



Built-in Oven

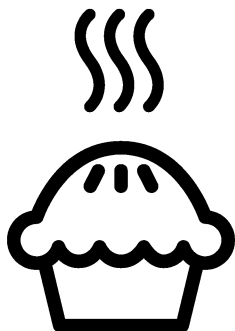
User Manual

Вградена фурна

Ръководство за употреба

Inbouwoven

Gebruikershandleiding



BIE22400XM

EN / BG / NL

285.4487.30/R.AC/27.12.2019/4-1

7757889202

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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	14
Future Transportation.....	16

4 Preparation 17

Tips for saving energy	17
------------------------------	----

Initial use.....	17
Time setting.....	17
First cleaning of the appliance.....	17
Initial heating	17

5 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling.....	19
How to operate the electric oven	19
Operating modes.....	20
How to operate the oven control unit	21
Cooking times table.....	24
How to operate the grill.....	26
Cooking times table for grilling	26

6 Maintenance and care 27

General information.....	27
Cleaning the control panel	27
Cleaning the oven	27
Removing the oven door	28
Removing the door inner glass	28
Replacing the oven lamp.....	29

7 Troubleshooting 30

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable

insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

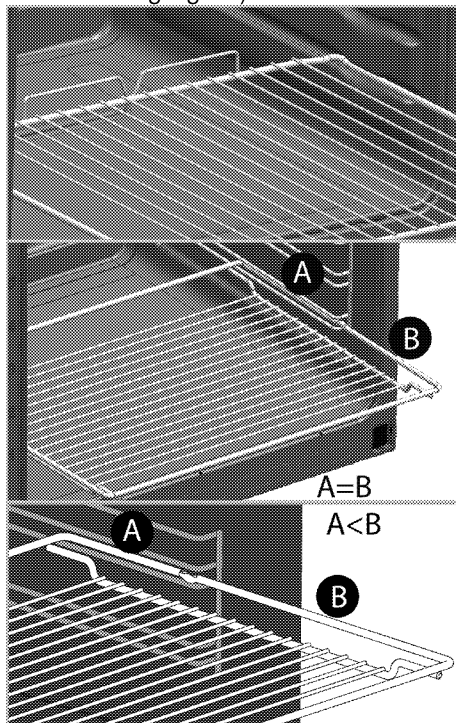
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make

sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the

oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

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

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

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

Compliance with RoHS Directive:

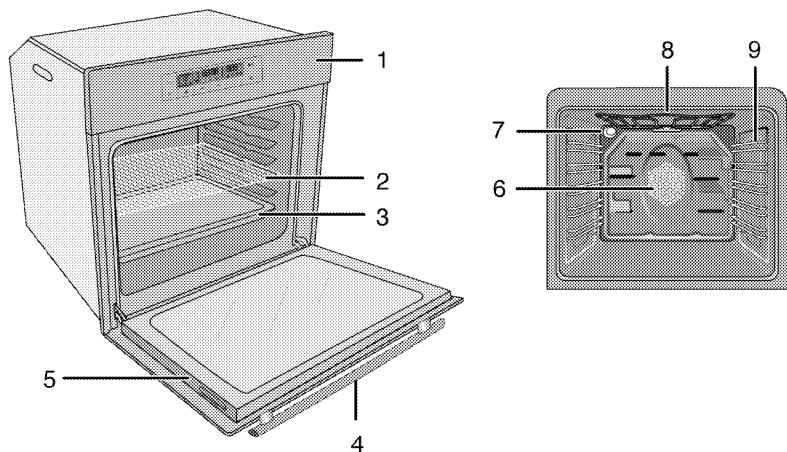
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

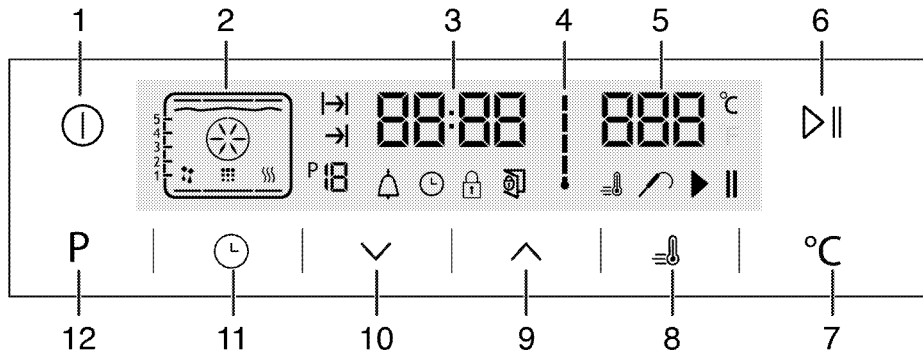
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



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



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 7 | Temperature setting key |
| 2 | Function display | 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Current time indicator field | 9 | Plus key |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 10 | Minus key |
| 5 | Temperature indicator field | 11 | Adjustment key |
| 6 | Start/stop cooking key | 12 | Return Key to function display |

Package contents

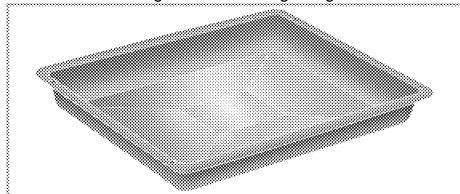


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

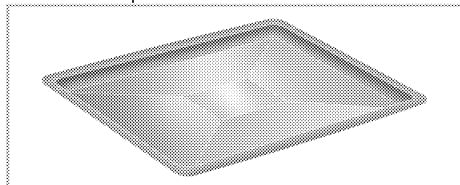
2. **Deep tray**

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



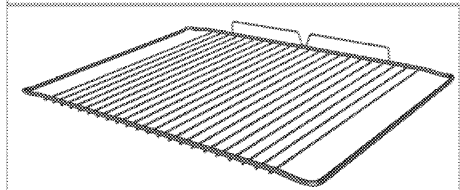
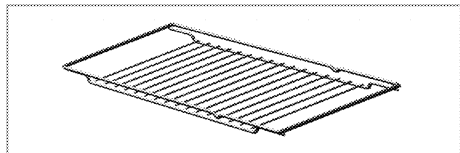
3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. **Wire grill**

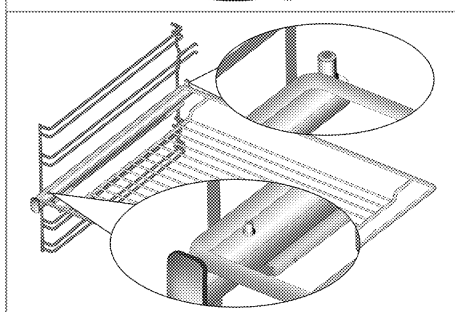
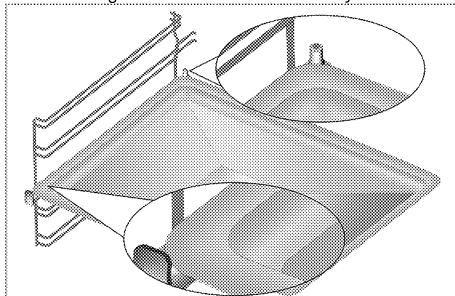
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.4 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
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
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

** See. *Installation, page 12.*

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the 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.
 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.	

3 Installation

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



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



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local 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.

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.



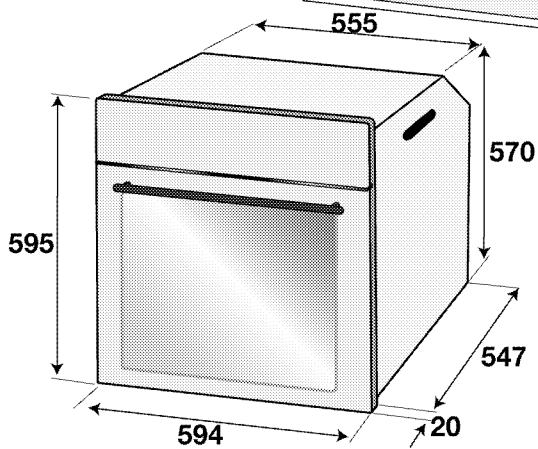
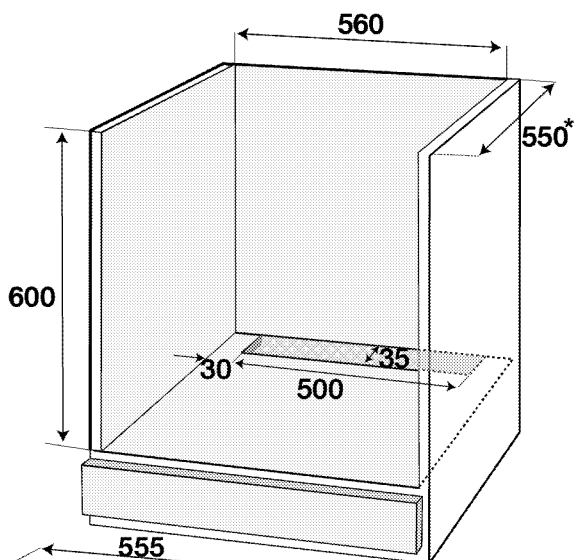
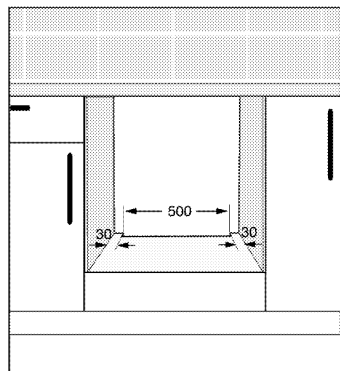
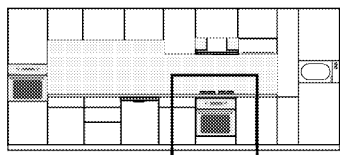
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



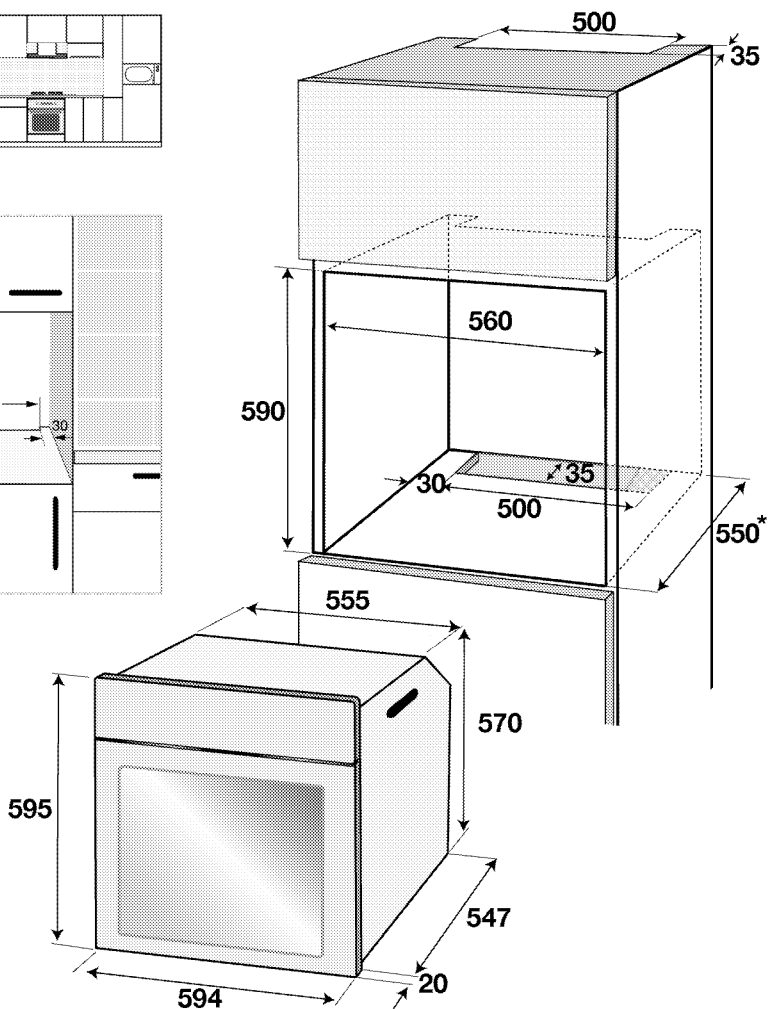
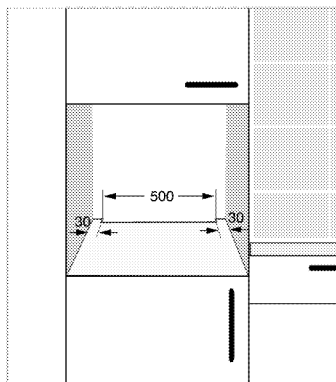
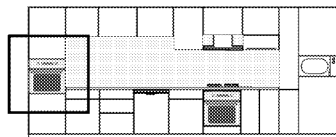
If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety



* 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 miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



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.

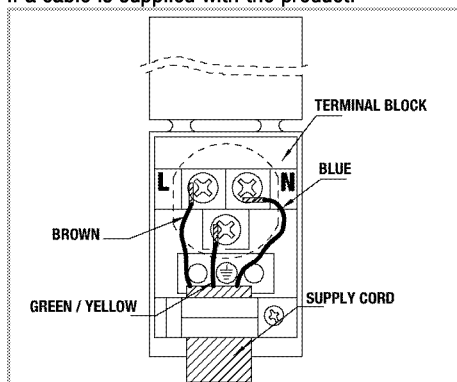
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

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

1. If 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:

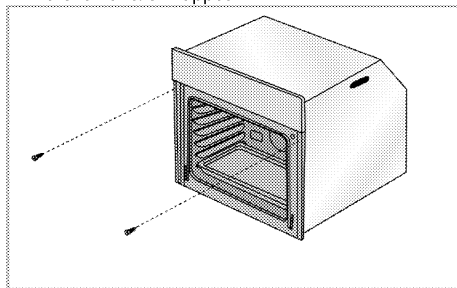
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» or

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

Installing the product

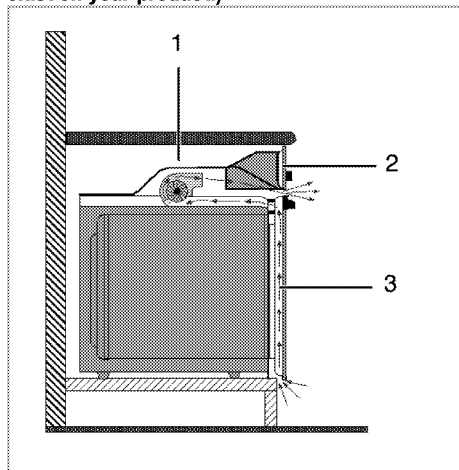
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

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



- 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.

i Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off. If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

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



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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

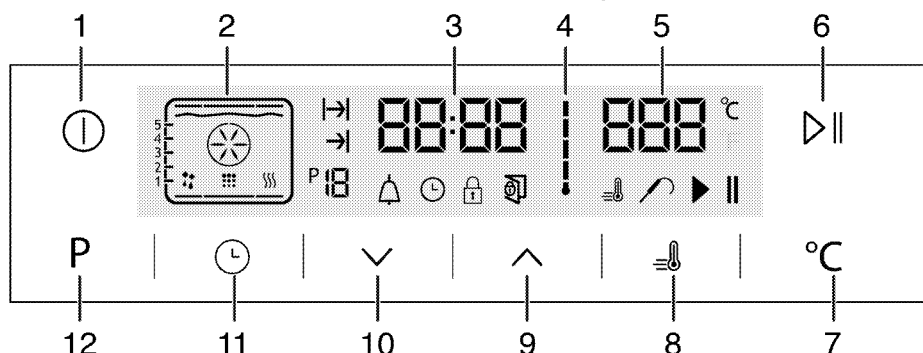
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven ⌚ symbol lights up, touch $\wedge$ / $\vee$ keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching ⌚ symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from 12:00. ⌚ symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

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.

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 26*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 26*



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.

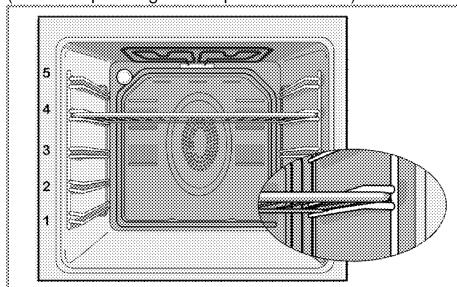
How to operate the electric oven

Rack positions (For models with wire shelf)

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

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

(Varies depending on the product model.)



Operating modes

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

1. Top and bottom heating



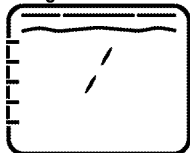
Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

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. 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.
- Turn the food after half of the grilling time.

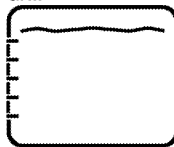
4. Full grill



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

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

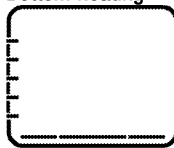
5. Grill



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.
- Turn the food after half of the grilling time.

6. Bottom heating



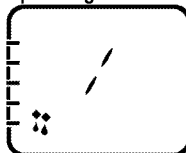
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

7. Keep warm



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

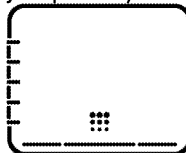
8. Operating with fan



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.

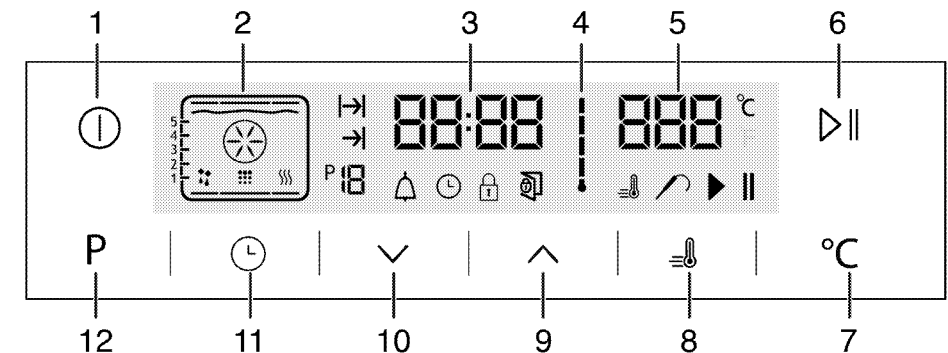
9. Easy steam cleaning

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



This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.

How to operate the oven control unit

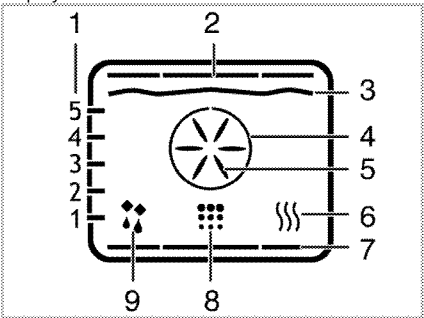


- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol
- : Function number
- : Alarm symbol
- : Clock symbol
- : Key lock symbol
- : Open door symbol
- : Booster symbol (rapid pre-heating)
- : Meat Probe symbol
- : Cooking pause symbol
- : Cooking starting symbol

Function table:

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures. Recommended temperature is displayed when the function is selected.



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

Functions vary depending on the product model!

Function table	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	
Fan supported bottom/top heating	40-280
Fan assisted large grill	40-280
Full grill	40-280
Low grill	40-280
Bottom heating	40-220
Warm keeping	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.

How to operate the oven

1. Touch the  key for approx. 2 seconds to open the oven.

» First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

	Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.
--	---

Manual cooking by selecting temperature and operating function

You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
 2. Select the operating function by touching the  keys.
 3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
- »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.
 5. Confirm the temperature setting by touching  key.
 6. Put your dish into the oven.
 7. Touch   key to start cooking if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the

set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching   key once again.

» The oven finishes the cooking and  symbol appears on display.

9. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.

Cooking by setting the cooking time;

You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
 2. Select the operating function by touching the  keys.
 3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
- »  symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching  keys.
 5. Confirm the temperature setting by touching  key.
 6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
 7. Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.
- » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

8. Put your dish into the oven.
9. Touch   key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate.  symbol appears on display.

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

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active

heaters and recommended tray position appear in the Function display.

10. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.
11. Touch any key to silence the alarm.
» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

Setting the the end of cooking time to a later time;

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the  /  keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
»  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  /  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching  /  keys and confirm the setting by touching  key.
» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
9. Set the cooking time by touching  /  buttons and confirm the setting by touching  key.
» Once the the end of cooking time is set,  symbol will appear on display continuously.
10. Put your dish into the oven.
11. Touch   key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate.  symbol appears on display.

» 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 the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature

reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

12. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.
13. Touch any key to silence the alarm.
» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.



If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time 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 cannot be selected in defrosting, eco fan heating, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Touch  key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.
»  symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.
» 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.
2. Touch the  key again in order to cancel booster function.
»  symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

Switching off the electric oven

Touch  key to switch off the oven.

Activating the keylock

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

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



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

To deactivate the keylock,

1. Touch  until  symbol appears on display.
» **"On"** will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the  key.

» "OFF" will appear once the key lock is deactivated.
Confirm by touching .



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

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch  until  symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.
»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

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

Cancelling the alarm;

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



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

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.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30

Changing the time of the day

1. Touch  key in short intervals until  symbol appears on display.
2. Touch  /  keys to set the hour.
3. Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



Current time settings are canceled 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.

Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'VOL' appears on display.
2. Press  /  keys to set one of L0, L1 or L2 tones.
3. Press  key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'LP' appears on display.
2. Press  /  keys to set On or ECO option.
3. Press  key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting
4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding  and  keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

Baking and roasting



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

Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Cooking table for test meals

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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

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. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
 2. Touch to select the desired grill function.
 3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
- » symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
 5. Confirm the temperature setting by touching key.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

*depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

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

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

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

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

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

6. Touch key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grade of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

7. You can finish grilling by touching button once again.

» The oven finishes grilling and symbol appears on display.

Switching off the grill

1. Touch the button for approx. 2 seconds to close the oven.



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.

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.



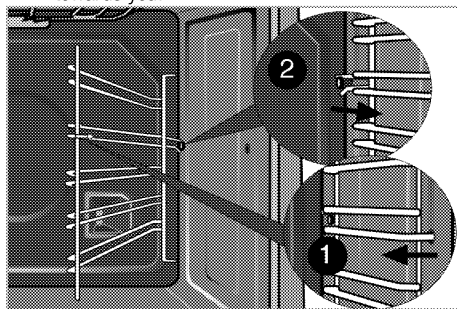
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

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

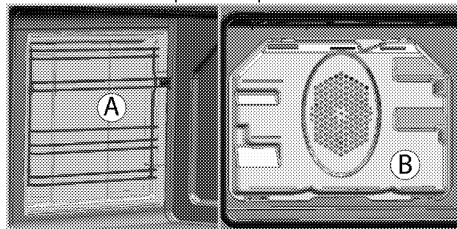
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

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

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

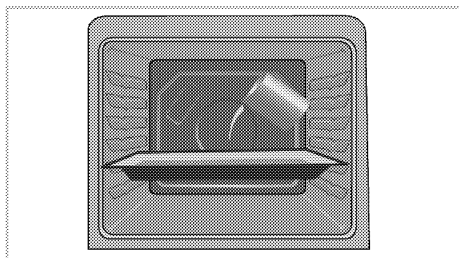


Easy Steam Cleaning

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

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

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

Clean oven door

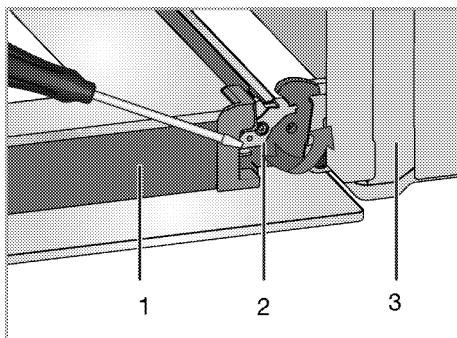
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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

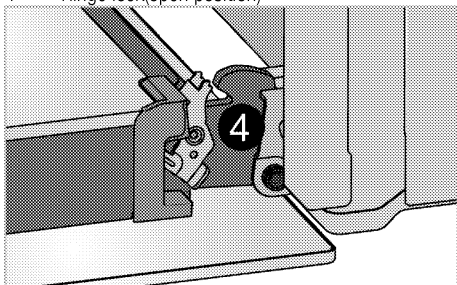
i Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

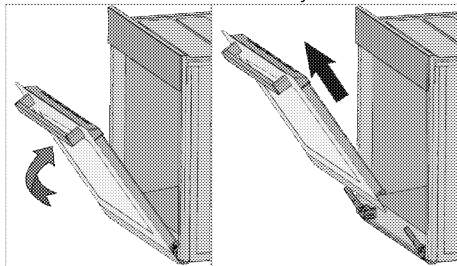
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



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



3. Move the front door to half-way.



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

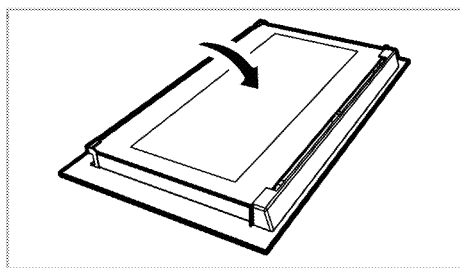
i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

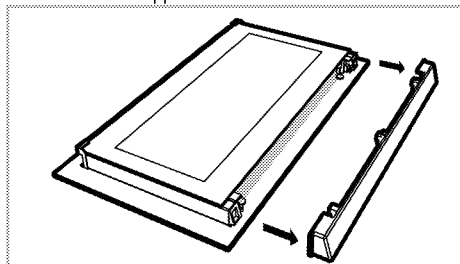
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

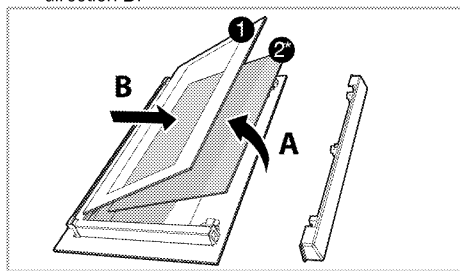
1. Open the oven door.



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



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



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

Replacing the oven lamp



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!



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



Position of lamp might vary from the figure.



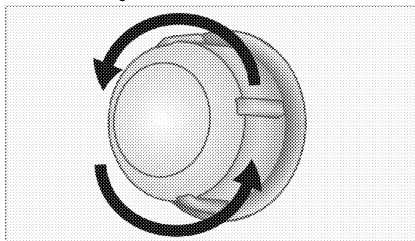
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



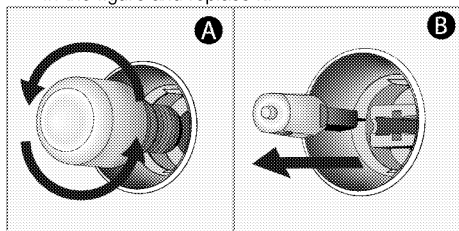
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



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



4. Install the glass cover.

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.*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

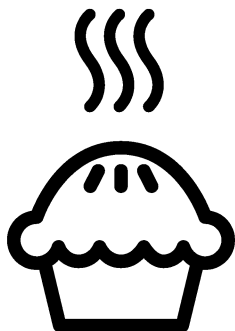
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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



Вградена фурна
Ръководство за употреба



BG

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии.

Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в 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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

Обща безопасност	4
Електрическа безопасност	5
Безопасност при използването на продукта	6
Предвидена употреба	7
Безопасност за децата	8
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

Настройка на часа	17
Първоначално почистване на уреда	17
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	20
Как да работите с контролера на фурната	21
Таблица с времето за готвене	25
Как да работите с грила	27
Готварска плоча за печене	27

6 Поддържане и грижа **28**

Обща информация	28
Почистване на контролния панел	28
Почистване на фурната	28
Сваляне на вратата на фурната	29
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата	30
Подмяна на лампата във фурната	30

7 Отстраняване на повреди **32**

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

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

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда.

Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- 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 сервис. 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 сервисен 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.

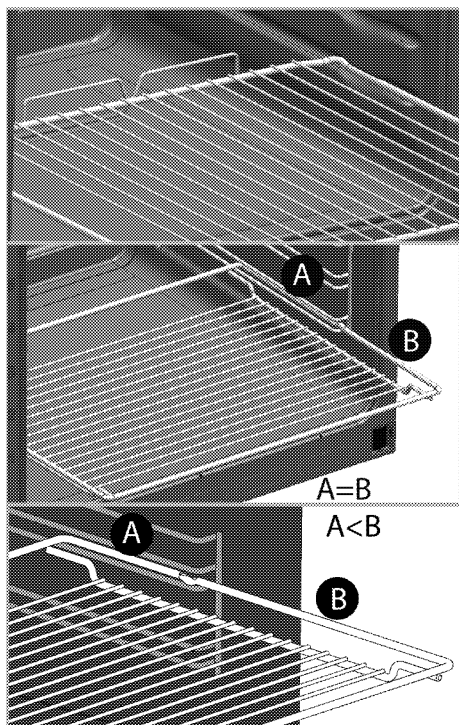
- По време на употреба, задната част на фурната се загрева. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. 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 бутона вкъщи.

- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

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

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



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до

нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
- За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.

За надеждността на пламъка на продукта;

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

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.

- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ЪПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се 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 уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.

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

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

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

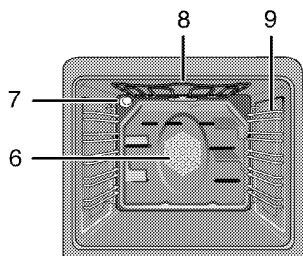
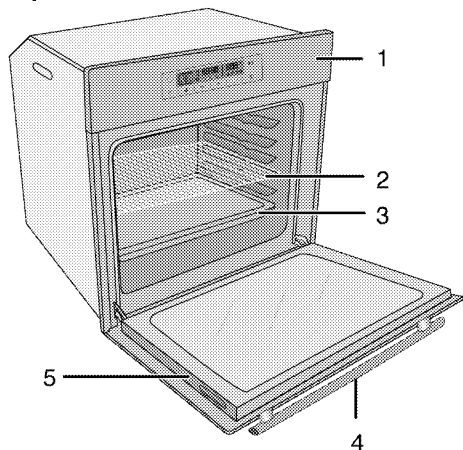
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

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

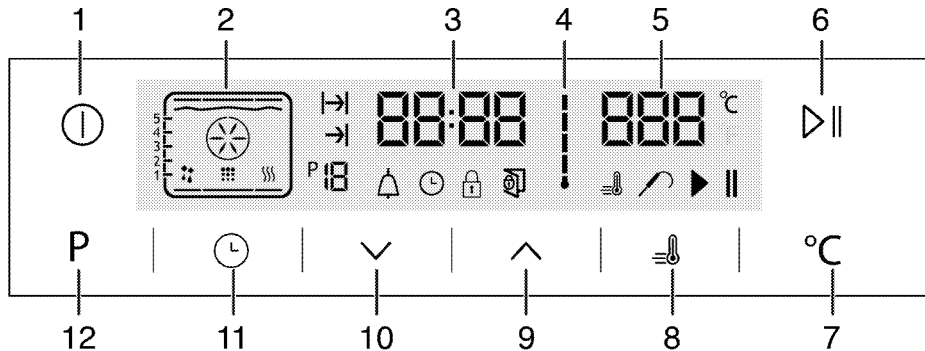
2 Основна информация

Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Метална скара
- 3 Тава
- 4 Дръжка
- 5 Врата

- 6 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
- 7 Лампа
- 8 Горен нагревател
- 9 Положения на скарата



- 1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
- 2 Дисплей функции
- 3 Поле на индикатора на текущото време
- 4 Символ за вътрешна температура във фурната
- 5 Поле-индикатор на температурата
- 6 Бутон старт/стоп готвене
- 7 Бутон за температурна настройка

- 8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
- 9 Бутон плюс
- 10 Бутон минус
- 11 Настройващ бутон
- 12 Бутон за връщане към функционалния дисплей

Съдържание на пакета

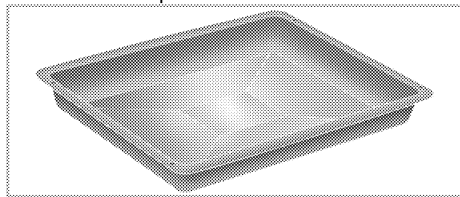


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

1. Ръководство за употреба

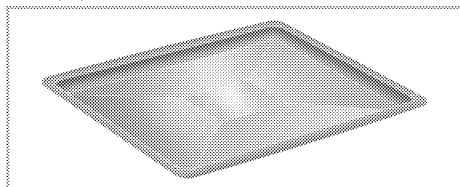
2. Дълбока тава

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



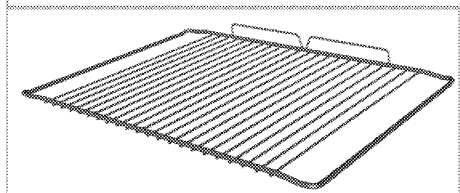
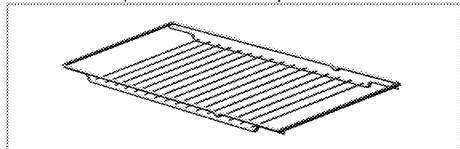
3. Тава за сладки

Използва се за печива от рода на сладки и бисквити.



4. Телена скара

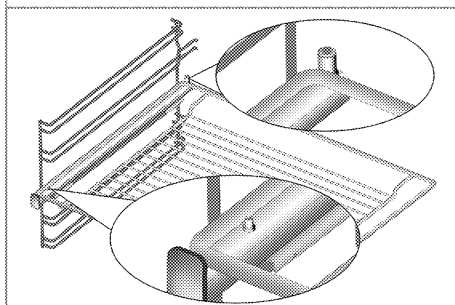
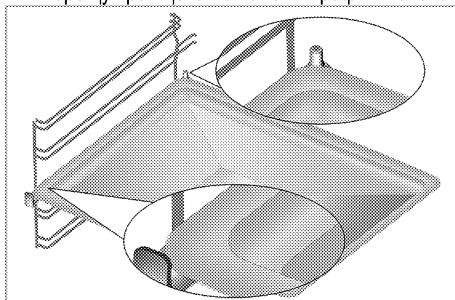
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



5. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка. (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт

Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали 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	2.4 kW
Кабел тип/сечение	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	595 mm/594 mm/567 mm
Монтажни размери (височина/ширина/дълбочина)	**590 или 600 mm/560 mm/мин. 550 mm
Основна фурна	Мултифункционална фурна
Вътрешна лампа	15/25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.

** Виж. *Монтаж, стр. 12.*



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



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



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

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



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



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

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

обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненските шкафове 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 електроуредата най-малко с двама човека.



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



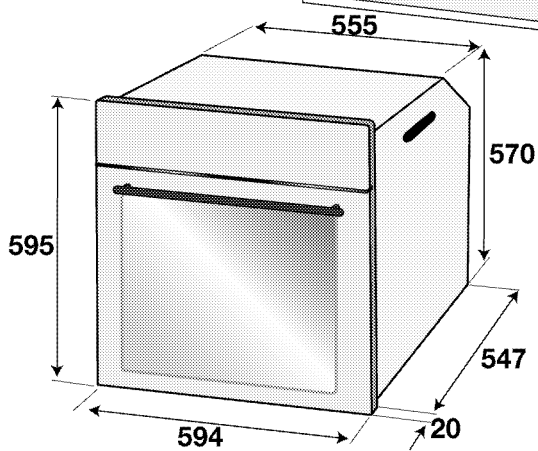
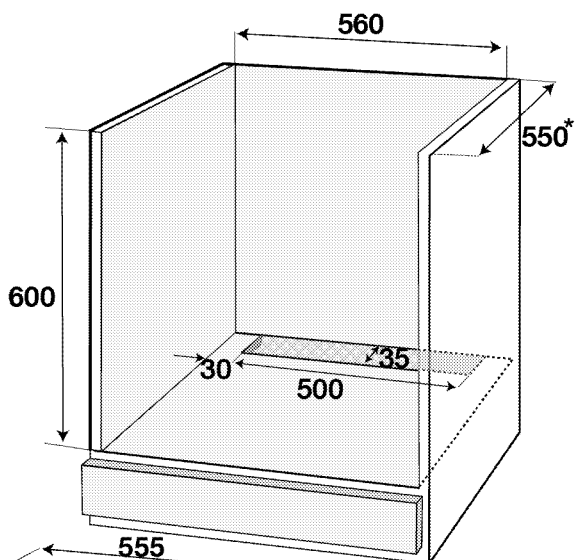
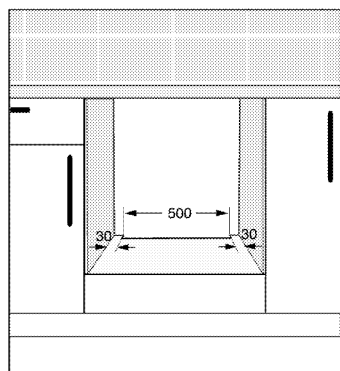
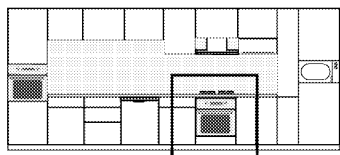
Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



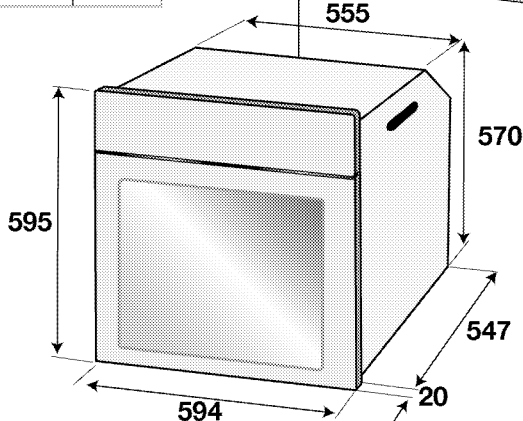
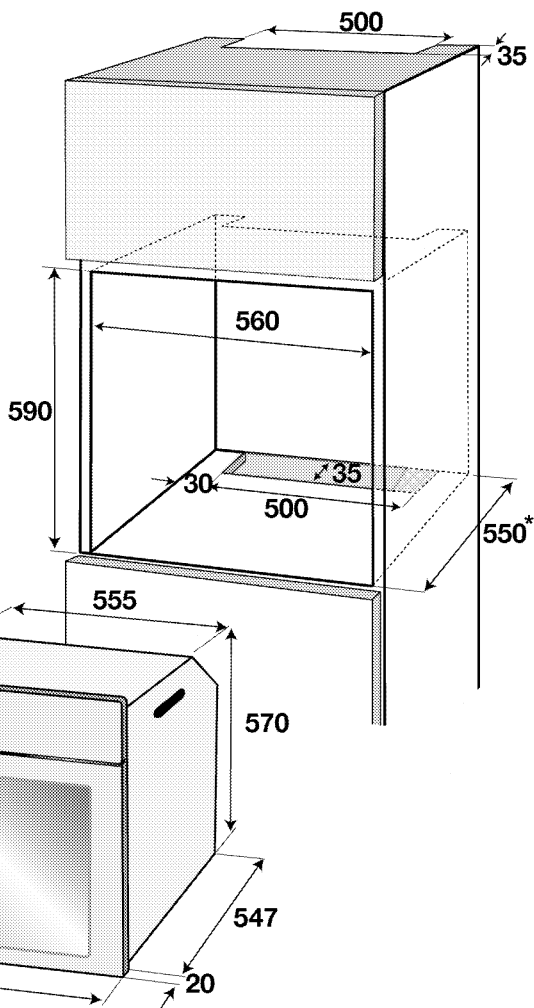
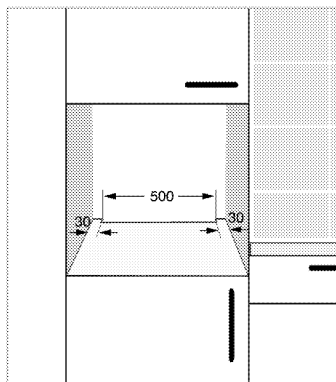
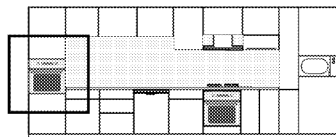
Ако уредът разполага с метални дръжки, приберете обратно дръжките в страничните стени след като преместите уреда.

Преди монтажа

Уредът е предназначен за монтаж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави



* МИН.



* мин.

Инсталация и свързване

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

Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не

носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



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 защитава, прегъва или да допира горещите части на уреда.

Повреденият захранващ кабел трябва да се замени 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!

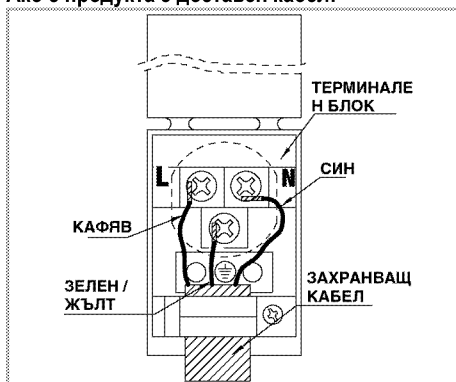
Свързване на захранващия кабел



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

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:

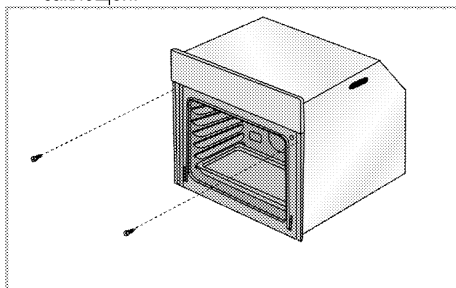


2. **За еднофазна връзка**, свържете жиците както е показано по-долу:

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

Монтаж на продукта

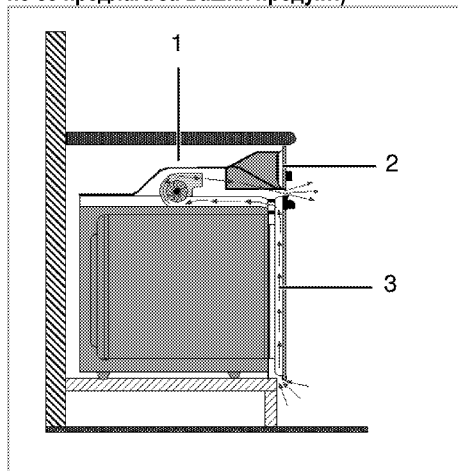
1. Плъзнете фурната в шкафа, наместете и обезопасете на място като проверите да не би захранващият кабел да е пречупен или заклещен.



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

След монтажа се уверете, че винтовете са достатъчно добре затегнати и фурната не се движи. Фурната може да се преобърне по време на употреба, ако не е монтирана съгласно инструкциите и ако винтовете не са достатъчно силно затегнати.

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



- 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.

Ако сте готвили с програмиране на таймера на фурната, охлаждащият вентилатор ще се изключи в края на времето за готвене заедно с всички други функции.

Финална проверка

1. Работа с продукта
2. Проверете функциите.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



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



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

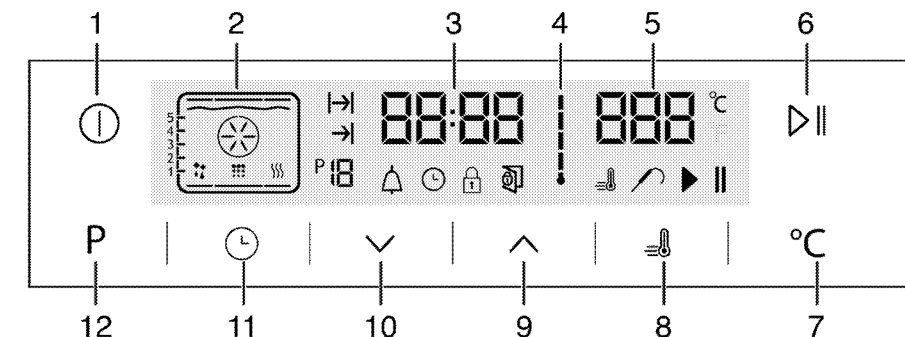
Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.

- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е 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

Настройка на часа



- 1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
 - 2 Дисплей функции
 - 3 Поле на индикатора на текущото време
 - 4 Символ за вътрешна температура във фурната
 - 5 Поле-индикатор на температурата
 - 6 Бутон старт/стоп готвене
 - 7 Бутон за температурна настройка
 - 8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
 - 9 Бутон плюс
 - 10 Бутон минус
 - 11 Настройващ бутон
 - 12 Бутон за връщане към функционалния дисплей
1. При началното стартиране на фурната светва символа . Докоснете бутоните , за да настроите часа.

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

i Ако не е зададено настоящото време, индикаторът на времето започва да се увеличава/да се движи напред от **12:00**. Символът се активира, за да покаже, че е зададено настоящото време. Той изчезва веднага след задаване на времето.

Първоначално почистване на уреда

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

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

Първоначално загряване

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



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".

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. 27.
4. Пуснете фурната за около 15 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 27



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 пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления 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.

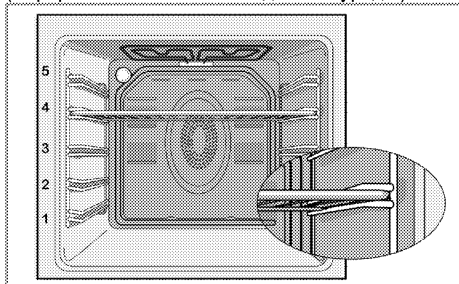
Как да работите с електрическата фурна

Изключване на електрическата фурна

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

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

(Варира в зависимост от модела на уреда.)



Режими на работа

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

1. Горен и долен нагревател



Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава. 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. 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.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

4. 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.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

5. 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.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

6. Долно нагряване



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

7. Поддържане топло



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

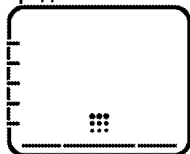
8. работи с вентилатор



Фурната не се загрева. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се

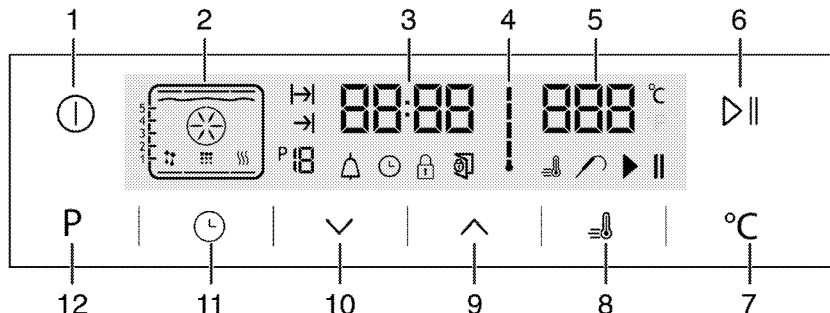
размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

9. **Лесно парно почистване**
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)



Функцията позволява на замърсяванията във фурната (които не са от дълго време) да омекнат и да се почистят бързо. Моля, направете справка с раздела „Почистване - лесно парно почистване“ за лесно парно почистване.

Как да работите с контролера на фурната

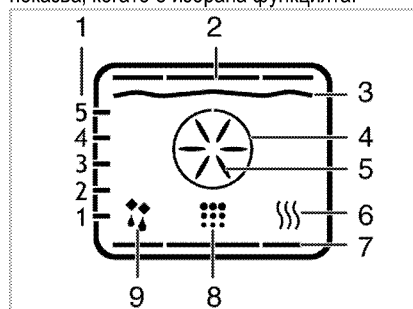


- 1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
- 2 Дисплей функции
- 3 Поле на индикатора на текущото време
- 4 Символ за вътрешна температура във фурната
- 5 Поле-индикатор на температурата
- 6 Бутон старт/стоп готвене
- 7 Бутон за температурна настройка
- 8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
- 9 Бутон плюс
- 10 Бутон минус
- 11 Настройващ бутон
- 12 Бутон за връщане към функционалния дисплей

► : Символ за начало на приготвянето

Таблица на функциите :

Таблицата на функциите показва функциите, които могат да се използват във фурната и техните респективни максимални и минимални температури. Препоръчителната температура се показва, когато е избрана функцията.



- : Символ за време на готвене
 : Символ за край на времето на готвене
 : Номер на функция
 : Символ аларма
 : Символ часовник
 : Символ блокиране на клавиши
 : Символ за отворена врата
 : Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
 : Символ сонда за месо
 : Символ за пауза в приготвянето

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



Функциите варират в зависимост от модела!

Таблица на функциите	Температурен диапазон (°C)
Горен и долен нагревател	
Долно/горно нагряване с вентилатор	40-280
Голям грил с вентилатор	40-280
Цял грил	40-280
Долен грил	40-280
Долно нагряване	40-220
Подгряване	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 се прекратява в случай на повреда в захранването. Трябва да препрограмирате фурната.



Докато правите настройка, съответните символи на часовника премигват.



Текущото време не може да се настрои докато работи функция на фурната или ако фурната работи в режим на пълно или частично програмиране.



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

Как да работите с фурната

1. Докоснете бутона ① за повече от 2 секунди, за да заключите контролния панел.

» След включване на фурната на дисплея се показва първата работна функция. Когато дисплеят се намира в този режим, можете да настроите времето за готвене, неговия край и функцията бустър (бързо нагряване).



Фурната се изключва автоматично след 20 секунди, ако на екрана не се направи никаква настройка.

Ръчно готвене чрез избор на температура и работна функция.

Можете да готвите чрез избор на температура и работна функция, специфични за съответната храна, като ръчно управлявате действието без да настройвате продължителността на готвенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона ① за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона C.
- » Символът C примигва.
4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона C.
6. Поставете ястието във фурната.
7. Докоснете бутона ► II, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символа ►.

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

8. Фурната не се изключва автоматично поради режима на ръчно готвене без настройка на времето за приготвяне. Можете да завършите готвенето чрез повторно докосване на бутона ► II.

» Фурната приключва готвенето, а на дисплея се показва символа II.

9. Докоснете бутона ① за приблизително 2 секунди, за да затворите фурната.

Готвене с настройка на времето

Можете да изберете изключване на фурната чрез избор на температура и работна функция, които са специфични за дадената храна и да настроите времето за приготвяне ръчно, без да задавате продължителност на печенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона ① за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна

функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона .

» Символът  примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните  .
 5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
 6. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.
 7. Задйте времето за готвене чрез докосване на бутоните   и потвърждаване на настройката чрез докосване на бутона .
- » След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.
8. Поставете ястието във фурната.
 9. Докоснете бутона  II, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символа .

» Фурната ще се нагрява до настроената температура и ще поддържа тази температура до края на избрания период за готвене.

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Тази температура се поддържа до края на зададеното време за готвене. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

10. След завършване на процеса на готвене на дисплея се изписва "End" ("Край") и се чува аларменият сигнал.

11. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата.

» Алармата спира и фурната завършва операцията автоматично.

Ако желаете да настроите крайния час на готвене за по-късен час:

Можете да изберете автоматичен режим на работа и изключване на фурната чрез задаване на температура и работна функция, специфични за храната, времето за приготвяне и края на времето за приготвяне и да ги отложите във времето като управлявате ръчно процеса, без да задавате продължителност на готвенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона  за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните  .
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона .

» Символът  примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните  .
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
6. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.
7. Задйте времето за готвене чрез докосване на бутоните   и потвърждаване на настройката чрез докосване на бутона .

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

8. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея за края на времето за готвене.
9. Задайте времето за готвене чрез докосване на бутоните   и потвърдете настройката чрез докосване на бутона .

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

10. Поставете ястието във фурната.
11. Докоснете бутона  II, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символът .

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте задали. Избраният режим се активира при достигане на часа за стартиране на готвенето и фурната се нагрява до зададената температура. Тази температура се поддържа до края на зададеното време за готвене. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

12. След завършване на процеса на готвене на дисплея се изписва "End" ("Край") и се чува аларменият сигнал.

13. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата.

» Алармата спира и фурната завършва операцията автоматично.



Ако искате да откажете само времето за готвене или времето за готвене плюс крайното време за приготвяне, след като сте ги задали, е необходимо да нулирате времето за готвене.

Задаване на бустер (бързо предварително нагряване)

Използвайте функцията бустер (бързо предварително нагряване), за да накарате фурната да достигне по-бързо желаната температура.



Функцията за бързо предварително нагряване не може да се избере при размразяване, еко вентилаторно загряване, подгряване и почистване. Настройките на функцията за бързо предварително нагряване се прекратяват в случай на спиране на захранването.

1. Докоснете бутона след задаване на температурата, работната функция, времето за готвене и края на времето за готвене.
» Символът се показва за постоянно и функцията бустер (бързо подгряване) се активира.
» Символ бустер изчезва след като фурната достигне желаната температура и продължи да функционира при функцията, която е работила преди функция предварително загряване.
2. Докоснете отново бутона , за да прекъснете функцията бустер.

» Символът изчезва и настройката за бустер (бързо подгряване) се деактивира.

Изключване на електрическата фурна

Докоснете бутона , за да изключите фурната.

Активиране на заключването на бутоните

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

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



Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не се отказва в случай на повреда в захранването.

За да деактивирате заключването на бутоните, докоснете

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.
» "On" ("Включено") се появява на дисплея.
2. Деактивирайте заключването на бутоните чрез натискане на бутона .
- » "OFF" (ИЗКЛ.) се показва веднага след деактивиране на заключването. Потвърдете чрез докосване на .



Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Настройката за заключване не трябва да се прекъсва в случай на повреда в захранването.

Настройване на алармата

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

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

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.



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

2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните / .
- » Символът остава да свети, а времето за аларма се показва на дисплея след установяването му.
3. В края на зададеното време за аларма символът започва да примигва и се чува звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. Аларменият сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон.
» Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.
- ### Спиране на алармата;
1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея и за да спрете алармата.

2. Натиснете и задръжете бутона  докато се покаже "00:00".



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

Промяна на часа от деня

1. Докосвайте  през кратки интервали докато символът  се покаже на дисплея.
2. Докоснете бутоните  / , за да зададете часа.
3. Потвърдете настройката чрез докосване на символа  и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.



Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настроят. Текущият час не може да бъде променен когато се ползва някоя от функциите на фурната.

Настройване на обема

1. Когато фурната е в режим на готовност, докоснете бутона  за кратко време докато на дисплея се покаже 'VOL'.
2. Натискайте бутоните  / , за да зададете тоновете L0, L1 или L2.

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.

3. Натиснете бутона  или изчакайте 4 секунди без да докосвате бутони, за да потвърдите настройката.

Регулиране на настройките на светлинния индикатор Есо

1. Когато фурната е в режим на готовност, докоснете бутона  за кратко време докато на дисплея се покаже 'LP'.
2. Натискайте бутоните  / , за да включите или зададете опция ECO.
3. Натиснете бутона  или изчакайте 4 секунди без да докосвате бутони, за да потвърдите настройката.
4. При включване; докато вратата на фурната е отворена в режим на готовност и по време на работа светлинният индикатор работи непрекъснато.
5. При задаване на ECO; докато вратата на фурната е отворена в режим на готовност и по време на работа светлинният индикатор е включен и се изключва след 15 секунди.

Ако докоснете произволен бутон по време на работа (с изключение на бутоните  и ) светлинният индикатор се включва и изключва след 15 секунди.

Печене и запичане



Първото ниво на фурната е долното.

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава	Една тава	Стандартна тава*		3	180	25 ... 30
Кексове във форма	Една тава	Форма за кекс върху телена скара**		2	180	40 ... 50
Мапки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
Сладки	Една тава	Тава за сладки*		3	180	25 ... 30
Тесто за сладки	Една тава	Стандартна тава*		2	200	30 ... 40
Мазна баница	Една тава	Стандартна тава*		2	200	25 ... 35
Мая	Една тава	Стандартна тава*		2	200	35 ... 45
Лазаня	Една тава	Съгледана/метална правоъгълна тава върху телена скара**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандартна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20

Бифтек (цял) / Печено	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 220 тогава 180 ... 190	70 ... 90
Печено пиле (1,8-2 кг)	Една тава	Стандартна тава*		2	15 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Пуйка (5.5 кг)	Една тава	Стандартна тава*		1	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандартна тава*		3	200	20 ... 30

Препоръчва се да правите предварително загреване за всякакъв вид храна.

* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

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

Таблица за готвене за готвене за тестови ястия

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

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Сладкиш от маслено тесто	Една тава	Стандартна тава*		3	140	20 ... 30
Мапки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
Ябълков пай	Една тава	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**		2	180	50 ... 60

Препоръчва се да правите предварително загреване за всякакъв вид храна.

* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

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

Съвети при печене на кекс

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

Съвети при печене на баница

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



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

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако 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. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона ① за отваряне на фурната.
 2. Докоснете , за да изберете желаната функция на грила.
 3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона $^{\circ}\text{C}$.
- » Символът $^{\circ}\text{C}$ примгва.
4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
 5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона $^{\circ}\text{C}$.
 6. Докоснете бутона  II, за да стартирате приготвянето с грил, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символът .

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

7. Можете да завършите приготвянето с грил чрез повторно докосване на бутона  II.

» Фурната приключва приготвянето с грил и символът II се показва на дисплея.

Изключване на грила

1. Докоснете бутона ① за приблизително 2 секунди, за да затворите фурната.



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	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Препоръчителна температура ($^{\circ}\text{C}$)**	Време на печене (приблизително)
Риба	Телена скара	4...5	250	20...25 мин. *
Нарязано пиле	Телена скара	4...5	250	25...35 мин.
Агнешки котлет	Телена скара	4...5	250	20...25 мин.
Говеждо печено	Телена скара	4...5	250	25...30 мин. #
Телешки котлети	Телена скара	4...5	250	25...30 мин. #
Тостер *	Телена скара	4	250	1...3 мин.

* в зависимост от дебелината

*Затоплете предварително за 5 минути.

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

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

Храна	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Температура ($^{\circ}\text{C}$)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Печен хляб	Телена скара	4	250	1...3 мин.
Кюфтета (говеждо) - 12 парчета	Телена скара	4	250	25...35 мин.

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

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

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 твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъклени капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



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



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

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



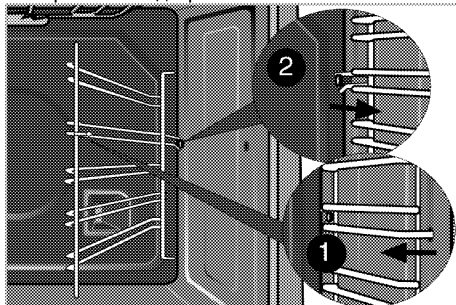
Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел. Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

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

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

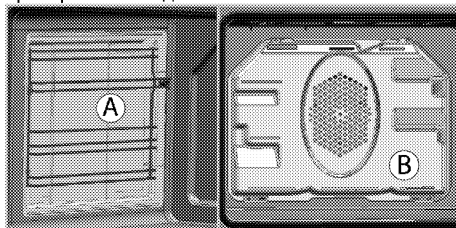
- Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
- Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



Каталитичен емейл

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

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

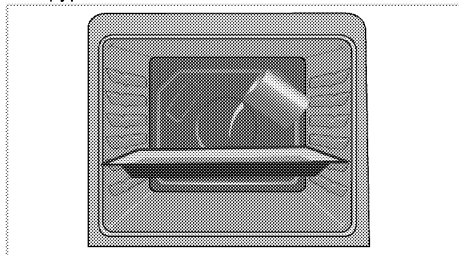


Лесно парно почистване

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

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

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



3. Изберете функцията за лесно почистване с пара. На екрана се показва съобщение с продължителността на почистването и то не може да бъде променено. Можете да зададете време за край на функцията за почистване.
4. Отворете вратата и забършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или парцал.
5. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на упоритите замърсявания и забършете със сух парцал.

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

Почистване на вратата на фурната

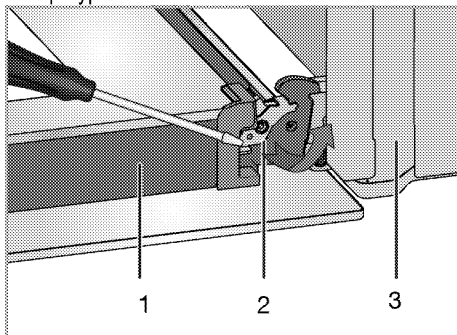
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

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

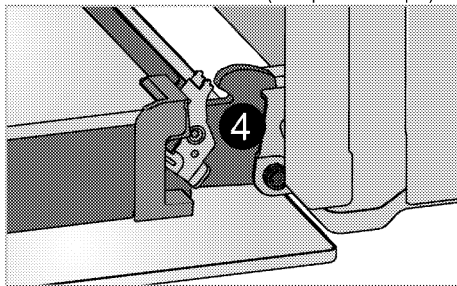
i Вътрешното стъкло на вратата е покрито с леснопочистващ се материал. Не използвайте каквито и да е разяждащи и абразивни препарати, твърди метални стъргалки, чегъртала или белина за почистване на стъклото, тъй като те могат да надраскат повърхността. Това може да съсипе покритието на стъклото.

Сваляне на вратата на фурната

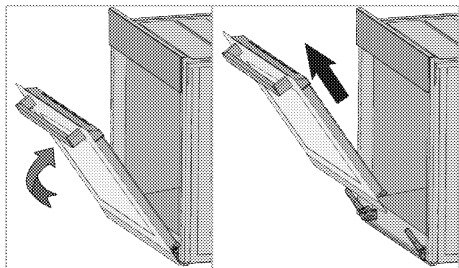
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



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



3. Преместете предната врата до половината.



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



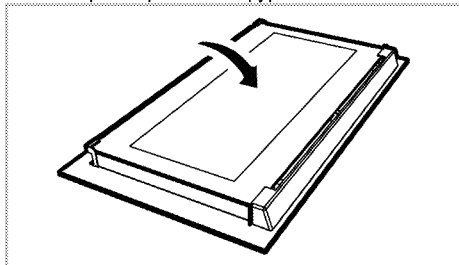
Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

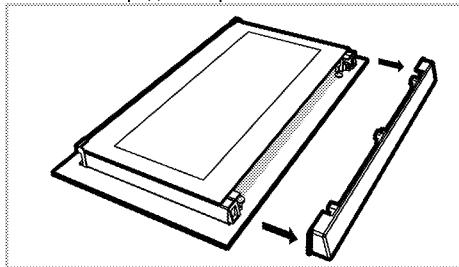
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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

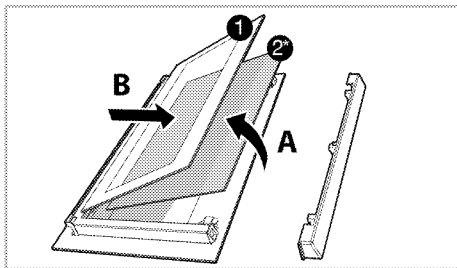
1. Отворете вратата на фурната.



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



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



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

Подмяна на лампата във фурната



ОПАСНОСТ:

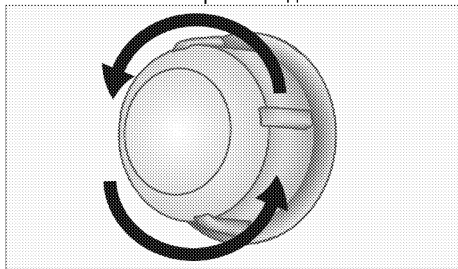
Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

	Позицията на лампата може да се различава от фигурата.
	Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.
	Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

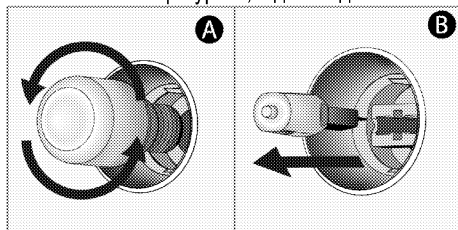
	В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от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

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

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



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



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

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.*

Лампата във фурната не работи.

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

Фурната не се загрява.

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

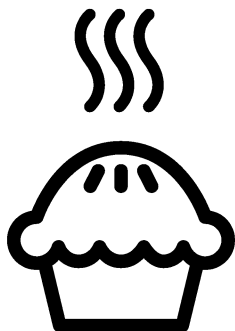


Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.



Inbouwoven

Gebruikershandleiding



NL

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	4
Productveiligheid	5
Bedoeld gebruik	7
Kindveiligheid	8
Het oude product afvoeren	8
Verpakkingsmateriaal afvoeren	8

2 Algemene informatie 9

Overzicht	9
Inhoud pakket	10
Technische specificaties	11

3 Installatie 12

Voor installatie	12
Installatie en verbinding	14
Toekomstig transport	16

4 Voorbereidingen 17

Tips om energie te besparen	17
Het eerste gebruik	17

Tijdinstelling	17
Eerste reiniging van het toestel	17
Eerste opwarming	18

5 Hoe de oven te bedienen 19

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	19
Hoe de elektrische oven te bedienen	19
Werkingsmodussen	20
Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen	21
Tabel kooktijden	25
Hoe de grill bedienen	26
Tabel kooktijden voor grillen	27

6 Onderhoud en verzorging 28

Algemene informatie	28
Het bedieningspaneel reinigen	28
De oven reinigen	28
De ovendeur verwijderen	29
Binnenglas deur verwijderen	30
De ovenlamp vervangen	30

7 Problemen oplossen 32

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

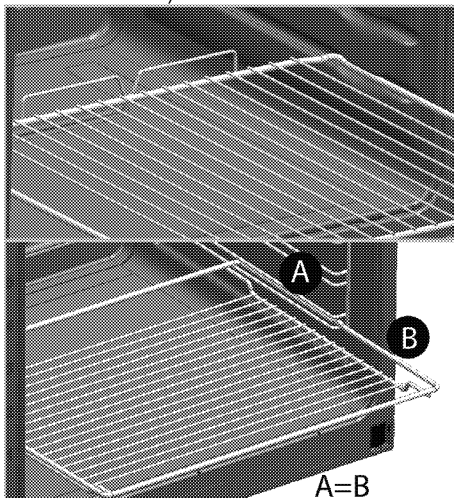
Productveiligheid

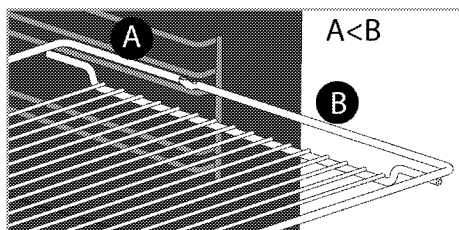
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen

jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).





- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om

eventuele elektrische schokken te voorkomen.

- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

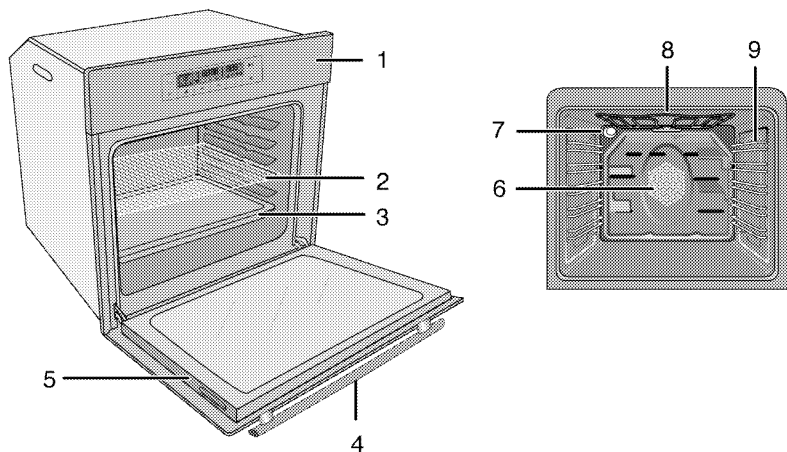
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

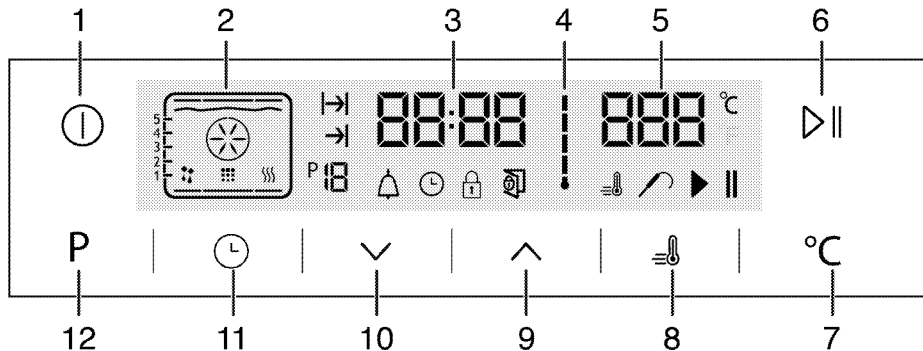
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 6 | Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 2 | Draadrooster | 7 | Lamp |
| 3 | Plaat | 8 | Bovenste verwarmingselement |
| 4 | Handgreep | 9 | Roosterposities |
| 5 | Deur | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 7 | Toets temperatuurinstelling |
| 2 | Functiedisplay | 8 | Boostersymbool (snelle voorverwarming) |
| 3 | Huidige tijdinstellingsveld | 9 | Plus-toets |
| 4 | Symbool binnentemperatuur oven | 10 | Min-toets |
| 5 | Aanduidingsveld temperatuur | 11 | Instellingsknop |
| 6 | Start/stop kooktoets | 12 | Terugtoets naar functiescherm |

Inhoud pakket

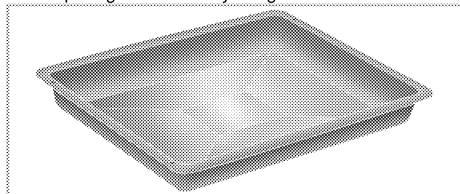


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

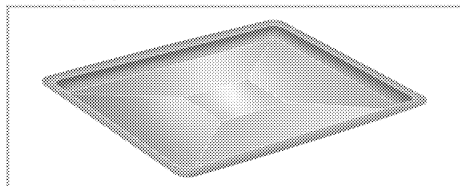
2. Diepe plaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.



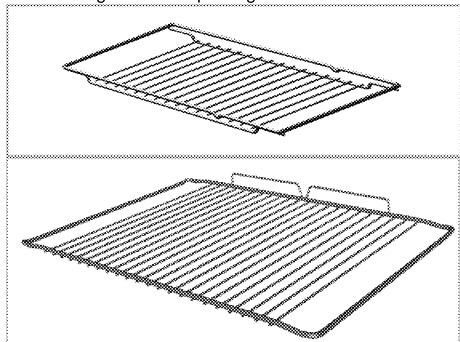
3. Gebaksplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



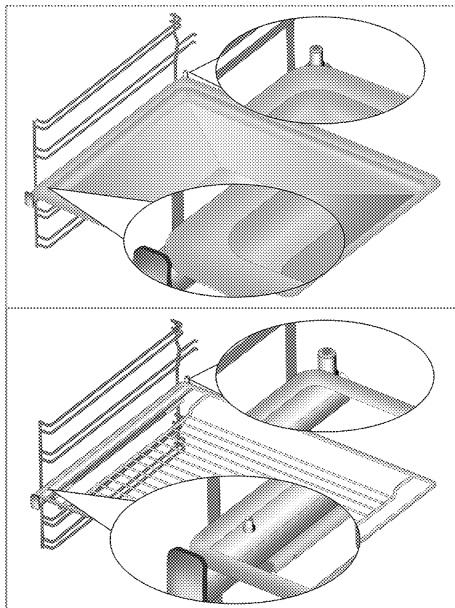
4. Grillrooster

Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	2.4 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onderbovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudden, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 12.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.



Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



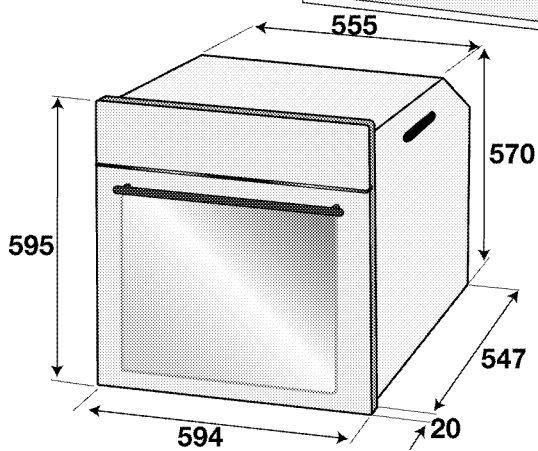
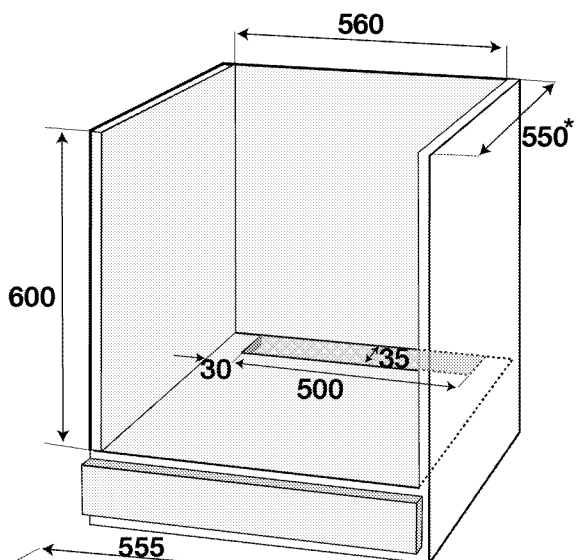
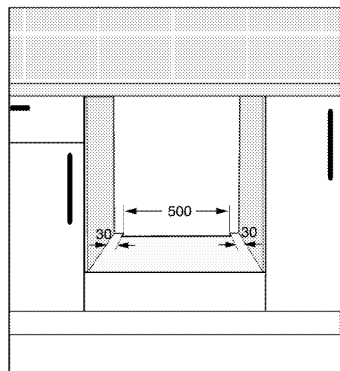
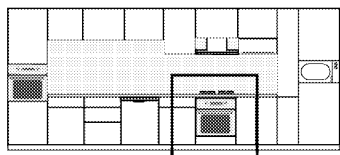
Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



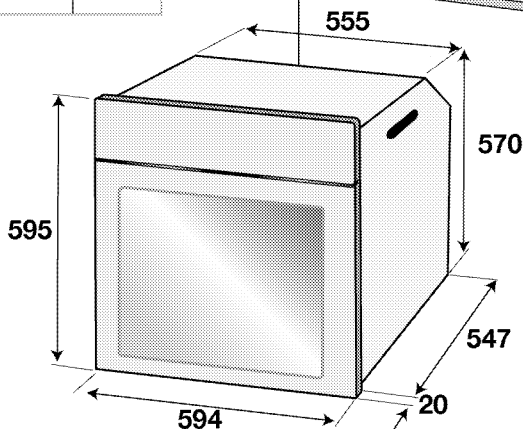
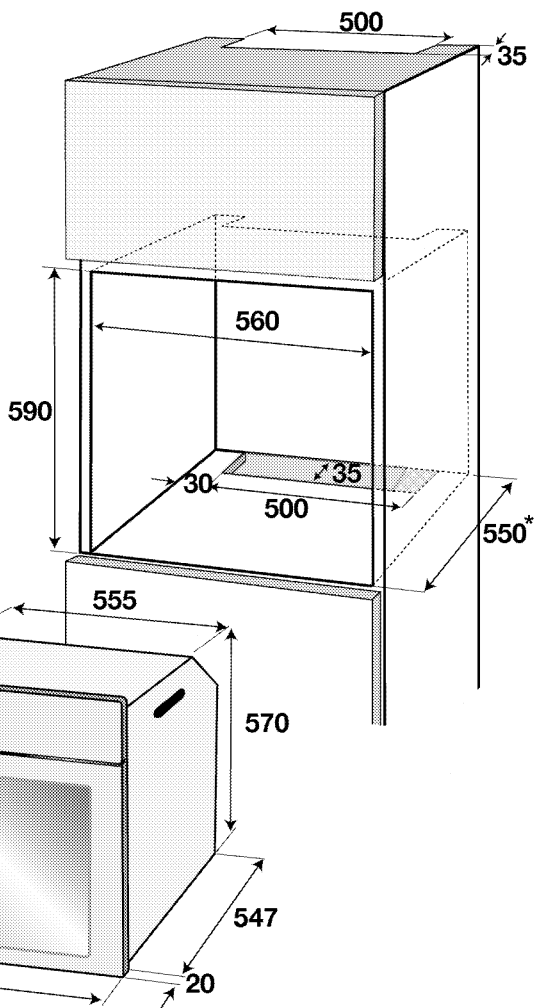
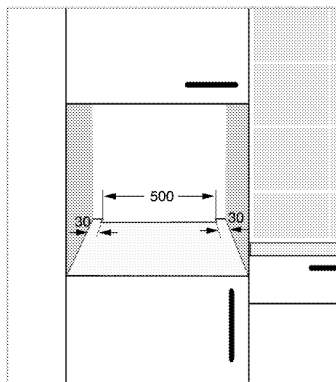
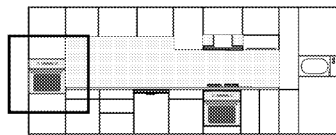
Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.

Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het

product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen.

Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



GEVAAR:

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel

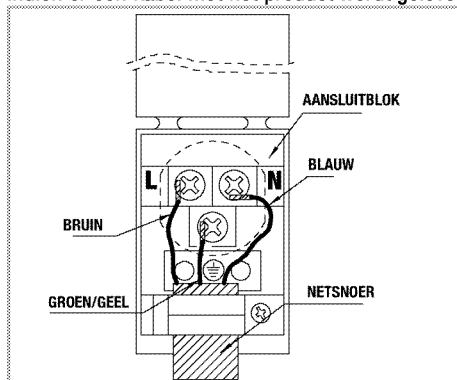


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiteenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

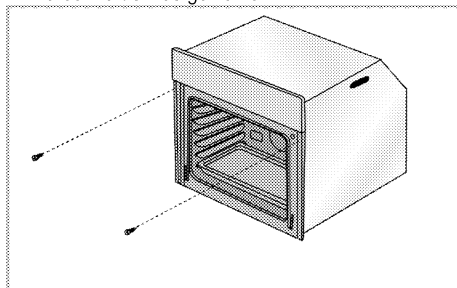
- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

» of

- Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

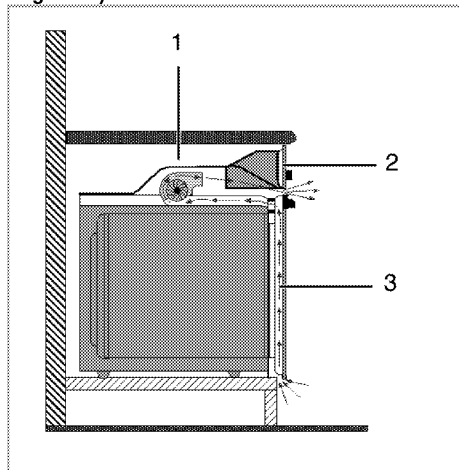
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld. Zorg er na de installatie voor dat de schroeven voldoende zijn aangedraaid en de oven niet beweegt. De oven kan tijdens gebruik omkiepen als bij de installatie de instructies niet zijn opgevolgd en de schroeven niet voldoende zijn aangedraaid.

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

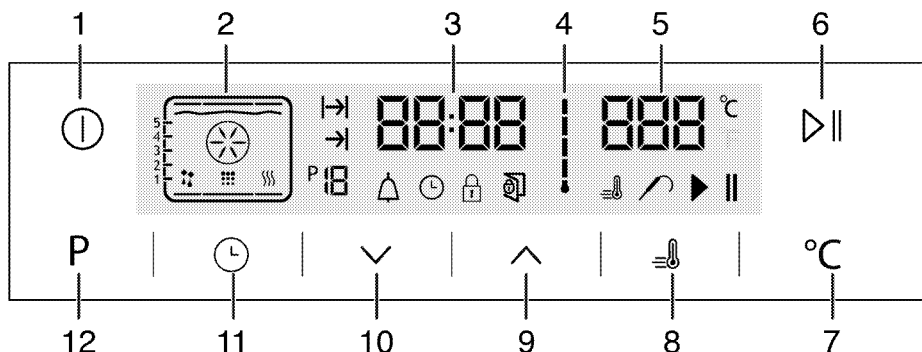
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.

- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Tijdinstelling



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Functiedisplay
- 3 Huidige tijdinstellingsveld
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Aanduidingsveld temperatuur
- 6 Start/stop kooktoets
- 7 Toets temperatuurstelling
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Plus-toets
- 10 Min-toets
- 11 Instellingsknop
- 12 Terugtoets naar functiescherm

1. Wanneer de oven voor het eerst wordt aanzet, licht het symbool op. Raak dan de toetsen / aan om het uur in te stellen.
2. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsindicator vooruitgaan vanaf **12:00**. Het symbool verschijnt dan op het scherm om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 26*.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 26*.



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv.

tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

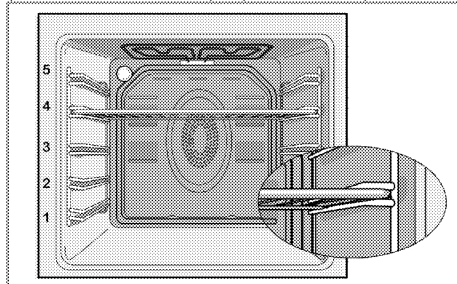
Hoe de elektrische oven te bedienen

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

(De functies verschillen per productmodel.)



Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

1. Boven- en onderverwarming



Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

2. Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.

3. Volledige grill+Ventilator



Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

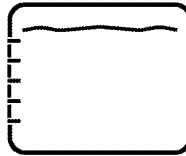
4. Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

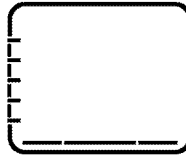
5. Grill



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

6. Onder



Alleen de verwarmer onder is in werking.

Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

7. Warmhouden



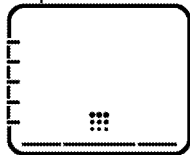
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

8. Werking met ventilator



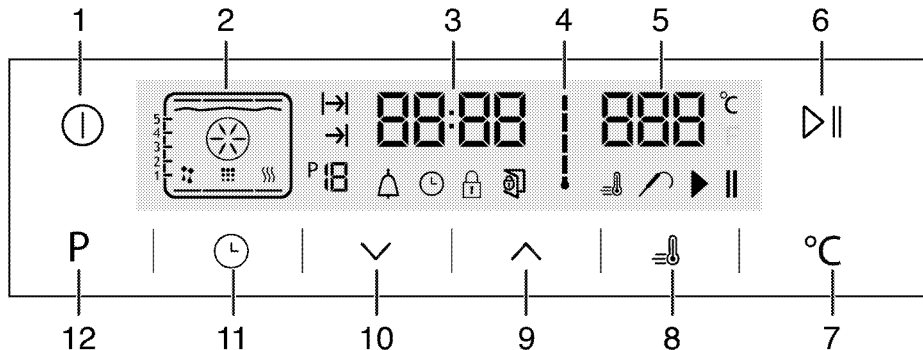
De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

9. **Eenvoudige stoomreiniging**
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



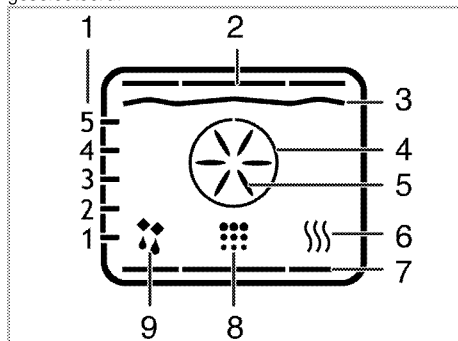
Deze functie laat vuil (indien er niet teveel tijd voorbij is gegaan) in de oven zacht worden om eenvoudig te reinigen. Raadpleeg hoofdstuk 'Reiniging - eenvoudige stoomreiniging' voor eenvoudige stoomreiniging.

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Functiedisplay
- 3 Huidige tijdinstellingsveld
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Aanduidingsveld temperatuur
- 6 Start/stop kooktoets
- 7 Toets temperatuurstelling
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Plus-toets
- 10 Min-toets
- 11 Instellingsknop
- 12 Terugtoets naar functiescherm

temperatuur wordt weergegeven wanneer de functie is geselecteerd.



- 1 Roosterposities
- 2 Bovenverwarmer
- 3 Grillverwarmer
- 4 Boost-verwarmer
- 5 Boost-ventilator
- 6 Warmhouden
- 7 Onderste verwarmer
- 8 Reinigingspositie
- 9 Stand met ventilatorwerking

-  : Symbool bereidingstijd
 : Symbool einde bereidingstijd
 : Functienummer
 : Alarmsymbool
 : Kloksymbool
 : Toetsvergrendelingssymbool
 : Symbool deur openen
 : Boostersymbool (snelle voorverwarming)
 : Symbool vleesthermometer
 : Symbool bereidingspauze
 : Symbool starten bereiding

Tabel met de functies:

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen. De aanbevolen

 De functies verschillen per productmodel!

Functietabel	Temperatuurgebied (°C)
Verwarming bovenaan en onderaan	
Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht	40-280
Grote grill met hete lucht	40-280
Volledige grill	40-280
Lage grill	40-280
Verwarming onderaan	40-220
Warm houden	40-100

-  De maximale (instelbare) bereidingstijd in de verschillende standen, behalve warmhouden, is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur. Wanneer er een stroomonderbreking is, wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.
-  Wanneer u aanpassingen maakt, knippen de betreffende symbolen op de klok.
-  De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semiautomatische of volautomatische programma op de oven wordt ingesteld.
-  Zelfs als de oven uit staat, gaat het lampje van de oven branden als u de deur opent.

Hoe de oven te bedienen

1. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te openen.

» De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer de oven aan wordt gezet. Als het scherm in deze stand staat, kunt u de functies bereidingstijd, einde bereidingstijd en booster (snelverwarming) instellen.

-  De oven zet zichzelf na 20 seconden uit wanneer u hem niet via dit scherm instelt.

Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

U kunt gerechten handmatig bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen, dus zonder een bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.

3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.

5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.

6. Plaats uw schotel in de oven.

7. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

8. De oven zal zich niet automatisch uitzetten, omdat u nu handmatig gerechten bereid zonder een bereidingstijd ingesteld te hebben. Raak opnieuw de toets  aan om te stoppen met bereiden.

» De oven stopt en het symbool  verschijnt op het scherm.

9. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te sluiten.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie en de bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.

5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.

6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

7. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.
» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.
8. Plaats uw schotel in de oven.
9. Wanneer de temperatuur, de functie en de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.
» De oven zal opwarmen tot wanneer hij de ingestelde temperatuur bereikt heeft en zal dan deze temperatuur aanhouden tot het einde van de door u ingestelde bereidingstijd.
» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.
10. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt "Einde" op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
11. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.
» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingsduurtijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.
» Het symbool  knippert.
4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.

5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.
» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.
8. Raak  aan tot het symbool  voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
9. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.
» Zodra het einde van de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.
10. Plaats uw schotel in de oven.
11. Wanneer de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.
» De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingesteld einde van de bereidingstijd. De gekozen werking start wanneer het uur voor het bereiden aangekomen is en de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.
12. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt "Einde" op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
13. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.
» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.



Als u alleen de bereidingstijd of de bereidingstijd plus het einde van de bereidingstijd wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

De booster instellen (snel voorverwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.



De booster kan niet in de volgende standen gekozen worden: ontdooien, eco-verwarming met hete lucht, warm houden en reinigen. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.

1. Raak de toets aan nadat u de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd ingesteld hebt.
 - » Het symbool verschijnt continu op het scherm en de booster (snel voorverwarmen) begint te werken.
 - » Het symbool van de booster verdwijnt van het scherm zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de oven werkt dan verder in de functie van vóór de booster.
2. Raak de toets opnieuw aan om de booster te stoppen.
 - » Het symbool verdwijnt van het scherm en de booster (snel voorverwarmen) stopt.

De elektrische oven uitzetten

Druk op de toets om de oven uit te zetten.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
 - » “UIT” verschijnt dan op het scherm.
2. Druk op om de toetsen te vergrendelen.
 - » Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt “Aan” op het scherm en het symbool blijft branden. Raak aan om te bevestigen.



De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Om de toetsen te ontgrendelen,

1. raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
 - » “Aan” verschijnt dan op het scherm.
2. Druk op de toets om de toetsen te ontgrendelen.
 - » “UIT” verschijnt op het scherm wanneer de toetsen ontgrendeld zijn. Raak aan om te bevestigen.



De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

1. Raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt.



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen en .
 - » Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.
3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten

1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.
 - » Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
2. Blijf drukken op de toets tot “00:00” op het scherm verschijnt.



De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Het uur van de dag wijzigen

1. Raak de toets in korte intervallen aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
2. Raak de toetsen / aan om het uur in te stellen.
3. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.



De huidige tijdsinstellingen worden ongedaan gemaakt wanneer er een stroomonderbreking is. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld wanneer er terug stroom is. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Het volume instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot 'VOL' op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen  om een van de tonen L0, L1 of L2 in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.

De verlichting instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot 'LP' op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen  om de optie AAN of ECO in te stellen.

Tabel kooktijden



De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	25 ... 30
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
Koekjes	Eén bakplaat	Gebakplaat*		3	180	25 ... 30
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	30 ... 40
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 220 dan 180 ... 190	70 ... 90
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.
4. Wanneer u AAN kiest, zal de verlichting blijven branden wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.
5. Wanneer u ECO kiest, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.

Wanneer u een toets aanraakt (met uitzondering van toetsen  en  terwijl de oven aan het werken is, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan.

Bakken en roosteren



1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Kooktabel voor testmaaltijden

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Sprits	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
Appeltaart	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	180	50 ... 60

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.
* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.
** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10° en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10° en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De grill aanzetten

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Raak  aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.
» Het symbool  knippert.
4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om de grill te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

7. Raak opnieuw de toets ►|| aan om de grill te stoppen.

» De grill stopt en het symbool || verschijnt op het scherm.

De grill uitzetten

1. Raak de toets ① 2 seconden aan om de oven te sluiten.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	Grillrooster	4...5	250	20...25 min. #
Gesneden kip	Grillrooster	4...5	250	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4...5	250	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4...5	250	25...30 min. #
Kalfskoteletten	Grillrooster	4...5	250	25...30 min. #
Geroosterd brood *	Grillrooster	4	250	1...3 min.

afhankelijk van dikte

*Verwarm voor gedurende 5 minuten.

**Als de grill temperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Geroosterd brood	Grillrooster	4	250	1...3 min.
Gehaktballen (runder) - 12 in stukjes	Grillrooster	4	250	25...35 min.

Draai het voedsel na 2/3 van de totale griltijd om.

Het wordt aanbevolen voor alle gerechten die worden gebraden circa 5 minuten voor te verwarmen.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



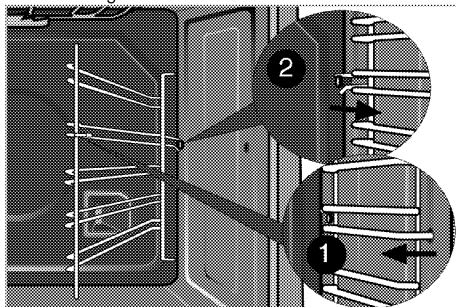
Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

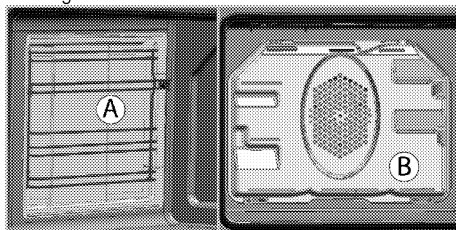
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden hebben lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken vet en als het oppervlak eenmaal met vet is opgevuld, zal het gaan glimmen. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.



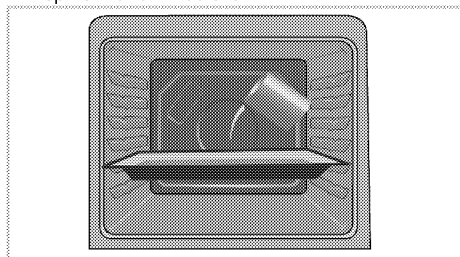
Gemakkelijke stoomreiniging

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd

en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Selecteer de functie eenvoudige stoomreiniging. Reinigingsduur zal op het scherm verschijnen en dit kan niet worden gewijzigd. U kunt de eindtijd voor deze reinigingsfunctie instellen.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.



Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de ovendeur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

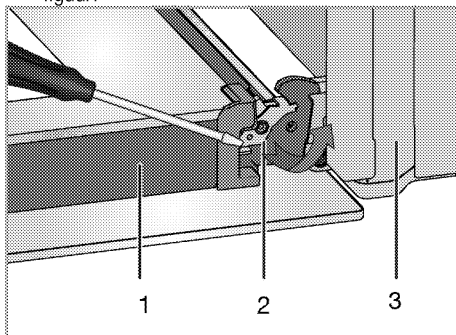


Het binnenglas van de deur heeft een coating zodat het eenvoudig gereinigd kan worden.

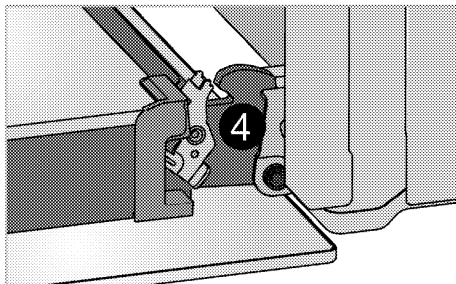
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen, harde metalen schrapers, schuursponsjes of bleekmiddel het binnenglas van de deur te reinigen, omdat deze het oppervlak bekrassen. Hierdoor kan de coating vernield worden.

De ovendeur verwijderen

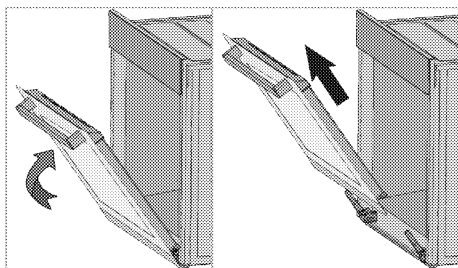
1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de ovendeur half open.



4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.



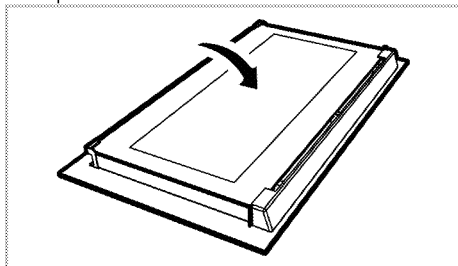
Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

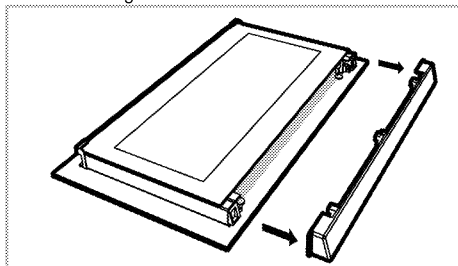
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

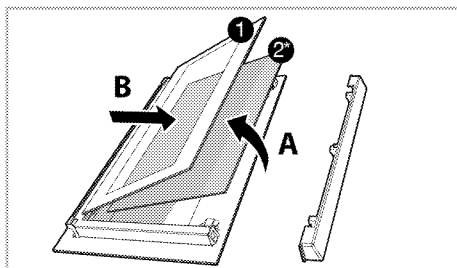
1. Open de ovendeur.



2. Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.



- 1 Binnenste glazen paneel
- 2* Binnenglaspaneel (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
4. Is uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel (2) ; Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).
5. De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef. (Is uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel). Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).
6. Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenste glazen paneel (1) in de plastic benedengroeven geplaatst worden.
7. Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



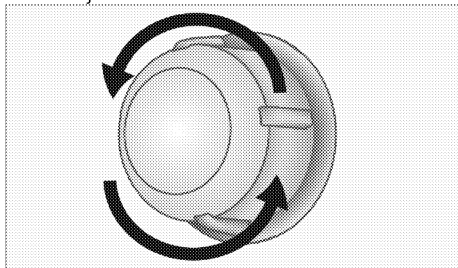
De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.



De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

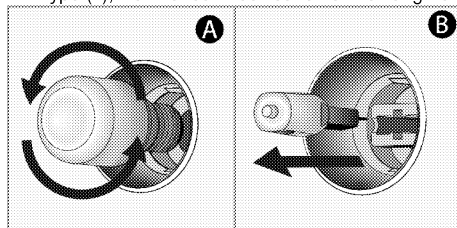
Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.

3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

