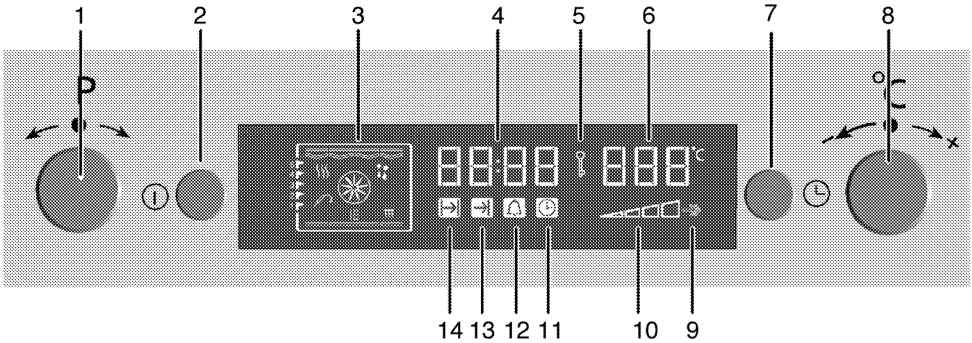
Съвети за спестяване на енергия

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 Вкл/Изкл
3 Дисплей функции
4 Поле-индикатор на времето
5 Символ блокиране на клавиши
6 Поле-индикатор на температурата
7 Бутон меню
8 Бутон за регулиране на температурата-времето
9 Индикатор за бързо загряване
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".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 19*
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. 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. 30*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 30*

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.

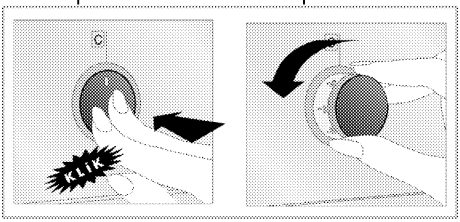
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт 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

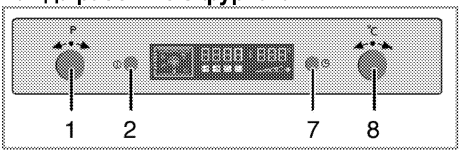
Фурната ви е оборудвана с изкачащи копчета, които се показват навън при натискането им.

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 1 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.

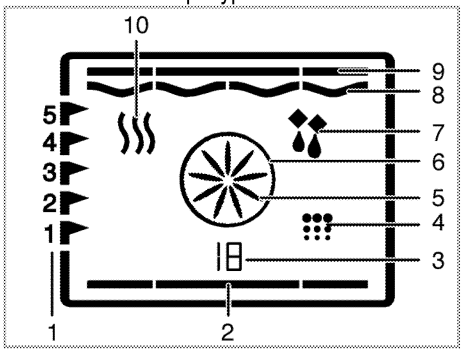
» Вашата фурна с готовност ще започне да работи на желаната функция като увеличи вътрешната си температура до настроената от вас.

» 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 Позиции на решетките
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

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	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.

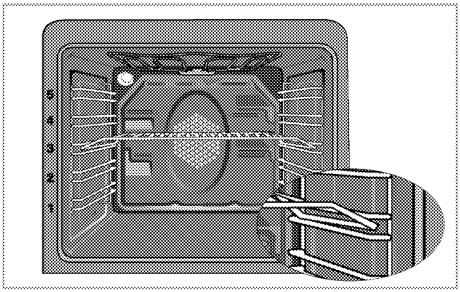
Докато правите някаква настройка, съответните символи на часовника премигват.

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)

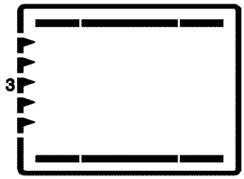
Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

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

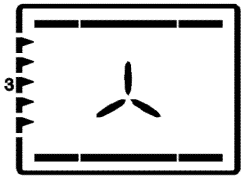
Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

1. **Горен и долен нагревател**



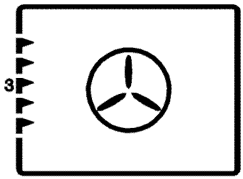
Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.
На екрана се изписват подходящите позиции на рафта.

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



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

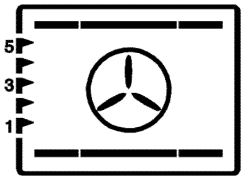
3. **Вентилационно нагряване**



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.

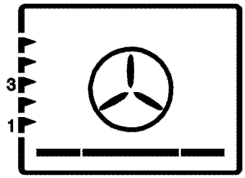
Когато вратата на фурната е отворена, мотора на вентилатора ще се изключи за да държи топлия въздух вътре.

4. **"3D" функция**



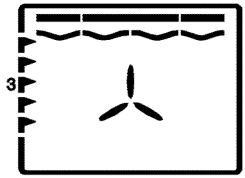
Горният и долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете само една тава.

5. **Функция пица**



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

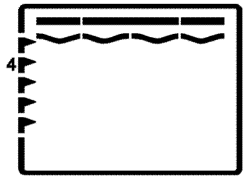
6. **Цял грил+Вентилатор**



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**

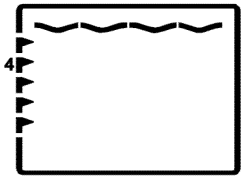


Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- 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.

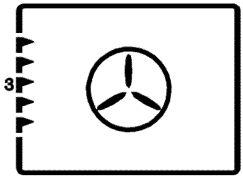
8. **Грил**



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**

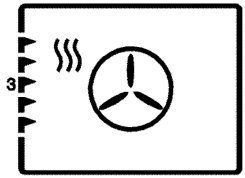


За пестене на енергия можете да използвате тази функция, вместо да използвате готварски операции, които ще изпълните с помощта на вентилаторно нагряване с температурен диапазон от 160-220 ºC. Но времето на готвене се удължава леко.
Времето на готвене за тази функция е посочено в таблица "Вентилаторно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

10. **Долно нагряване**

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

11. **Поддържане топло**

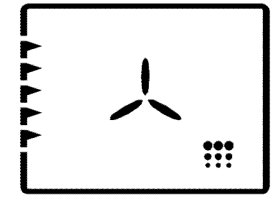


Използва се за поддържане ястието топло за дълъг период от време.

12. **работи с вентилатор**

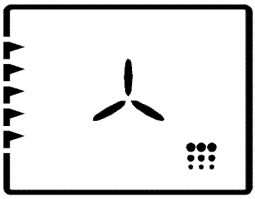
Фурната не се загрява. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

13. **Пиролиза - икономичен режим**



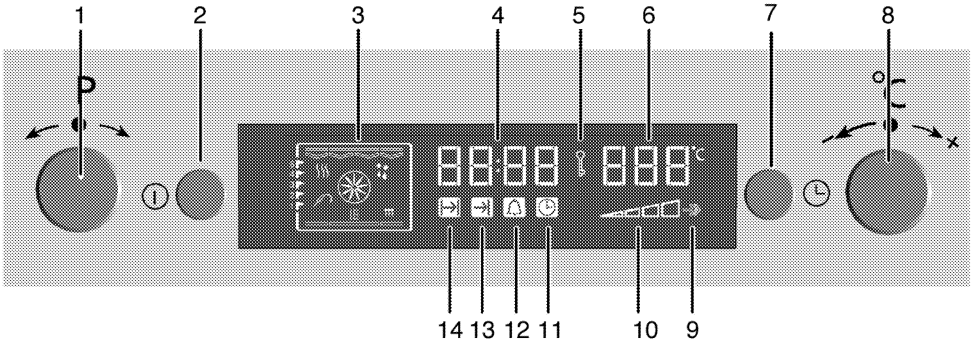
Тази функция позволява фурната да се самопочиства при висока температура. Препоръчва се за леко замърсени фурни. За да използвате тази функция прочетете описанието в раздела за почистване, виж *стр. 31*.

14. **Пиролиза**



Тази функция позволява фурната да се самопочиства при висока температура. За да използвате тази функция прочетете описанието в раздела за почистване виж *стр. 31*.

Как да работите с контролера на фурната



1 Бутон за избор на програма
2 Бутон Вкл/Изкл
3 Дисплей функции
4 Поле-индикатор на времето
5 Символ блокиране на клавиши
6 Поле-индикатор на температурата
7 Бутон меню
8 Бутон за регулиране на температурата-времето
9 Индикатор за бързо загряване
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.

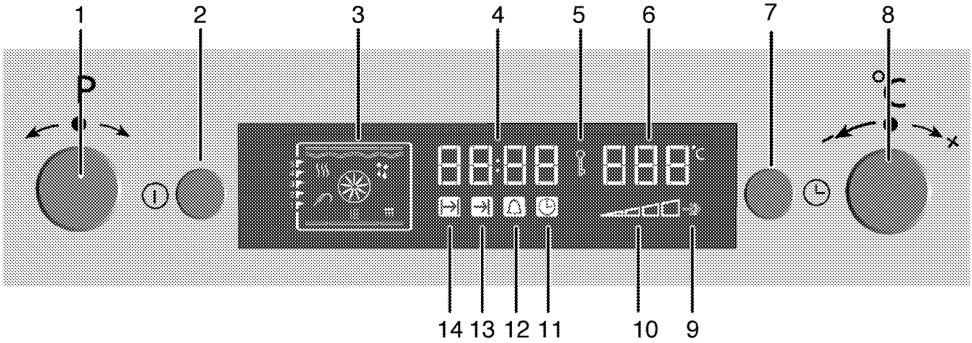
2. Завъртете леко копчето (8) до **'-'** за да деактивирате функция Заключване.

» 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 Вкл/Изкл
3 Дисплей функции
4 Поле-индикатор на времето
5 Символ блокиране на клавиши
6 Поле-индикатор на температурата
7 Бутон меню
8 Бутон за регулиране на температурата-времето
9 Индикатор за бързо загряване
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 аларменият 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

Първо 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

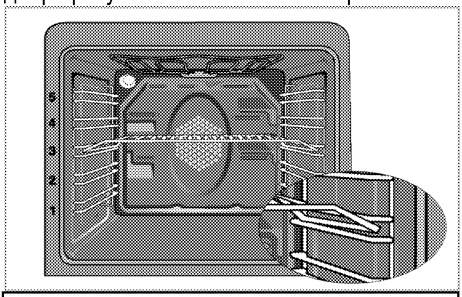
1. Натиснете копче Вкл/Изкл (14) за около 1 секунда за да включите фурната.
2. Завъртете селектора за програмите (1) леко наляво или надясно за да настроите функция грил.
3. Завъртете копчето за регулиране на температурата (2) до **"+"** или **"–"** леко за да настроите желаната температура.

Изключване на грила

1. Натиснете копче Вкл/Изкл (14) 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.



Не използвайте горното ниво за запичане.

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

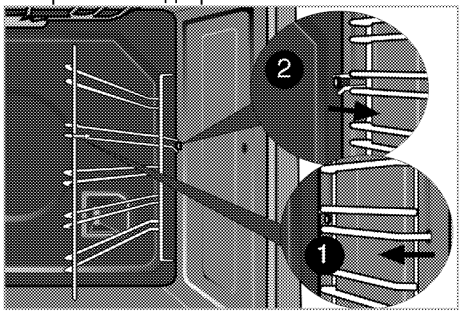
Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

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.



Пиролизно самопочистване

ОПАСНОСТ:
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Не докосвайте уреда по време на стръпка самопочистване и дръжте децата далече от него. Изчакайте поне 30 минути преди да премахнете остатъците.

Фурната е оборудвана с пиролизно самопочистване. Фурната се загрява до около 480 °C при което мръсотията в нея изгаря на пепел. Това може до доведе до задимяване. Погрижете се да има добра

вентилация. Пиролизното почистване трябва да се извършва след приблизително всяко 10-то ползване на фурната.

1. Извадете всички принадлежности от фурната. При моделите със странични решетки: не забравяйте да ги извадите.
2. Преди почистващия цикъл, почистете мръсотията отвън и във вътрешността на фурната с помощта на влажен парцал.

> Не чистете уплътнението на вратата.
> Уплътнението е от фибростъкло, което е много чувствително и може лесно да се повреди.
> В случай на повреда на уплътнението на вратата на фурната, подменете с ново уплътнение от оторизирания сервиз.

3. "Pyrolysis" ("Пиролиза") Изберете пиролизната функция (самопочистване).

eco Препоръчително е ползването на функцията за икономично почистване ако фурната не е силно замърсена.
Ако тази функция се ползва за силно замърсяване, почистването няма да бъде ефикасно. В такива случаи пиролизната функция трябва да се прилага след като икономичното почистване eco завърши.
Времетраенето на самопочистването се изписва на екрана. Продължителността му не може да бъде регулирана.
Краят на самопочистващият цикъл може да бъде настроен.

> Някои домашни птици са особено чувствителни към парите, отделящи се по време на самопочистващия цикъл. Винаги премествайте птиците в друга, добре проветрена стая. Осигурете добра вентилация в кухнята по време на цикъла за самопочистване.

4. По време на самопочистването вратата на фурната не може да се отваря, а на дисплея се появява символ заключено. Тя остава заключена известно време след края на пиролизната функция. Не насилвайте заключалката на вратата с дръжката преди символ заключено да изчезне.
5. След почистващия цикъл, отстранете слоевете мръсотия с оцетена вода.

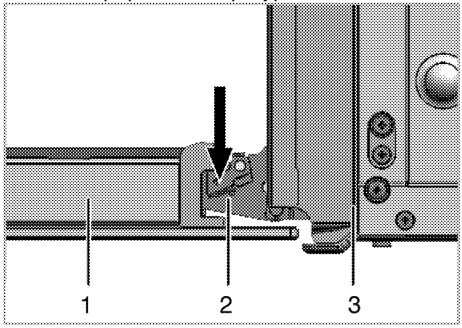
Почистване на вратата на фурната

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.

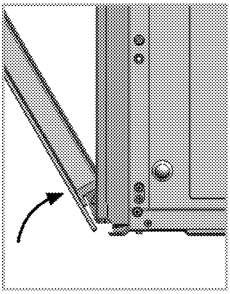
> Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

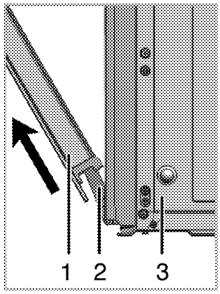
Сваляне на вратата на фурната

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





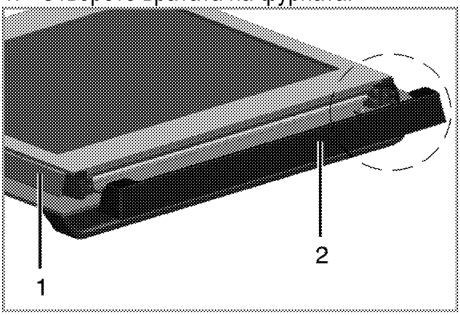
3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

> 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.

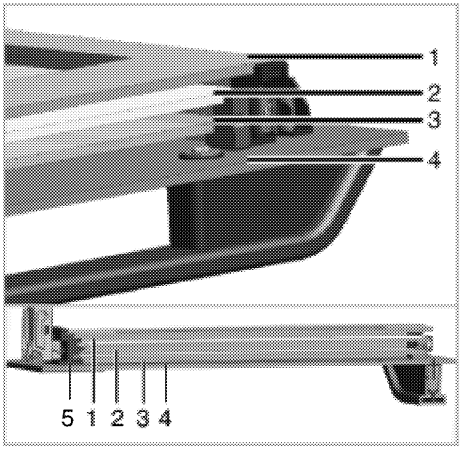
1. Отворете вратата на фурната.



1 Пластмасова част

2 Рамка

2. Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата (1).



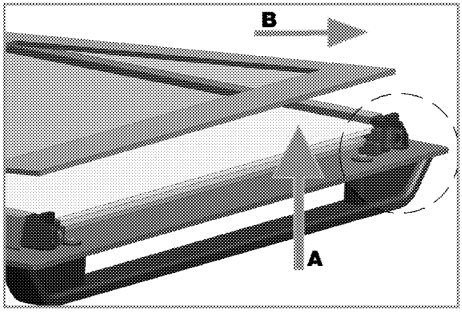
1 Най-вътрешен стъклен панел

2 Втори вътрешен стъклен панел

3 Трети вътрешен стъклен панел

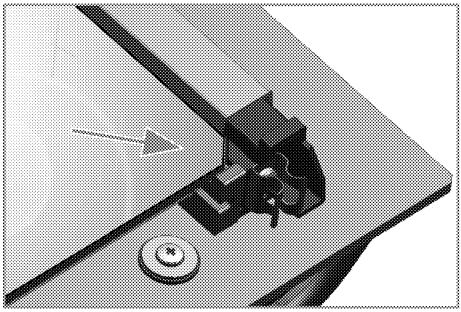
4 Външен стъклен панел

5 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу



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

4. Повторете същата процедура за да свалите втория и третия вътрешни стъклени панели.



Първата стъпка по сглобяване на вратата е монтирането обратно на втория и третия вътрешен панел (2, 3).
Както е показано на фигурата, поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп.
Тъй като втория и третия вътрешен стъклен панел са взаимнозаменяеми, редът на монтирането им е без значение.
При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към втория стъклен панел.
Много е важно да загнездите долните ръбове на всички вътрешни стъклени панели в долните пластмасови ръбове (5).
Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуете прищракване.

Всички стъклени панели трябва да се монтират обратно след почистването.

Подмяна на лампата във фурната

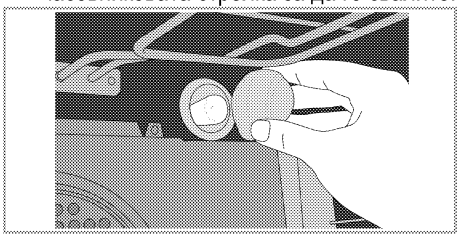
ОПАСНОСТ:
Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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. Издърпайте лампата от гнездото й и я подменете с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

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. 26)*

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 da prvo pročitajte ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru BEKO proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.
Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola
U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:

	Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.
	Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.
	Upozorenje za električni udar.
	Upozorenje za opasnost od požara.
	Upozorenje za vrele površine.

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

CE

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost 4
Bezbednost električnih proizvoda.....4
Bezbednost proizvoda.....5
Namena 6
Bezbednost dece.....6
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 7
Odlaganje ambalažnog materijala.....7

2 Opšte informacije 8

Pregled.....8
Sadržaji pakovanja 9
Tehničke specifikacije.....10

3 Instalacija 11

Pre instalacije 11
Instalacija i povezivanje.....13
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 15

4 Pripreme 16

Saveti za uštedu energije 16
Prva upotreba 16
Initial time setting (Podešavanje početnog vremena) 16
Prvo čišćenje proizvoda 17
Prvo zagrevanje..... 17

5 Kako rukovati rernom 18

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju 18
Kako koristiti električnu rernu 18
Režimi rada..... 20
Kako rukovati kontrolnom jedinicom 22
Using the keylock (Korišćenje ključa)..... 24
Upotreba sata kao alarma 24
Tabela vremena kuvanja 26
Kako rukovati roštiljem..... 27
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja... 28

6 Održavanje ı nega 29

Opšte informacije 29
Čišćenje komandne table 29
Čišćenje rerne..... 29
Removing the oven door (Skidanje vrata rerne)30
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima..... 31
Zamena sijalice u rerni 32

7 Otklanjanje kvarova 33

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.
  Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude

obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.

- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da plinski/električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgrebati površinu, što može dovesti do razbijanja stakla

- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- Koristite police kao što je objašnjeno u uputstvu „Kako koristiti električnu rernu“.
- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene sijalice da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- Pre ciklusa čišćenja uklonite svu prljavštinu sa spoljnih površina koristeći vlažnu krpu. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnosti rerne.
- **Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!** Ne dodirujte proizvod i udaljite decu za vreme samočišćenja. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.
- U toku pirolitičkog čišćenja, površine mogu postati toplije nego kod standardne upotrebe. Udaljite decu.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale

držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

- Električni proizvodi i/ili proizvodi na gas su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, **ne** stavljajte teške predmete na njih i **ne** dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

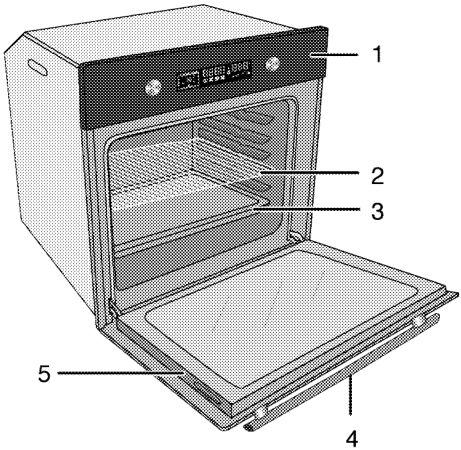
Dotrajali proizvod odložiti na ekološki prihvatljiv način.
Ovaj uređaj nosi simbol selektivnog sortiranja za električni i elektronski otpad (WEEE). To znači da se ovaj uređaj mora obraditi u skladu sa Evropskom direktivom 2002/96/EC kako bi se reciklirao ili demontirao i time njegov uticaj na životnu sredinu smanjio na najmanju moguću meru. Za dalje informacije kontaktirajte lokalne ili regionalne službe.
Obratite se svom lokalnom dobavljaču ili centru za prikupljanje čvrstog otpada u vašem regionu da biste saznali kako da odložite svoj proizvod u otpad.
Pre odlaganja ovog proizvoda u otpad odsecite utikač sa mrežnog kabla i onemogućite bravicu na vratima (ako postoji) kako bi se izbegle situacije koje su opasne za decu.

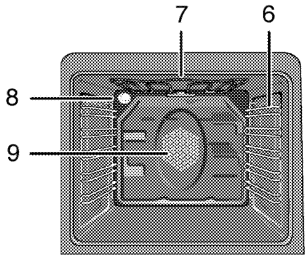
Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

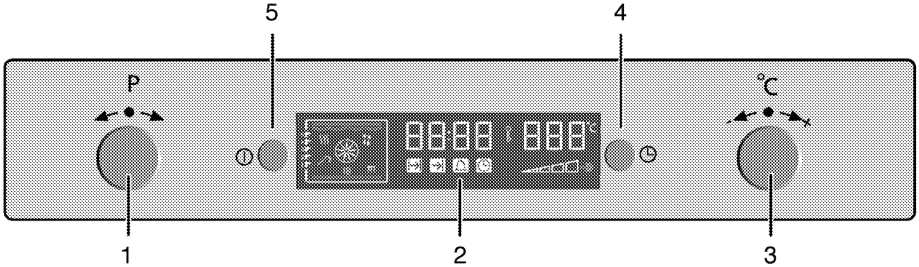
2 Opšte informacije

Pregled





1 Kontrolna tabla
2 Žičana polica
3 Pleh
4 Ručka
5 Vrata
6 Položaji police
7 Gornji grejač
8 Lampa
9 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

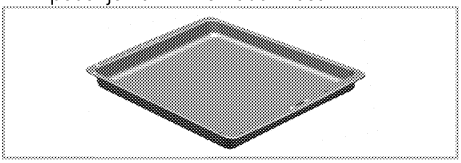


1 Dugme za izbor programa
2 Digitalni vremenski programator
3 Dugme za povećanje/smanjenje temperature
4 Taster za meni
5 Taster za UKLJ./ISK.

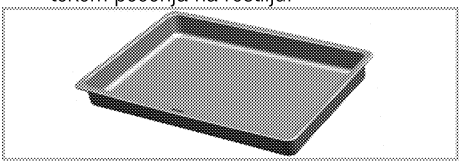
Sadržaji pakovanja

Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

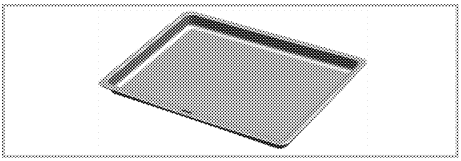
1. **Korisnički priručnik**
2. **Pleh za rernu**
   Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



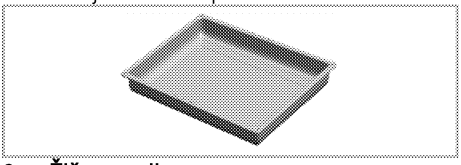
3. **Duboki pleh**
   Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



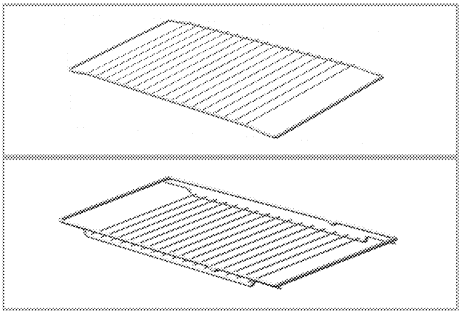
4. **Pleh za kolače**
   Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



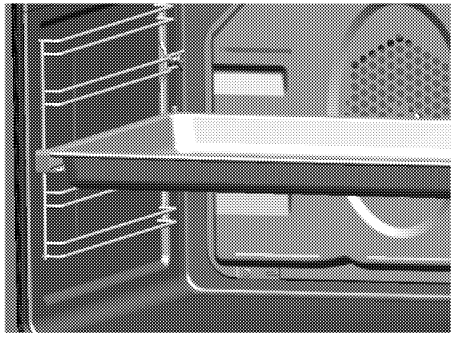
5. **Mali pleh rerne**
   Koristi se za male porcije. Ovaj pleh rerne se stavlja na žičanu policu.

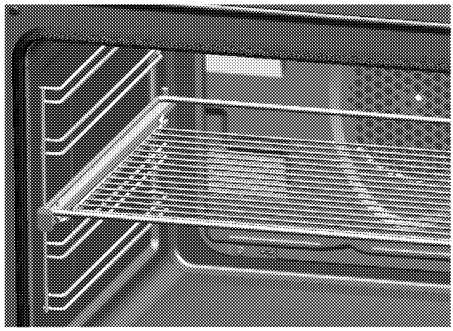


6. **Žičana polica**
   Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



7. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**
   Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu.
   Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.





Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	**220-240 V ~ 50 Hz**
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Osigurač	min. 16 A
Tip kabla / poprečni presek	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Dužina kabla	maks. 2 m
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	**595 mm/594 mm/567 mm**
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	**Rerna sa više funkcija**
Klasa energetske efikasnosti#	A
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW
Klasa III	

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerni navedene su u skladu sa EN 50304 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).
Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3-Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 11*.

Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.

Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.

Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.

OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati.

Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

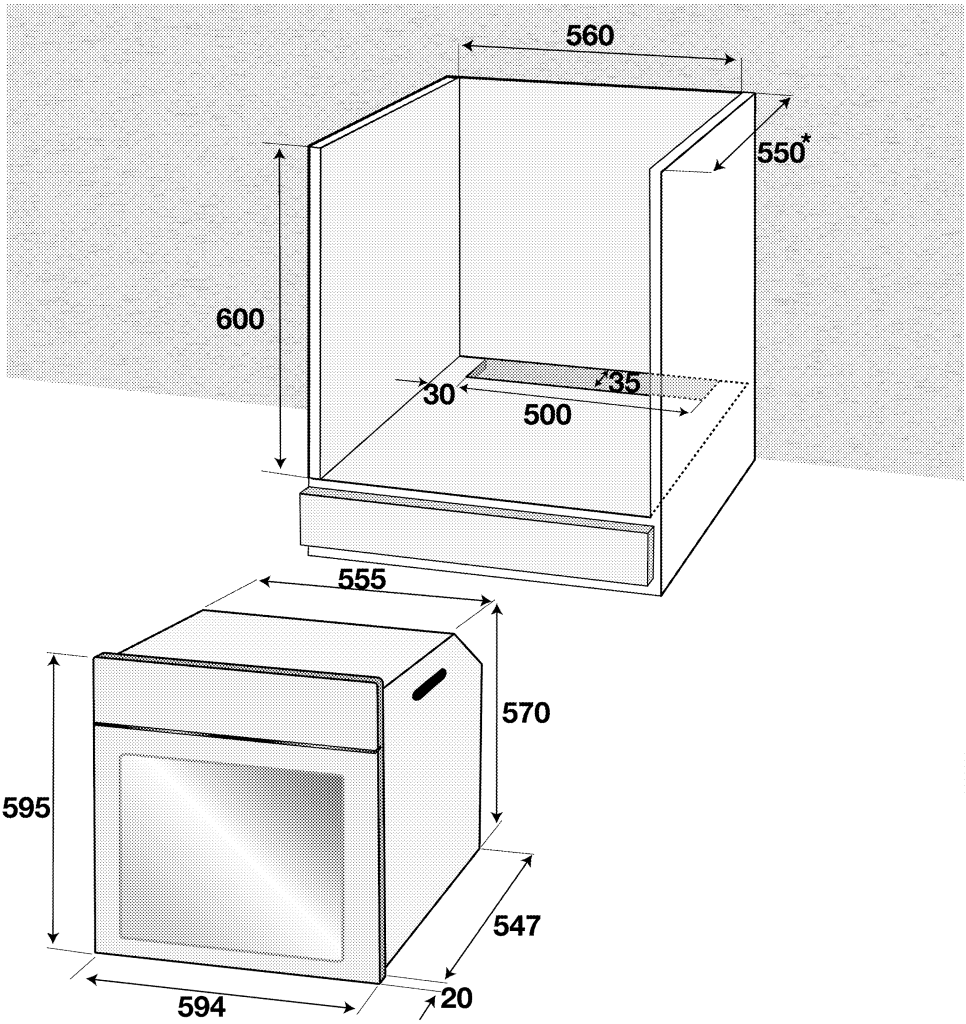
Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.

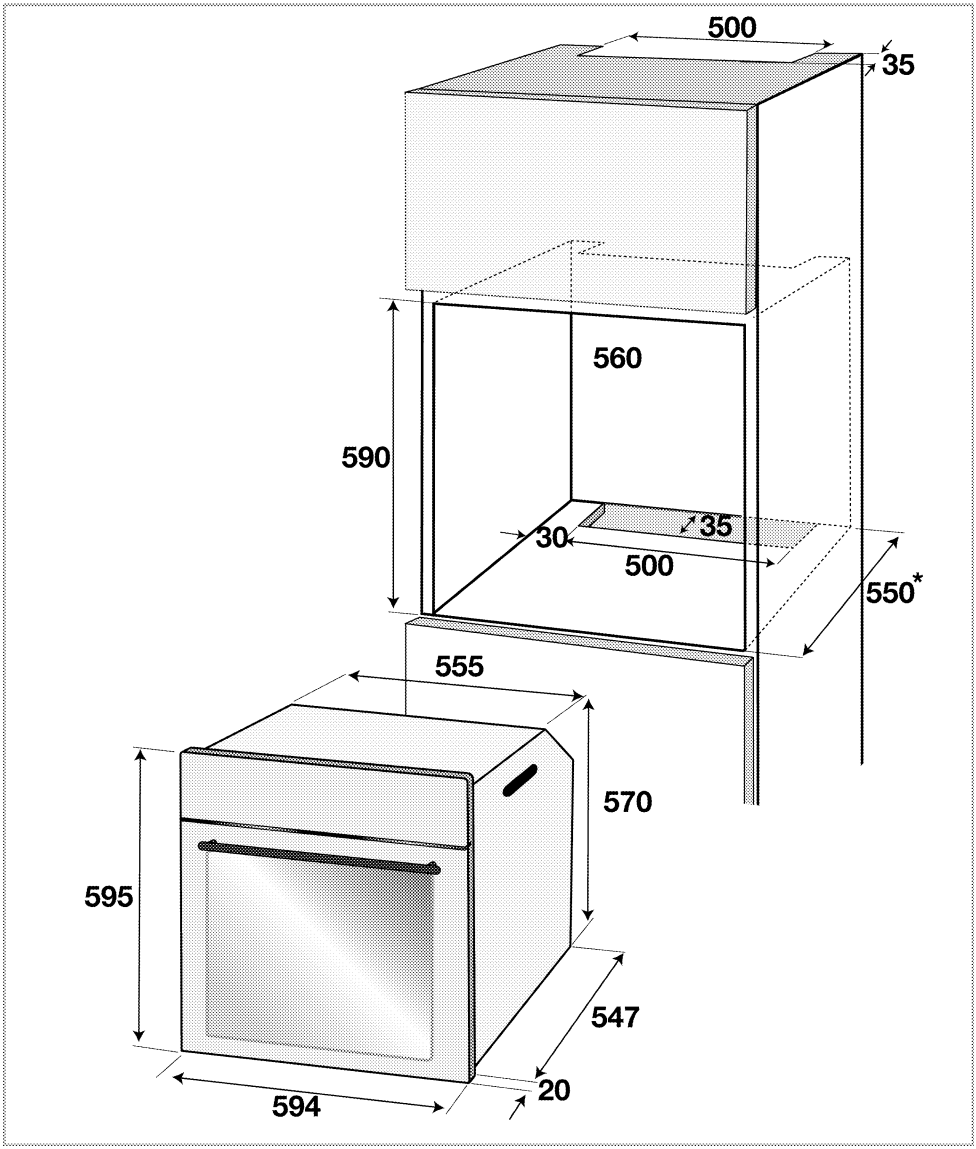
Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.

Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.

Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i električne instalacije.

Električno povezivanje

Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.

OPASNOST:
Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.
Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

OPASNOST:
Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

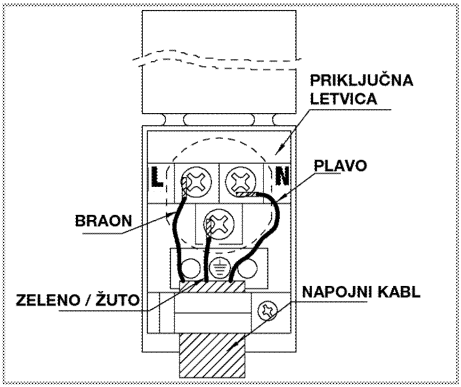
OPASNOST:
Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.
Postoji opasnost od električnog udara!

Povezivanje kabla za napajanje

1. Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

Ako je kabl isporučen sa proizvodom:

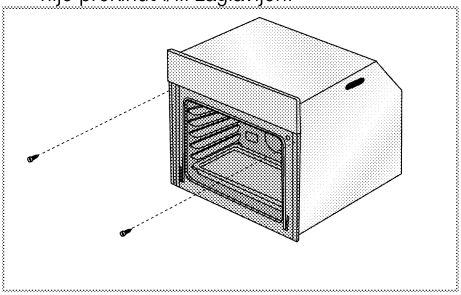


2. **Za jednofazno povezivanje,** žice treba povezati na sledeći način:

- Braon/crni kabl = L (faza)
- Plavi/ kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E) ⏚ (Uzemljenje)

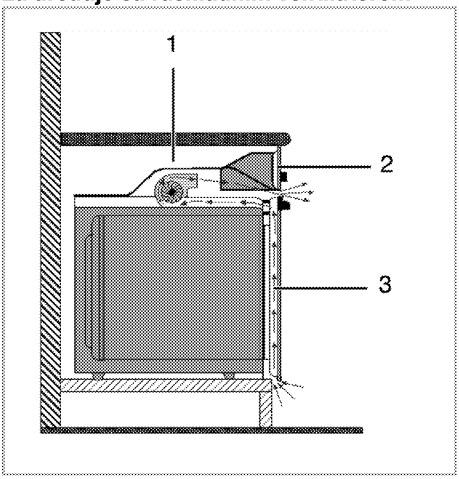
Instalacija proizvoda

1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



Učvrstite rernu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Za uređaje sa rashladnim ventilatorom



1 Cooling fan (Rashladni ventilator)
2 Kontrolna tabla
3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hladi i ugradni modul i prednji deo uređaja.

Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.

Finalna provera

1. Priključite kabl za napajanje i uključite osigurač proizvoda.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.

Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.

Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

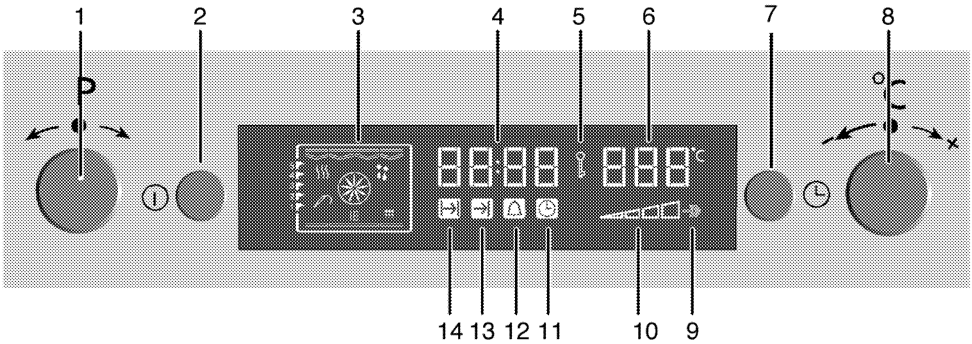
Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Initial time setting (Podešavanje početnog vremena)



1 Program selection button (Dugme za izbor programa)
2 Taster za UKLJ./ISK.
3 Displej za funkciju
4 Time Indicator Field (Polje indikatora vremena)
5 Simbol blokade tastera
6 Temperature indicator field (Polje indikatora temperature)
7 Taster za meni
8 Temperature-Time Adjustment button (Dugme za podešavanje temperature-vremena)
9 Booster (rapid pre-heating) symbol (Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje))
10 Oven Inner Temperature symbol (Simbol unutrašnje temperature rerne)
11 Clock symbol (Simbol sata)
12 Simbol alarma
13 End of Cooking Time symbol (Simbol za kraj vremena kuvanja)
14 Simbol vremena kuvanja

1. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **+** ili **–** da biste podesili vreme kada je rerna uključena prvi put.

> Ako tačno vreme nije podešeno, vremensko podešenje se povećava od **12:00**. Ikona sata (*11*) svetli i označava da tačno vreme nije podešeno. Ova ikona nestaje kada se tačno vreme podesi.

Nakon toga podesite vreme

1. Više puta kratko pritisnite taster za meni (7) sve dok se ne aktivira simbol *(11)* za sat.
2. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili tačno vreme.

Podešenje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Mora ponovo da se podesi. Tačno vreme se ne može promeniti kada je uključena bilo koja funkcija rerne.

Prvo čišćenje proizvoda

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.

UPOZORENJE
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 27*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 27*

Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

OPASNOST:
Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.
Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

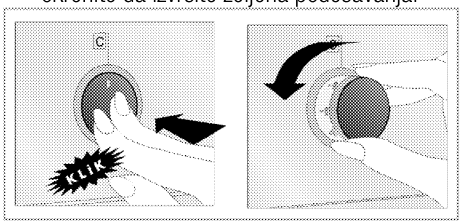
- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

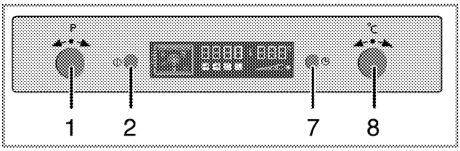
Na vašoj rerni postoje iskačuća dugmad koja iskaču kada ih pritisnete.

1. Pritisnite dugme da bi iskočilo, a zatim ga okrenite da izvršite željena podešavanja.



2. Kada je proces kuvanja završen, okrenite dugme u položaj Isk. (gore) i pritisnite ga.

Kako rukovati rernom



1 Dugme za izbor programa
2 Taster za UKLJ./ISK.
7 Taster za meni
8 Dugme za povećanje/smanjenje temperature

1. Pritisnite taster Uklj./Isk. (2) oko 1 sekunde da biste uključili rernu.

Izbor temperature i način rada

Kada je rerna uključena, pojavljuje se prazan displej funkcije.

Kada je displej u ovom režimu, može se podesiti funkcija za vreme kuvanja (cooking time), kraj vremena kuvanja i pojačavač (booster) (quick heating) (brzo zagrevanje).

Rerna se u roku od 10 sekundi automatski isključuje, ako se ne izvrši nijedno podešavanje na ovom ekranu.

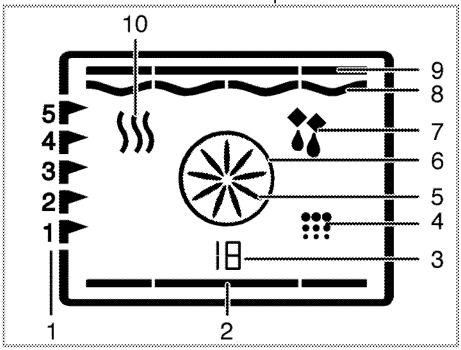
1. Zaokrenite dugme za uključivanje/isključivanje programa (1) malo na desno ili levo da biste podesili željeni režim rada.
2. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili temperaturu kuvanja.

» Vaša rerna odmah počinje da radi sa izabranom funkcijom i povećava temperaturu do podešene temperature rerne.
» Na displeju funkcije se prikazuju aktivni grejači i predloženi položaj pleha

» Ako temperatura nije ranije podešena, na ekranu za temperaturu biće prikazana preporučena temperatura za podešenu funkciju.

Tabela funkcija:

Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u rerni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature.



1 Položaj police
2 Donji grejač
3 Broj funkcije
4 Položaj čišćenja
5 Boost fan (Pojačani ventilator)
6 Boost heater (Pojačani grejač)
7 Rad sa ventilatorom
8 Grejač za roštilj
9 Gornji grejač
10 Keep warm (Održavanje toplote)

Tabela funkcija	Recommended temperature (Preporučena Temperatura) (°C)	Temperature range (°C) (Temperaturni opseg)
Statična	200	40-280
Statična + ventilator	175	40-280
Zagrevanje sa ventilatorom	180	40-280
3 D	205	40-280
Pica	210	40-280
Full grill (Veliki roštilj)	280	40-280
Roštilj	280	40-280
Zagrevanje ventilatorom - sporo	160	160-220
Donji grejač	180	40-220
Održavanje toplote	60	40-100

Maksimalno vreme kuvanja (cooking time) koje se može podesiti u režimima rada, osim u režimu održavanja toplote, je ograničeno na 6 sati iz sigurnosnih razloga. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.

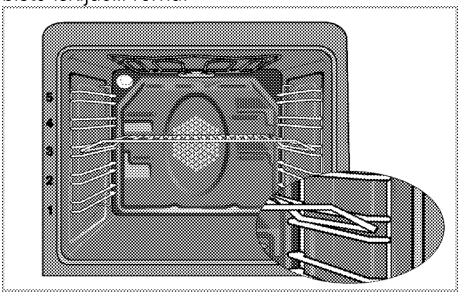
Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Tačno vreme se ne može podesiti dok rerna radi u ovoj funkciji, ili ako je za rernu izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.

Čak i kada je rerna isključena, lampa rerne se pali pri otvaranju vrata rerne.

Isključivanje električne rerne

Pritisnite taster Uklj./Isk. (2) oko 2 sekunde da biste isključili rernu.



Položaji polica (Za modele sa roštiljem)

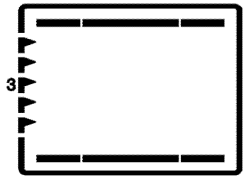
Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih polica kao što je prikazano na slici.

Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

Režimi rada

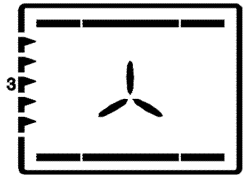
Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

1. **Gornji i donji grejač**



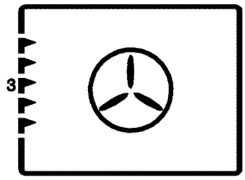
Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom. Odgovarajući položaj police biće prikazan na ekranu.

2. **Donji/gornji grejač sa ventilatorom**



Topao vazduh, koji se zagreva donjim i gornjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu. Kuvajte samo sa jednim plehom.

3. **Zagrevanje ventilatorom**

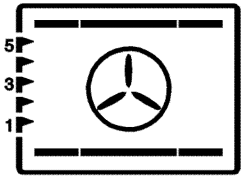


Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu. To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima polica, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova.

Kada se vrata rerne otvore, motor ventilatora neće raditi kako bi se toplota zadržala unutra.

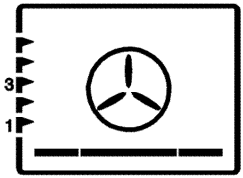
4.

5. "3D" funkcija



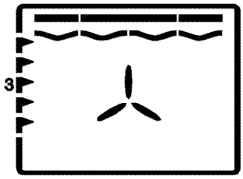
Uključeni su gornji grejač, donji grejač i grejač sa ventilatorom. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

6. Funkcija za picu



Uključeni su donji grejač i grejač sa ventilatorom. Pogodno za pečenje pice.

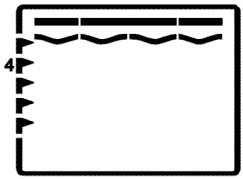
7. Full grill+Fan (Veliki roštilj+ventilator)



Topao vazduh, koji se zagreva velikim roštiljem, se pomoću ventilatora brzo širi kroz rernu. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

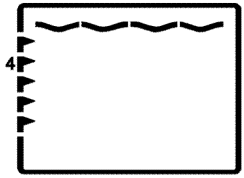
8. Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

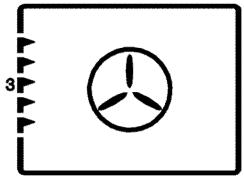
9. Roštilj



Uključen je mali roštilj ispod gornjeg dela rerne. Pogodan za roštilj i gratin jela.

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

10. Zagrevanje ventilatorom - sporo

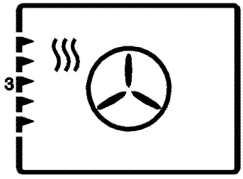


Da uštedite energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da kuvate pomoću funkcije Fan Heating (Zagrevanje ventilatorom) na temperaturama od 160-220 ºC. Ali će se vreme kuvanja malo produžiti.
Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli "Fan heating - slow"(Zagrevanje ventilatorom - sporo).

11. **Donji grejač**

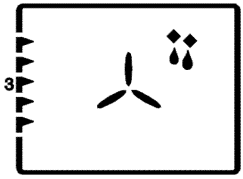
Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

12. **Keep warm (Održavanje toplote)**



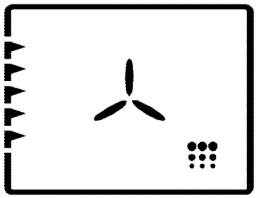
Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za posluženje u dužem vremenskom periodu.

13. **Rad sa ventilatorom**



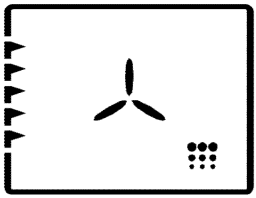
Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

14. **Piroliza - režim štednje**



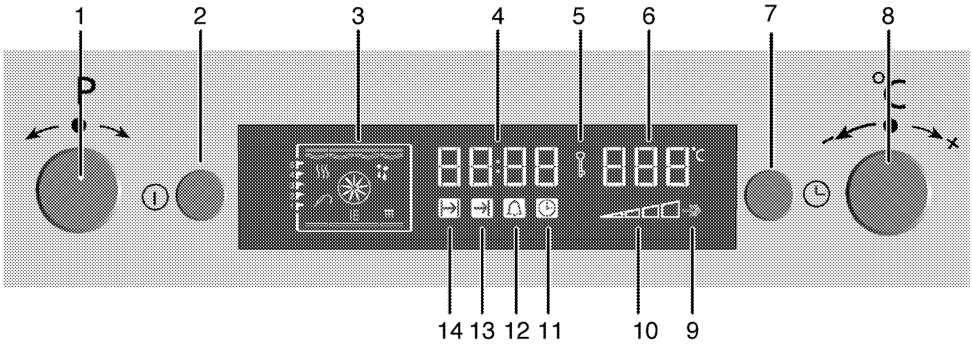
Ova funkcija omogućava da se pri višoj temperaturi rerna sama čisti. Preporučuje se za malo zaprljane rerne. Opis upotrebe ove funkcije nalazi se u delu za čišćenje. Vidite. *strana 29*.

15. **Pyrolysis (Piroliza)**



Ova funkcija omogućava da se pri višoj temperaturi rerna sama čisti. Opis upotrebe ove funkcije nalazi se u delu za čišćenje. Vidite. *strana 29*.

Kako rukovati kontrolnom jedinicom



1 Program selection button (Dugme za izbor programa)

2 Taster za UKLJ./ISK.

3 Displej za funkciju

4 Time Indicator Field (Polje indikatora vremena)

5 Simbol blokade tastera

6 Temperature indicator field (Polje indikatora temperature)

7 Taster za meni

8 Temperature-Time Adjustment button (Dugme za podešavanje temperature-vremena)

9 Booster (rapid pre-heating) symbol (Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje))
10 Oven Inner Temperature symbol (Simbol unutrašnje temperature rerne)
11 Clock symbol (Simbol sata)
12 Simbol alarma
13 End of Cooking Time symbol (Simbol za kraj vremena kuvanja)
14 Simbol vremena kuvanja

Aktiviranje poluautomatskog rada

U ovom režimu rada možete da podesite vremenski interval kada rerna treba da bude uključena (vreme kuvanja).

1. Pritisnite dugme Uklj./Isk. (2) da biste uključili rernu.
2. Zaokrenite dugme za uključivanje/isključivanje programa (1) malo na desno ili levo da biste podesili željeni režim rada.
3. Kada je rerna uključena, više puta kratko pritisnite taster za meni (7) da biste aktivirali simbol vremena kuvanja (Cooking Time) (14).
4. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili vreme kuvanja.

» Simbol vremena kuvanja (Cooking time) (14) ostaje upaljen posle podešavanja vremena kuvanja.

5. Stavite jelo u rernu.
6. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili temperaturu kuvanja.

» Rerna se zagreva do podešene temperature i održava je do kraja izabranog vremena kuvanja (cooking time). Sijalica rerne je upaljena za vreme procesa kuvanja.

Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne (10) će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

7. Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje **"End"** (Kraj) i oglašava se alarmni signal.
8. Pritisnite taster za meni (7) ili taster za Uklj./Isk. (2) da biste utišali zvučni alarm.

» Zvučni alarm se utišava, rerna se automatski isključuje i prikazuje se tačno vreme.

Uključivanje automatskog rada

U ovom režimu rada možete podesiti vreme kuvanja (cooking time) i kraj vremena kuvanja.

1. Pritisnite dugme Uklj./Isk. (2) da biste uključili rernu.
2. Zaokrenite dugme za uključivanje/isključivanje programa (1) malo na desno ili levo da biste podesili željeni režim rada.
3. Više puta kratko pritisnite taster za meni (7) da biste aktivirali simbol vremena kuvanja (cooking time) (14).
4. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili vreme kuvanja.

» Simbol Cooking Time (Vreme kuvanja) (14) ostaje upaljen posle podešavanja vremena kuvanja (cooking time).

5. Više puta kratko pritisnite taster za meni (7) da biste aktivirali simbol End of Cooking Time (Kraj vremena kuvanja) (13).
6. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili kraj vremena kuvanja.

» Nakon podešavanja kraja vremena kuvanja, simbol End of Cooking Time (Kraj vremena kuvanja) (13) ostaje upaljen.

7. Stavite jelo u rernu.
8. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili temperaturu kuvanja.

» Oven timer (Vremenski programator rerne) automatski proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili. Izabrani režim rada se aktivira kada dođe vreme početka kuvanja i kada se rerna zagreje da bi se na podešenu temperaturu. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Sijalica rerne je upaljena za vreme procesa kuvanja.

Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne (10) će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

9. Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje **"End"** (Kraj) i oglašava se alarmni signal.

10. Pritisnite taster za meni (7) ili taster za Uklj./Isk. (2) da biste utišali zvučni alarm.

» Zvučni alarm se utišava, rerna se automatski isključuje i prikazuje se tačno vreme. Sijalica za rernu se gasi.

Ako želite da otkažete poluautomatski ili automatski program nakon njegovog podešavanja, treba ponovo da podesite vreme kuvanja.

Podešavanje pojačavača (booster) (Quick Pre-heating)(Brzo zagrevanje)

Koristite funkciju pojačavača (booster) (Rapid Pre-heating) (Brzo zagrevanje) kako bi rerna brže postigla željenu temperaturu.

Pojačavač (booster) može da se podesi samo dok rerna radi. Pojačavač (booster) se ne može izabrati u režimima odmrzavanja i čišćenja. Podešenje pojačavača (booster) se poništava u slučaju nestanka struje.

1. Više puta kratko pritisnite taster za meni (7) sve dok se ne aktivira simbol Booster (Pojačavač) (Quick pre-heating) (Brzo zagrevanje) (9).

» **"ISK."** će se prikazati na displeju.

2. Zaokrenite malo dugme za Temperature-Time Adjustment (Podešavanje temperature-vremena) (8) na ***"+"*** da biste aktivirali funkciju Booster (Pojačavač).

» Kada je Booster (Pojačavač) aktiviran, **'Uklj.'** će se pojaviti na displeju i simbol Booster (Pojačavač) će ostati upaljen.

» Simbol Booster (Pojačavač) nestaje čim rerna dostigne željenu temperaturu i rerna nastavlja da radi u funkciji u kojoj je bila pre funkcije Booster (Pojačavač).

3. Da biste deaktivirali funkciju Booster (Pojačavač), više puta kratko pritisnite taster za meni (7) dok se simbol Booster (Pojačavač) (9) ne aktivira.

» **"Uklj."** će se prikazati na displeju.

4. Zaokrenite malo dugme za Temperature-Time Adjustment (Podešavanje temperature-vremena) (8) na ***"-"*** da biste deaktivirali funkciju Booster (Pojačavač).

» **"ISK."** će se prikazati na displeju.

Using the keylock (Korišćenje ključa)

Aktiviranje blokade tastera

Možete sprečiti korišćenje rerne aktiviranjem funkcije Keylock (Ključ).

Funkcija ključa se može koristiti i kada rerna radi i kada ne radi. Rerna se može isključiti pritiskom i držanjem dugmeta Uklj./Isk. (2) 2 sekunde čak i ako je aktivirana funkcija ključa dok je rerna uključena.

1. Više puta kratko pritisnite taster (7) sve dok se ne aktivira simbol ključa (5).

» **"ISK."** će se prikazati na displeju.

2. Zaokrenite malo dugme (8) na ***'+'*** da biste aktivirali funkciju ključa.

» Kada je ključ aktiviran, **"On"** ('Uklj.') će se pojaviti na displeju i simbol ključa ostaje upaljen.

Isključivanje funkcije ključa

1. Pritisnite taster (7) da aktivirate simbol ključa (5).

» **"Uklj."** će se prikazati na displeju.

2. Zaokrenite malo dugme (8) na ***'-'*** da biste isključili funkciju ključa.

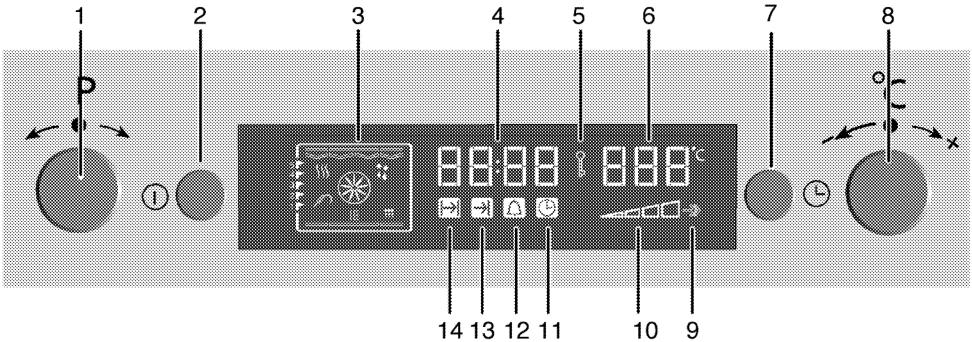
» Kada je funkcija ključa isključena, **"OFF"** ('ISK.') će se pojaviti na displeju i simbol ključa (5) nestaje.

Tasteri za rernu nisu u funkciji kada je aktivirana funkcija ključa. Podešenje ključa se neće poništiti u slučaju nestanka struje.

Upotreba sata kao alarma

Možete koristiti sat uređaja za bilo koje upozorenje ili podsetnik koji nisu vezani za program kuvanja.

Alarmni sat ne utiče na funkcije rerne. On se koristi samo kao upozorenje. Na primer, ovo je korisno kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Alarmni sat će se oglasiti kada istekne vreme koje ste podesili.



1 Program selection button (Dugme za izbor programa)
2 Taster za UKLJ./ISK.
3 Displej za funkciju
4 Time Indicator Field (Polje indikatora vremena)
5 Simbol blokade tastera
6 Temperature indicator field (Polje indikatora temperature)
7 Taster za meni
8 Temperature-Time Adjustment button (Dugme za podešavanje temperature-vremena)
9 Booster (rapid pre-heating) symbol (Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje))
10 Oven Inner Temperature symbol (Simbol unutrašnje temperature rerne)
11 Clock symbol (Simbol sata)
12 Simbol alarma
13 End of Cooking Time symbol (Simbol za kraj vremena kuvanja)
14 Simbol vremena kuvanja

Upotreba sata kao alarma

Alarmni sat ne utiče na funkcije rerne. On se koristi samo kao upozorenje. Na primer, ovo je korisno kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Alarmni sat će se oglasiti kada istekne vreme koje ste podesili.

Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

Alarmni sat se može koristiti i kada rerna radi i kada ne radi.

Podešavanje alarma

1. Više puta kratko pritisnite taster za meni (7) sve dok se ne aktivira simbol (12) za alarm.
2. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili vreme alarma.

» Simbol alarma ostaje upaljen posle podešavanja vremena alarma.

3. Kada vreme alarma istekne, simbol alarma počinje da trepće i čuje se zvuk alarma.
4. Pritisnite bilo koji taster da zaustavite alarm.

Ako želite da poništite alarm:

1. Više puta kratko pritisnite taster za meni (7) sve dok se ne aktivira simbol **(12)** za alarm.
2. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (8) na **"–"** dok se ne prikaže **"00:00"** na displeju.

Tabela vremena kuvanja

Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Pečenje jela i pečenje mesa

Prva polica rerne je **donja** polica.

Jelo	Broj jačine kuvanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu*	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
Kolač u kalupu*	Jedan nivo		2	180	40 ... 50
Kolač u papiru*	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
	2 nivoa		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivoa		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Koh*	Jedan nivo		3	200	5 ... 10
	2 nivoa		1 - 5	175	20 ... 30
Kolači*	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
	2 nivoa		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivoa		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa*	Jedan nivo		2	200	30 ... 40
	2 nivoa		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivoa		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva*	Jedan nivo		2	200	25 ... 35
	2 nivoa		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivoa		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac*	Jedan nivo		2	200	35 ... 45
	2 nivoa		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje*	Jedan nivo		2 - 3	200	30 ... 40
Pica*	Jedan nivo		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan nivo		3	200	10 ... 15
Govedе šnicle (cele) / Pečene	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 190 ...	70 ... 90
	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 190 ...	60 ... 80
Pečeno pile	Jedan nivo		2	15 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	55 ... 65
	Jedan nivo		2	15 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	55 ... 65
Ćurka (5,5 kg)	Jedan nivo		1	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan nivo		1	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30
	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

Prilikom kuvanja sa 2 pleha istovremeno, duboki pleh stavite na gornju policu rerne, a plitak pleh na donju policu.
* Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

(**) Kod kuvanja koje zahteva predzagrevanje, na početku kuvanja vršite predzagrevanje sve dok se simbol temperature**(8)** ne dostigne najviši nivo.

Nemojte menjati temperaturu kuvanja nakon što kuvanje počne u režimu "Sporo kuvanje".

Tabela vremena kuvanja za sporo kuvanje

Ne otvarajte vrata za vreme kuvanja u režimu "Sporo kuvanje".

Jelo	Broj jačine kuvanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Musaka	Jedan nivo		3	160	100 ... 120
Musaka sa piletinom	Jedan nivo		3	160	70 ... 100
Pasulj	Jedan nivo		3	160	130 ... 150
Musaka sa jajima	Jedan nivo		3	160	130 ... 150
Odrezak – Ceo	Jedan nivo		3	160	110 ... 130
Odrezak – Sečen	Jedan nivo		3	160	100 ... 120
Kolači u papiru	Jedan nivo		3	185	35 ... 40
Kolač	Jedan nivo		3	185	30 ... 35
Pecivo od kvasnog testa	Jedan nivo		3	200	40 ... 45
Obogaćena peciva	Jedan nivo		3	200	40 ... 45

- Izvršite predzagrevanje 6-7 minuta.
- Belo/crveno meso mora da se okrene u posudi pre kuvanja dok se ne skuva.
- Pasulj mora da se blanšira 30 minuta pre kuvanja. Možete koristiti i pasulj iz konzerve.
- Pokrivanje posude za kuvanje će povećati efikasnost kuvanja.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednakog pečenja.

Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Kako rukovati roštiljem

UPOZORENJE
Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Pritisnite taster Uklj./Isk. (14) oko 1 sekunde da biste uključili rernu.

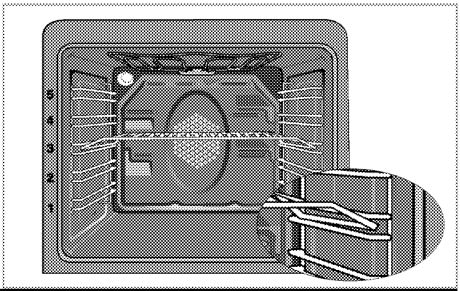
2. Zaokrenite malo dugme za Izbor programa (1) na levo ili na desno da biste podesili funkciju roštilja.
3. Zaokrenite malo dugme za povećanje/smanjenje temperature (2) na **"+"** ili **"–"** da biste podesili temperaturu kuvanja.

Gašenje roštilja

1. Pritisnite taster Uklj./Isk. (14) oko 2 sekunde da biste isključili rernu.

Položaj police

Efikasnost roštilja će se smanjiti ako se rešetka za roštilj oslanja na zadnji deo rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.



Ne koristite gornju policu za pečenje na roštilju.

Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Visina umetanja	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	4...5	20...25 min. #
Pileći fileti	4...5	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	4...5	20...25 min.
Goveđe kremenadle	4...5	25...30 min. #
Teleće kremenadle	4...5	25...30 min. #
Tost-hleb	4	1...2 min.
# zavisno od debljine		

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.

OPASNOST:
Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje.
Postoji opasnost od električnog udara!

OPASNOST:
Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje komandne table

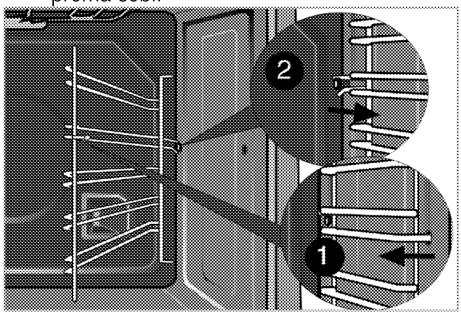
Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.

Ne uklanjajte komandne tastere / dugmad radi čišćenja komandne table.
Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida

1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Pirolitičko samočišćenje

OPASNOST:
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Ne dodirujte proizvod i udaljite decu za vreme samočišćenja. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

Rerna ima pirolitičko samočišćenje. Rerna se zagreva na oko 480 °C, a postojeća prljavština se sagoreva. Može da dođe do stvaranja jakog dima. Obezbedite dobru ventilaciju. Pirolizu treba koristiti nakon svake desete upotrebe rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz rerne. Kod modela sa bočnom policom: nemojte zaboraviti da izvadite bočne police.
2. Pre ciklusa čišćenja uklonite svu prljavštinu sa spoljnih površina koristeći vlažnu krpu.

Ne čistite zaptivač vrata.
Zaptivač od fiberglasa je veoma osetljiv i lako može da se ošteti.
U slučaju oštećenja na zaptivnoj gumi vrata rerne, zamenite je novom iz ovlašćenog servisa.

3. "Pyrolysis" (Piroliza) Izaberite pirolitičku funkciju (samočišćenje).

eco Savetuje se upotreba funkcije ekonomičnog čišćenja ako rerna nije mnogo prljava.
Ako se ova funkcija koristi pri velikom zaprljanju, čišćenje neće biti dovoljno. Za takve slučajeve, pirolitičku funkciju treba primeniti nakon završenog ciklusa eco ekonomičnog čišćenja.
Na displeju se prikazuje vreme samočišćenja. To vreme se ne može podešavati.
Kraj ciklusa samočišćenja može da se podesi.

Neke ptice su veoma osetljive na isparenja koja se oslobađaju za vreme ciklusa samočišćenja. Uvek sklonite ptice u drugu zatvorenu i dobro provetravanu prostoriju. Pobrinite se da se kuhinja dobro provetrava za vreme ciklusa samočišćenja.

4. Vrata rerne se ne mogu otvoriti i simbol brave se prikazuje na displeju za vreme samočišćenja. Ona ostaje zaključana izvesno vreme po završetku funkcije pirolize. Ne primenjujte silu na bravu za vrata sa ručicom dok simbol brave ne nestane.
5. Nakon ciklusa čišćenja, talog prljavštine uklonite rastvorom vinskog sirćeta.

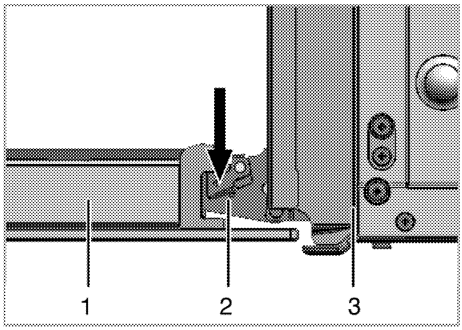
Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

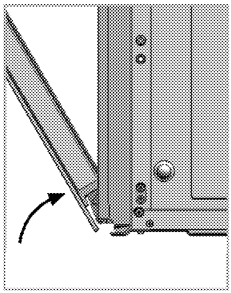
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

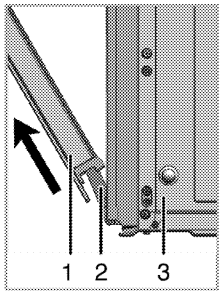
Removing the oven door (Skidanje vrata rerne)

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



1 Prednja vrata
2 Šarka
3 Rerna





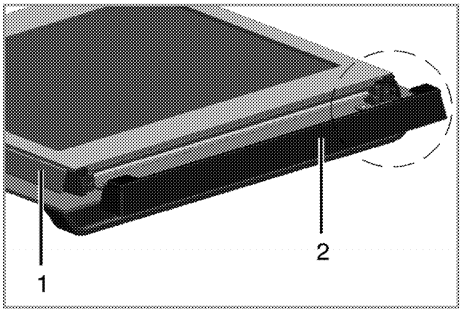
3. Prednja vrata pomerite do pola.
4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

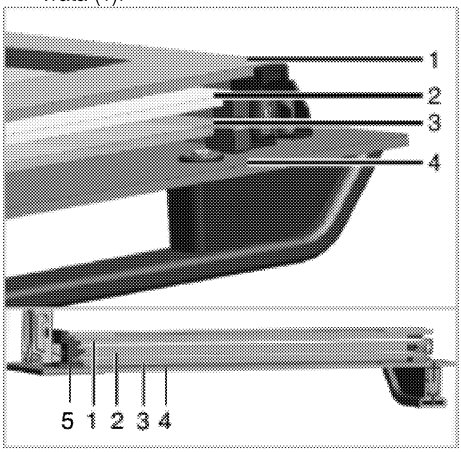
1. Otvorite vrata rerne.



1 Plastičan deo

2 Okvir

2. Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata (1).



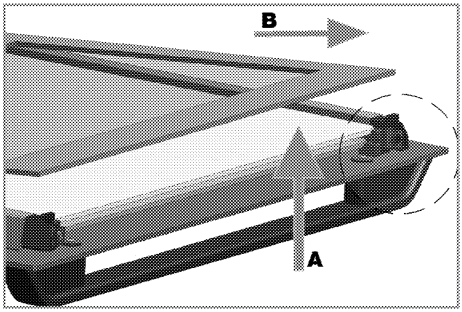
1 Innermost glass panel (Najdublja staklena ploča)

2 Druga unutrašnja staklena ploča

3 Treća unutrašnja staklena ploča

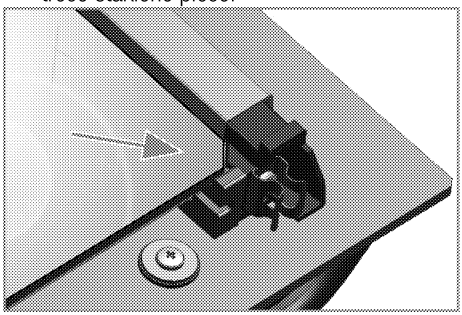
4 Outer glass panel (Spoljna staklena ploča)

5 Plastic glass panel slot-Lower (Plastični žleb za staklenu ploču-donji)



Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.

4. Ovaj postupak ponovite za uklanjanje druge i treće staklene ploče.



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje druge i treće unutrašnje staklene ploče (2, 3). Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.

Pošto se druga i treća unutrašnja staklena ploča mogu međusobno zameniti, redosled njihovog postavljanja nije važan.

prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema drugoj staklenoj ploči.

Važno je da uglavite donje uglove svih unutrašnjih staklenih ploča u donje plastične žlebove (5).

Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Nakon čišćenja, sve staklene ploče se moraju ponovo ugraditi.

Zamena sijalice u rerni

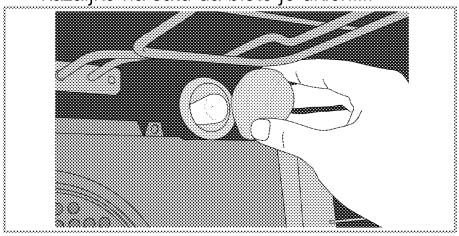
OPASNOST:
Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, strana 10* za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.

Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Izvucite sijalicu rerne iz njenog grla i zamenite je novom.
4. Namestite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*
- Dugmad/obrtna dugmad/tasteri na kontrolnom panelu ne funkcionišu. >>> *"Možda je uključena blokada tastera. Isključite je. (Pogledajte. Using the keylock (Korišćenje ključa), strana 24)*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

Part no: 285.4421.23/8-1
Rev: AA/07.02.2013