

beko

Built-in Oven

User Manual

Вградена фурна

Ръководство за употреба



BBIMA13300XS

385442472_1/ EN/ BG/ R.AC/ 22.03.24 17:30
7779420235

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	4	6.1.1 Pastries and oven food.....	24
1.1 Intended Use.....	4	6.1.2 Meat, Fish and Poultry	27
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	6.1.3 Grill	28
1.3 Electrical Safety	5	6.1.4 Shallow or Oil-Free Frying Function	28
1.4 Transportation Safety	7	6.1.5 Test foods.....	30
1.5 Installation Safety.....	7	7 Maintenance and Cleaning.....	31
1.6 Safety of Use	8	7.1 General Cleaning Information	31
1.7 Temperature Warnings	8	7.2 Cleaning Accessories	32
1.8 Accessory Use.....	9	7.3 Cleaning the Control Panel.....	33
1.9 Cooking Safety	9	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)	33
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	10	7.5 Easy Steam Cleaning.....	33
2 Environmental Instructions.....	11	7.6 Cleaning the Oven Door.....	34
2.1 Waste Directive.....	11	7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	35
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11	7.8 Cleaning the Oven Lamp	35
2.2 Package Information.....	11	8 Troubleshooting	36
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	11		
3 Your product	12		
3.1 Product Introduction	12		
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	12		
3.2.1 Control Panel.....	13		
3.2.2 Introduction of the oven control panel	13		
3.3 Oven operating functions.....	13		
3.4 Product Accessories	14		
3.5 Use of Product Accessories	15		
3.6 Technical Specifications.....	18		
4 First Use.....	19		
4.1 First Timer Setting.....	19		
4.2 Initial Cleaning	19		
5 Using the Oven.....	20		
5.1 General Information on Using the Oven	20		
5.2 Operation of the Oven Control Unit	20		
5.3 Settings	22		
6 General Information About Baking.....	24		
6.1 General Warnings About Baking in the Oven	24		

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

 **1.6 Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

 **1.7 Temperature Warnings**

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.9 Cooking Safety

- 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 residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- 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 accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of

greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise,

the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.

- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the pack-

aging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

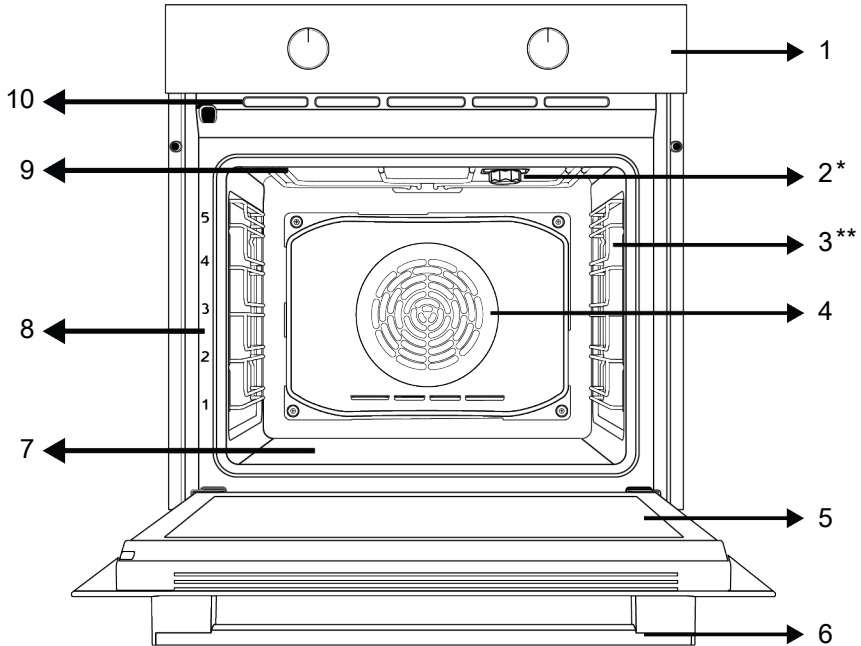
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

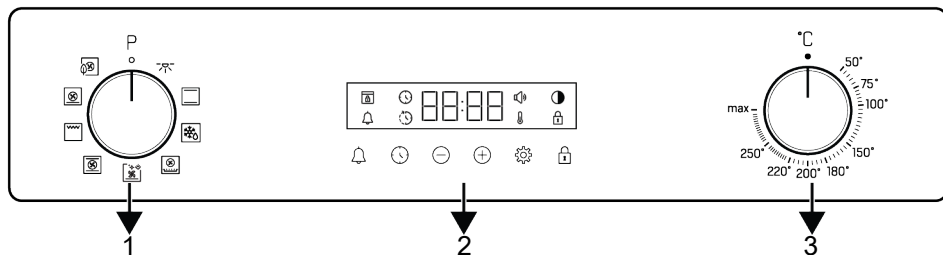
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



- 1 Function selection knob
- 3 Temperature knob

- 2 Timer

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

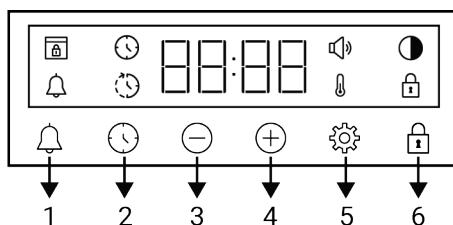
Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols










- : Baking time symbol
- : Baking end time symbol *
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume level symbol
- : Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The

order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom heating	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan Heating / Airfry	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. Thanks to the rapidly distributed air by this function, you can make shallow or oil-free frying. For detailed information, see the "Airfry" section.
	Eco fan heating	*	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating". But, cooking time will be slightly longer.
	Pizza function	*	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

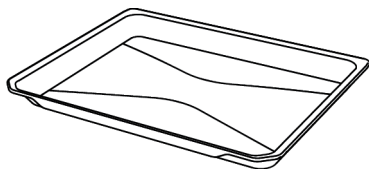
varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

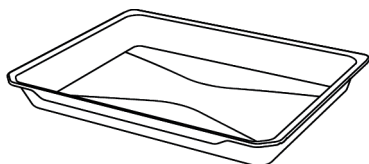
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Deep tray

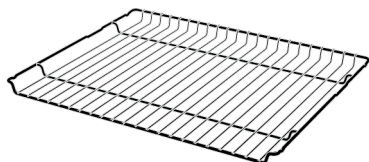
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



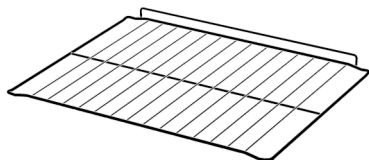
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :

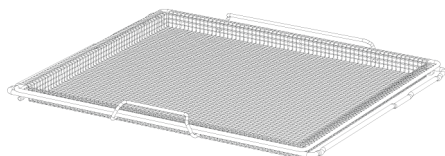


On models without wire shelves :



Frying grill (Airfry)

Used for shallow or oil-free frying of foods.

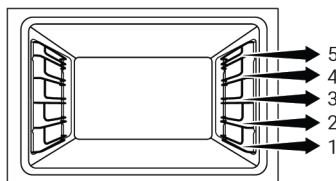


3.5 Use of Product Accessories

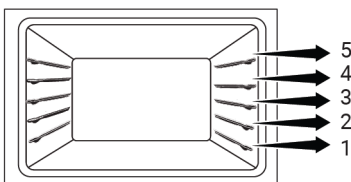
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



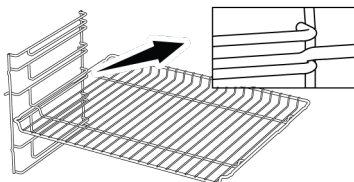
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

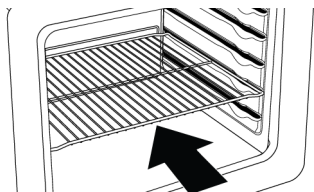
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

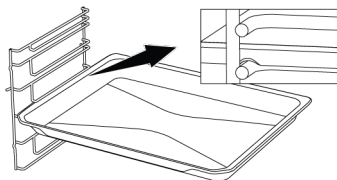
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

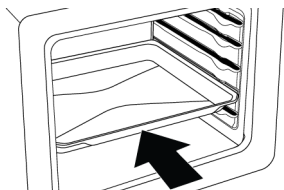
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

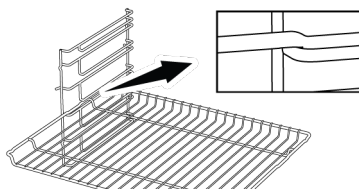
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



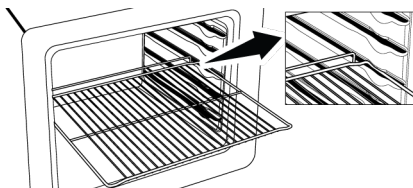
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

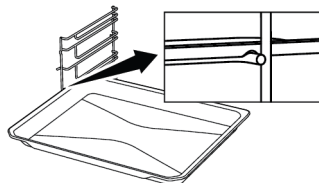


On models without wire shelves :



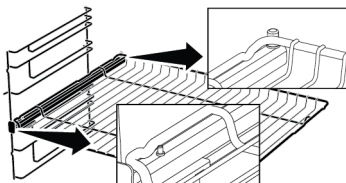
Tray stopping function - On models with wire shelves

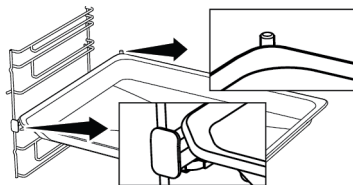
There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

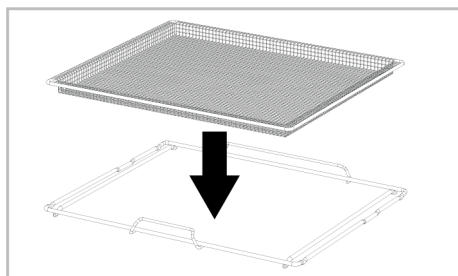
Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



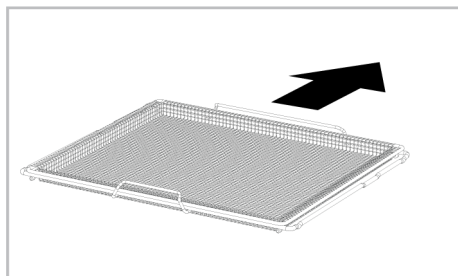


Frying grill (Airfry) usage

Frying grill is composed of two pieces as wire basket and wire frame where the basket will be placed. Wire basket is placed on the wire frame in an interlaced fashion. After placing the rear part, place the wire basket inside the handles of the wire frame by stretching the front a little. And remove the wire basket by stretching the front handle of the wire frame.



Place the frying grill in the oven so as its short handle will face the front.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	3,3
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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



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







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

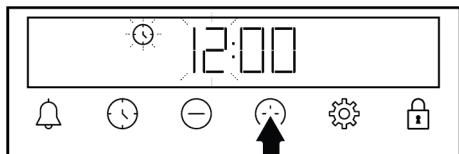
4 First Use


Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

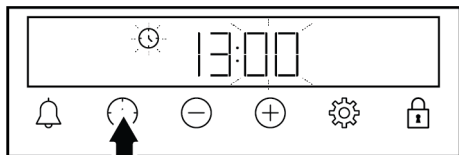
4.1 First Timer Setting

 Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

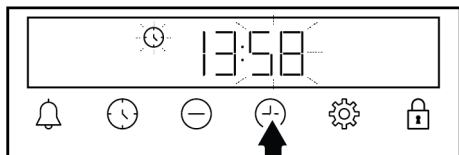
1. When the oven is first started, "12:00" and  symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the / keys.




3. Touch  or  key to activate the minutes field.







4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm by touching the  or  key.

⇒ The time of day is set and the  symbol disappears on the display.

 If the first timer is not set, "12:00" and  symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the  key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

 In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [► 13]". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the "Oven lamp" operating status with the function selection knob.

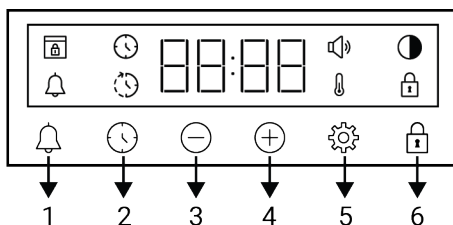
5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.

- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols

- ⌚ : Baking time symbol
- 🕒 : Baking end time symbol *
- 🔔 : Alarm symbol
- 🌙 : Brightness symbol
- 🔒 : Key lock symbol
- 🌡️ : Temperature symbol
- 🔊 : Volume level symbol
- 🚪 : Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.



Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual cooking to select temperature and oven operating function



You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

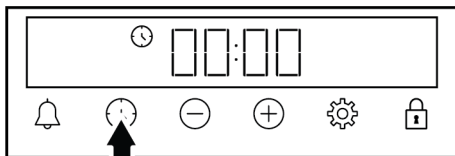


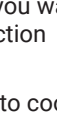


1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.


Cooking by setting the cooking time:

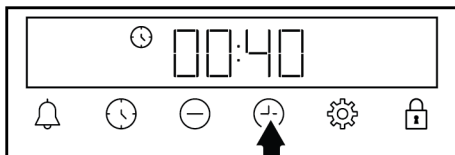
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

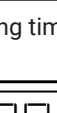
1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the  key until the  symbol appears on the display for the cooking time.





 After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the  keys.



 The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

- After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the 🕒 symbol flashes and the timer beeps.
- The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

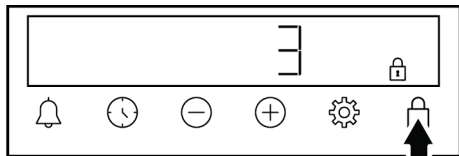
i If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

5.3 Settings

Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

- Touch the key until the 🗝️ symbol appears on the display.



⇒ The 🗝️ symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the 🗝️ symbol flashes.

i If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

i Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

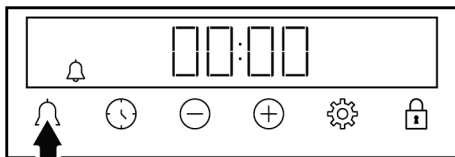
- Touch the key until the 🗝️ symbol disappears from the display.
 - ⇒ The 🗝️ symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

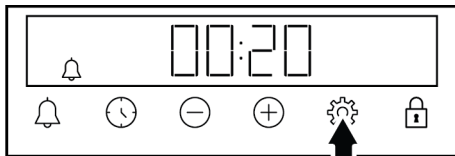
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

i The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

- Touch the 🔔 until the key 🔔 symbol appears on the display.



- Set the alarm time with the +/− keys.



⇒ After setting the alarm time, the 🔔 symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

- After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

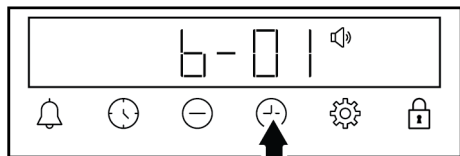
- At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.
 - ⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

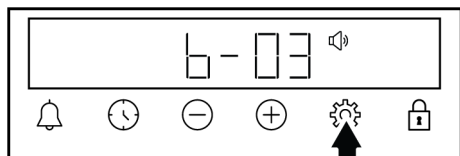
- Touch the 🔔 key until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the ⊖ key until the “00:00” symbol appears on the display.
- You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

Adjusting the volume

- Touch ⚙️ key until the 🔊 symbol appears on the display.



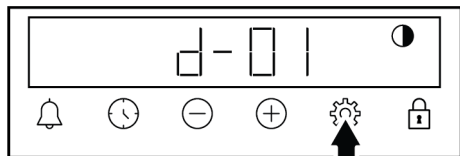
- Set the desired level with the ⊕/⊖ keys. (b-01-b-02-b-03)



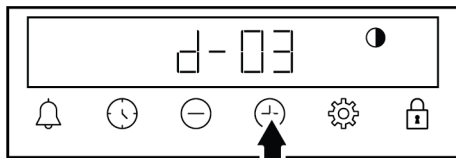
- Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

Setting the display brightness

- Touch ⚙️ key until the 🌑 symbol appears on the display.



- Set the desired brightness with the ⊕/⊖ keys. (d-01-d-02-d-03)

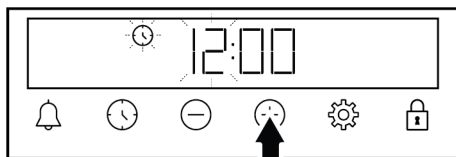


- Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

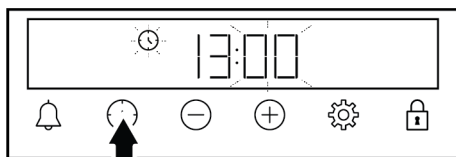
Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

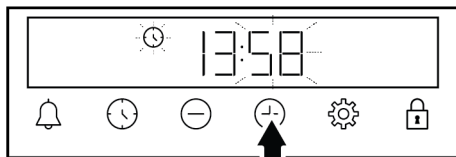
- Touch the ⚙️ key until the 🕒 symbol appears on the display.
- Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



- Touch 🕒 or ⚙️ key to activate the minutes field.



- Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute.



- Confirm by touching the 🕒 or ⚙️ key.
 - ⇒ The time of day is set and the 🕒 symbol disappears on the display.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard tray *	Pizza function	3	250	8 ... 15

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	180	30 ... 40
Cookie	Standard tray *	3	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	3	220	40 ... 50
Bun	Standard tray *	3	200	30 ... 40

* These accessories may not be included with your product.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.

- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling.**
Never grill with the oven door open.
Hot surfaces may cause burns!

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

6.1.4 Shallow or Oil-Free Frying Function

In the "Airfry" function, you can make shallow frying or oil-free frying with hot air in the oven.

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

General warnings

- Please refer to the recommended baking table for "Airfry" function.
- Use the frying grill (Airfry) provided with the product for this function.

- For a good frying result, place the foods on the frying basket in a way they will not overlap.
- **Place an oven tray on the bottom shelf to collect the oil while frying. Place a heat-resistant baking paper or a similar material recommended for oven use inside the inserted tray.**
- **If a tray is not used on the bottom shelf, any dripping oil or other substances from the food can cause heavy smoke and even flames.**
- You can use the ""3D" function" function to speed up the preheating time. Switch to "Airfry" function when preheating is complete.

Frying table for "Airfry" function

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)	Recommended amount
Homemade potato*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Frozen potato**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Chicken leg/wing	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Chicken breast	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Whole chicken	Airfry	3	15 minutes 250/ max then 190	60 ... 80	1800-2000 g
Frozen nugget**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Meatball	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 pieces
Whole fish	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 pieces
Frozen crunchy fish **(fish fingers)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Frozen pastry**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 pieces)
Frozen pizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 pieces
Sausage	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 pieces
Mixed vegetables	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pieces
Stuffed pepper	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pieces

* Hold the potatoes in water for 30 minutes, dry and add ¼ to 1 tablespoon of oil.

** Preheat.

6.1.4.1 Drying Function

Use the drying function to preserve and/or dry goods including fruits, vegetables, and herbs. By using a fan heater and fan on the oven's rear wall to circulate optimally heated air throughout the oven, this feature gently removes moisture.

- Use the drying function to dry goods including fruits, vegetables, and herbs. Drying is advised to take place between 50 and 70 °C.

- The amount of moisture, sugar content, size and thickness of the food, and ambient humidity all affect how quickly food dries.
- Cut the fruit and vegetables 1-2 cm thick.
- To maintain the color during drying, the oven door must be left open. Placing a wooden spoon in the upper corner between the door and the oven will help keep the door open. Make sure that the object does not touch the oven seal.

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Apple	Frying grill (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Orange slices, peels	Frying grill (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Lemon	Frying grill (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Quince	Frying grill (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Herb	Frying grill (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 33]").
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Frying grill (Airfry) cleaning

You can wash the basket part of the frying grill in the dishwasher. Intensive wash in the lower basket of the dishwasher is recommended for the basket. The wire frame where the basket is inserted is not suitable to be washed in dishwasher. Clean the wire frame using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

After using Airfry you can use the easy steam cleaning function if available, to easily clean any oil splatters inside.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

Cleaning the side walls of the oven

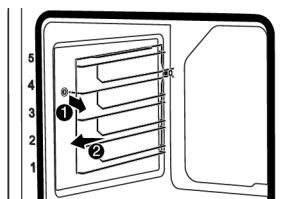
The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as

described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.

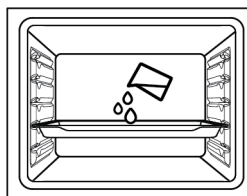


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

i In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



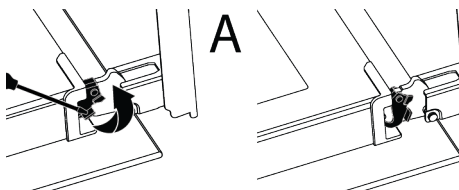
7.6 Cleaning the Oven Door

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

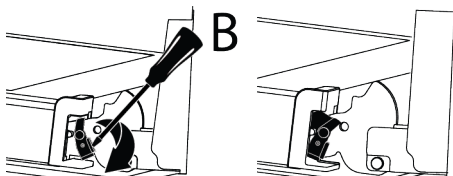
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

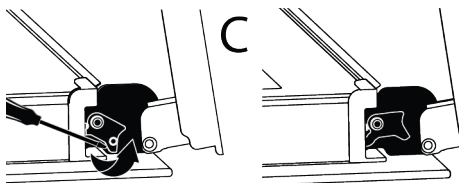
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



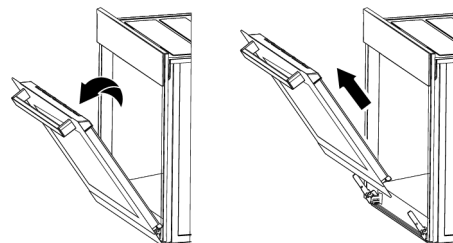
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



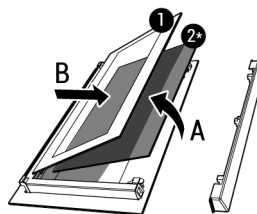
7. Get the oven door to a half-open position.



- Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.



To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

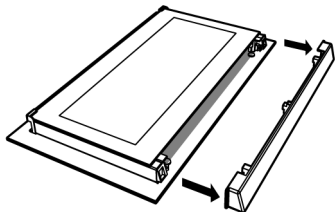
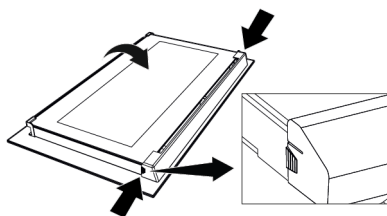


- 1 Innermost glass 2* Inner glass (it may not be available for your product)

7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

- Open the oven door.
- Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



- As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".

- If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
- The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
- Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are

suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.

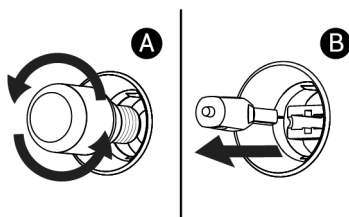
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



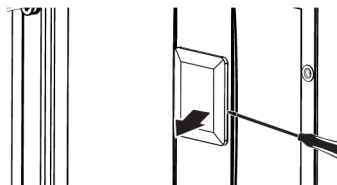
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



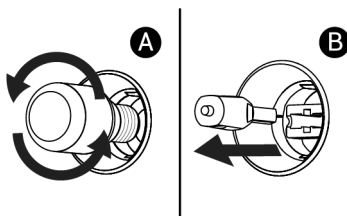
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	40
1.1	Предназначение	40
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	41
1.3	Електрическа безопасност.....	42
1.4	Безопасност при транспортиране	44
1.5	Безопасност при монтажа.....	44
1.6	Безопасност при употреба.....	45
1.7	Предупреждения за температурата	46
1.8	Използване на аксесоари	46
1.9	Безопасност при готвене	46
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	48
2	Инструкции за околната среда. 48	
2.1	Директива за отпадъците.....	48
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	48
2.2	Информация за пакетиране.....	49
2.3	Препоръки за пестене на енергия	49
3	Вашият продукт.....	50
3.1	Представяне на продукта	50
3.2	Представяне и използване на контролния панел на продукта.	50
3.2.1	Контролен панел	51
3.2.2	Представяне на контролния панел на фурната.....	51
3.3	Функции за работа на фурната	52
3.4	Продуктови аксесоари.....	52
3.5	Използване на аксесоари за продукта	53
3.6	Технически спецификации.....	56
4	Първа употреба.....	57
4.1	Първоначална Настройка	57
4.2	Първоначално почистване.....	57
5	Използване на фурната	58
5.1	Обща информация за използване на фурната.....	58
5.2	Работа на контролния модул на фурната	58
5.3	Настройки.....	60
6	Обща информация за печенето	62

6.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	62
6.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	63
6.1.2	Месо, риба и птици	66
6.1.3	Грил.....	67
6.1.4	Функция за плитко пържене или пържене без масло.....	68
6.1.5	Тестови храни	69
7	Поддръжка и почистване.....	71
7.1	Обща информация за почистване	71
7.2	Аксесоари за почистване.....	72
7.3	Почистване на контролния панел	73
7.4	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	73
7.5	Лесно почистване с пара	73
7.6	Почистване на вратата на фурната.....	74
7.7	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	75
7.8	Почистване на лампата на фурната.....	76
8	Отстраняване на неизправности	77



1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагряване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора с недоразвити физически, сетивни или умствени умения или с липса на опит и познания, стига да са под наблюдение или да бъдат обучени относно безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под наблюдение или не са получили необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да си играят, да се катерят или да влизат в продукта.
- Не поставяйте върху продукта предмети, до които децата могат да достигнат.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте на деца да сядат върху нея. Може да причините преобръщане на фурната или повреда на пантите на вратата.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Прекъснете хранящия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
 3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите влизането на деца в продукта.

4. Не позволявайте на деца да си играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.
- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на

кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.

- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено

от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!

- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.

1.4 **Безопасност при транспортиране**

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.

1.5 **Безопасност при монтажа**

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!
- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.

- За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.
- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не очаквайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
- Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжете за частта с пантите.

1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- Спазвайте дистанция, когато отваряте вратата на фурната по време или в края на готвенето. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- По време на работа продуктът е горещ. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.
- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за готвене, когато работите с продукта.

1.8 Използване на аксесоари

- Важно е решетъчната скара и тавата да са поставени правилно върху решетъчните рафтове. За подробна информация вижте раздела "**Използване на аксесоари**".
- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.

1.9 Безопасност при готвене

- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час

преди или след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или болести.

- Не загрявайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/ буркана, може да причини спукването им.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди дъното на фурната.

Имайте предвид следните предпазни мерки, когато използвате мазна пергаментова хартия или подобни материали:

- Поставете намазената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с храната и я поставете в предварително загрятата фурна.
- За да предотвратите риска от докосване на нагревателните елементи на фурната и възпрепятстване на потока горещ въздух, отстранете всички излишни части от намаслена хартия, които висят от аксесоари или

контейнери. Не използвайте хартия, устойчива на мазнина, при температури на фурната, по-високи от максималната температура на употреба, указана от производителя. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.

- Не го поставяйте върху аксесоари по време на предварително загряване.
- Винаги натискайте надолу с чиния или подобен предмет, за да предотвратите разлитането на материала поради циркулацията на въздух във фурната.
- Покрийте само необходимата повърхност вътре в тавата.
- След всяка употреба тавата трябва да се почиства и всички материали, устойчиви на мазнини или подобни материали, използвани в тавата, трябва да се сменят. В противен случай течностите, капещи върху тавата, могат да предизвикат дим или дори да запалят пламъци.
- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазената хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.

- Когато използвате решетка за пържене, на долната решетка трябва да поставите тава. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.
- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.



1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на стъклото на предната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се

обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

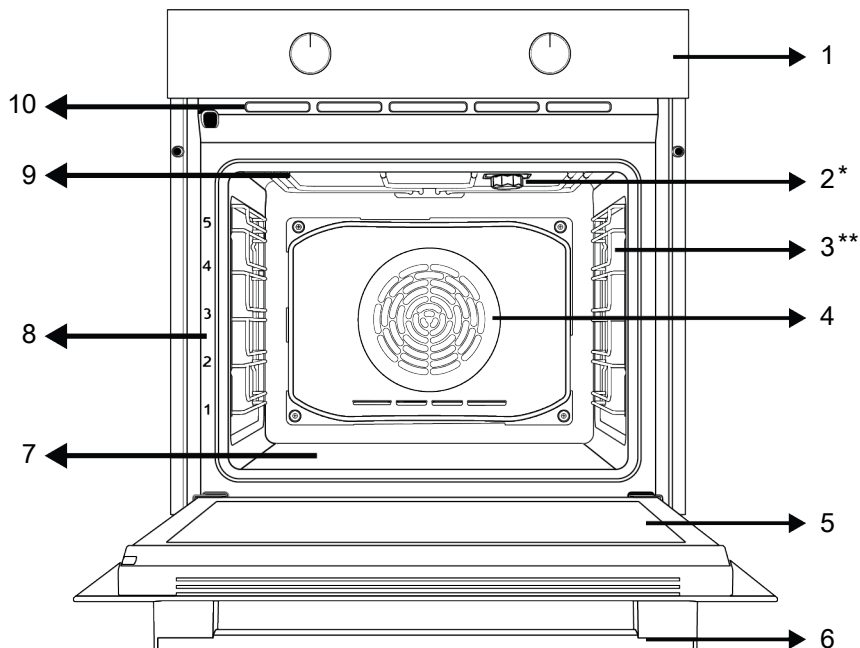
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загревайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да пригответе повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тави върху решетката. Освен това, ако пригответе ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.
- Не отваряйте вратата на фурната, когато печете в “Нагревател с еко вентилатор” работеща функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия в “Нагревател с еко вентилатор” работна функция и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

3 Вашият продукт

3.1 Представяне на продукта

BG



1 Контролен панел

3 Телени рафтове

5 Врата

7 Долен нагревател (под
стоманената плоча)

9 Горен нагревател

2 Лампа

4 Мотор на вентилатора (зад
стоманената плоча)

6 Дръжка

8 Рафтови позиции

10 Вентилационни отвори

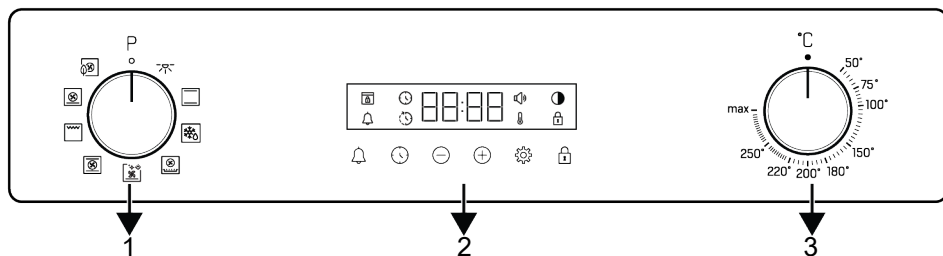
* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

** Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.

3.2 Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

3.2.1 Контролен панел



- 1 Копче за избор на функция
- 3 Копче за избор на температура

- 2 Таймер

Ако има копче(та), контролиращо(и) Вашия продукт, при някои модели това/тези копче(та) може да са така, че да излизат при натискане (заровени копчета). За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутоната. След като направите настройката, натиснете го отново и сменете копчето.

3.2.2 Представяне на контролния панел на фурната

Копче за избор на функция

Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функции. Завъртете наляво/надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Копче за температура

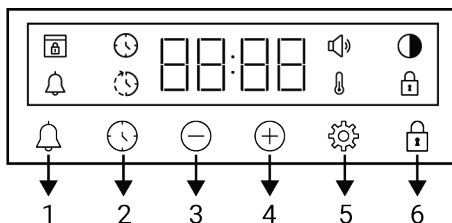
Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символа за температура на дисплея на таймера. Символът за температура се появява на дисплея, когато готвенето започне, и символът за температура изчезва, когато уредът достигне зададената температура. Когато температурата във

фурната падне под зададената температура, символът за температура се появява отново.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Показване на символи

- : Символ за време на печене
- : Символ за край на печенето *
- : Символ за аларма
- : Символ за яркост
- : Символ за ключалка
- : Температурен символ
- : Символ за ниво на звука
- : Символ за заключване на врата *

*Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3.3 Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските

температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната	-	Във фурната не работи нагревател. Само лампата на фурната свети.
	Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Нагревател с вентилатор / Airfry	*	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходяща е за готвене в няколко съда на различни нива. Благодарение на бързо разпределящия се въздух чрез тази функция, можете да правите плитко пържене или без олио. За подробна информация вижте раздела "Airfry".
	Нагревател с еко вентилатор	*	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго.
	Функция за пица	*	Долният нагревател и отоплението на вентилатора работят. Подходяща е за приготвяне на пица.
	"3D" функция	*	Функциите за горно нагряване, долно нагряване и вентилаторно нагряване работят. Всяка страна на продукта, който ще се готви, се изпича еднакво и бързо. Готвенето става с една тава.
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура.

3.4 Продуктови аксесоари

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият

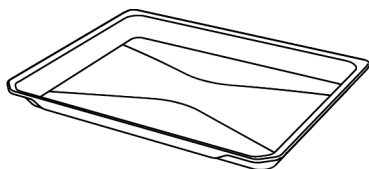
аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

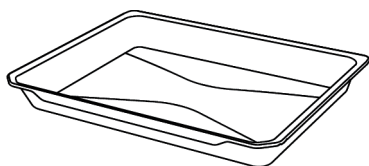
Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



Дълбока тава

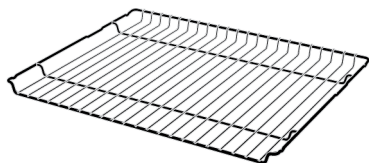
Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течаша масла при използване на скарата.



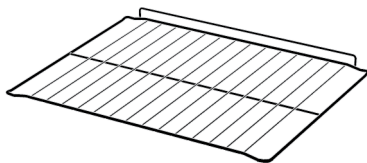
Телена скарa

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушaва на желания рафт.

При модели с телени рафтове :

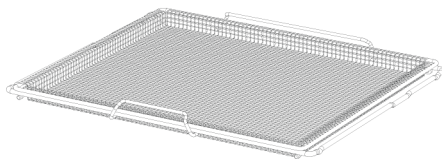


При модели без телени рафтове :



Скара за пържене (Airfry)

Използва се за плитко пържене на храни или без олио.

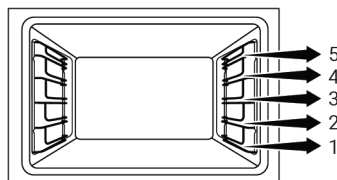


3.5 Използване на аксесоари за продукта

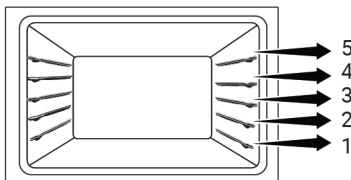
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

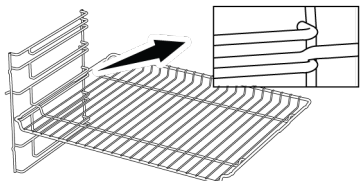


Поставяне на телената скарa върху рафтовете за готвене

При модели с телени рафтове :

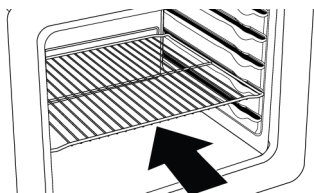
От решаващо значение е да поставите правилно телената скарa върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желания рафт,

отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

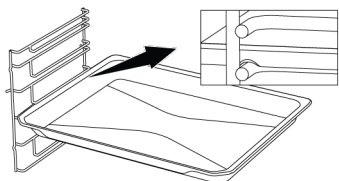
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желанния рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

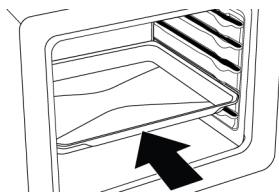
При модели с телени рафтове :

Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставяте таблата на желанния рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред. За по-добро готвене тавата трябва да се закрепва върху гнездото за спиране на скарата. Не трябва да преминава през гнездото за спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

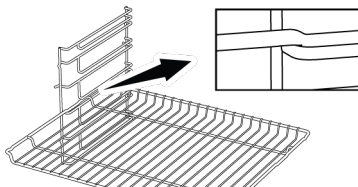
Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте таблата на желанния рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.



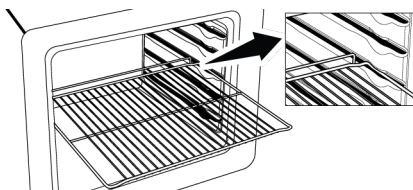
Функция за спиране на телената скара

Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.

При модели с телени рафтове :



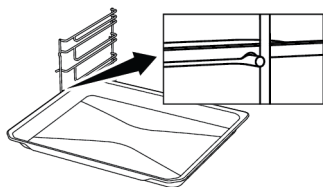
При модели без телени рафтове :



Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

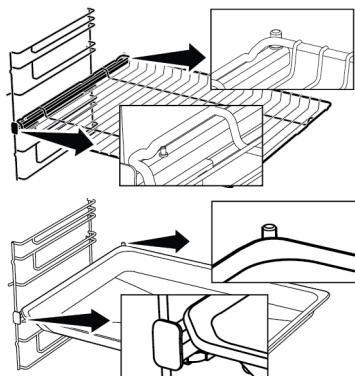
Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате таблата, освободете я от задния ограничител и я дръпнете към себе си, докато достигне

предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.



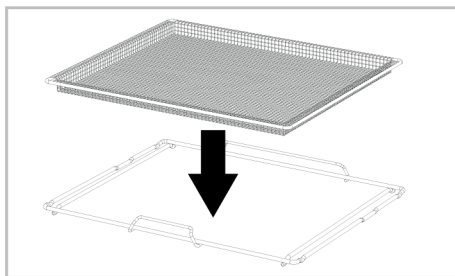
Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-При модели с телени рафтове и телескопични модели

Благодарение на телескопичните релси, тавите или телената скара могат лесно да се монтират и демонтират. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да опират в ръбовете на скарата и тавата (показано на фигурата).

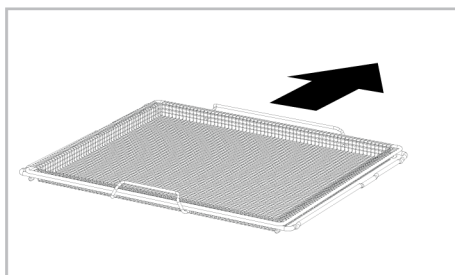


Употреба на скара за (Airfry) пържене.

Скара за пържене се състои от две части като телена кошница и телена рамка, където ще бъде поставена кошницата. Телената кошница се поставя върху телената рамка в преплетен начин. След като поставите задната част, поставете телената кошница вътре в дръжките на телената рамка, като разтегнете малко предната част. И отстранете телената кошница, като опънете предната дръжка на телената рамка.



Поставете скарата за пържене във фурната така, че късата ѝ дръжка да е насочена към предната част.



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	595 /594 /567
Монтажни размери на фурната (височина / ширина / дълбочина) (мм)	590 - 600 /560 /min. 550
Напрежение/Честота	220-240 V ~; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	3,3
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2- Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

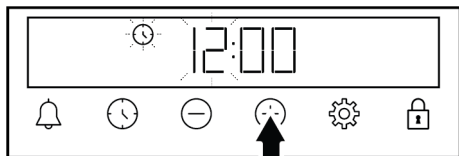
4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

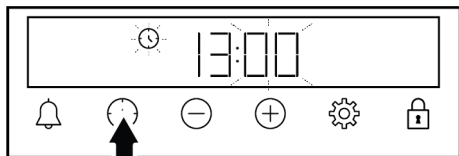
4.1 Първоначална Настройка

i Винаги настройвайте часа, преди да използвате Вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

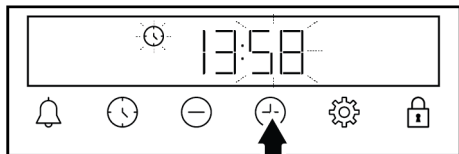
1. Когато фурната се стартира за първи път, на дисплея ще мигат "12:00" и ⌚ символ.
2. Задайте часа, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните ⊕/⊖, за да зададете минутите.



5. Потвърдете, като докоснете бутона ⌚ или ⚙️.

⇒ Часът е зададен и символът ⌚ изчезва от дисплея.

i Ако първият таймер не е зададен, "12:00" и символът ⌚ продължават да мигат и вашата фурна няма да стартира. За да работи вашата фурна, трябва да потвърдите часа, като настроите часа или докоснете бутона ⌚, когато е на "12:00". Можете да промените настройката за часа по-късно, както е описано в раздела „Настройки“.

i В случай на прекъсване на електрозахранването, настройките за часа се анулират. Трябва да се настрои отново.

4.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната [► 52]". Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Извършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте

абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е

нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

5 Използване на фурната

5.1 Обща информация за използване на фурната

Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори с нищо. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

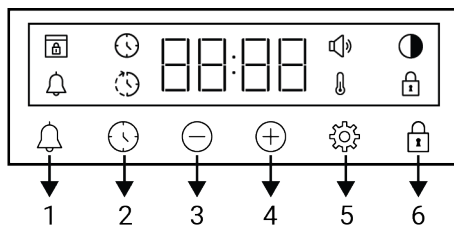
Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време. Ако желаете лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работно състояние "Лампа на фурната" с копчето за избор на функция.

5.2 Работа на контролния модул на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната









- Максималното време, което може да бъде зададено за процеса на печене е 5 часа 59 минути. В случай на прекъсване на захранването, програмата се отменя. Ще трябва да програмирате отново.
- Докато правите каквито и да било настройки, съответните символи мигат на дисплея. Трябва да се изчака кратко време, за да бъдат запазени настройките.
- Ако е направена настройка за готвене, времето не може да се регулира.
- Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на дисплея.
- В случаите, когато е зададено време за готвене или крайно време за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете ⌚ бутона за дълго време.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Показване на символи

-  : Символ за време на печене
-  : Символ за край на печенето *
-  : Символ за аларма
-  : Символ за яркост
-  : Символ за ключалка
-  : Температурен символ
-  : Символ за ниво на звука
-  : Символ за заключване на врата *

*Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Включване на фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключване на фурната

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.



Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.





1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.

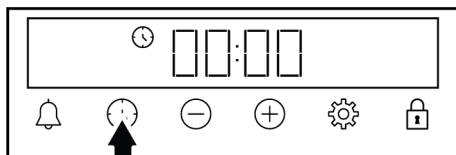
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.




⇒ Вашата фурна ще започне да работи незабавно при избраната функция и температура, а символът  ще се появи на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура,  символът изчезва. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва да контролирате готвенето и да го изключите сами. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Готвене чрез настройка на времето за готвене:

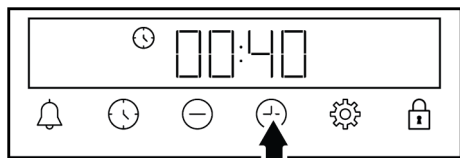
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.

1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът  за времето за готвене.





-  След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете  директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с  бутона.


3. Задайте времето за готвене, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



i Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

4. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва обратно отброяване и символът  се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура,  символът изчезва.


5. След изтичане на зададеното време за готвене, на дисплея се появява "End", символът  мига и таймерът издава звуков сигнал.
6. Предупреждението звучи в продължение на две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

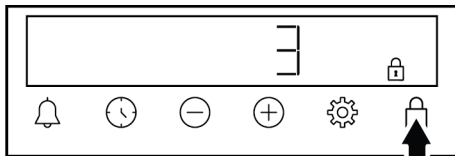
i Ако се натисне който и да е бутон в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторната работа на фурната след края на предупреждението, изключете фурната, като завъртите копчето за температурата и копчето за функциите на позиция „0“ (изключено).



5.3 Настройки

Активиране на заключването на клавишите

Използвайки функцията за заключване на бутоните, можете да защитите таймера от смущения.

1. Докоснете бутон докато  символ се покаже на дисплея.





⇒ Символът  се показва на дисплея и започва обратното броене 3-2-1. Заключването на бутоните се активира, когато обратното броене приключи. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и  символ мига.

i Ако пуснете бутона преди края на обратното броене, заключването на бутоните не се активира.

i Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е включено. Заключването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на заключването на бутоните

1. Докоснете бутон докато  символ изчезне от дисплея.

⇒ Символът  изчезва от дисплея и заключването на бутоните е деактивирано.

Настройка на алармата

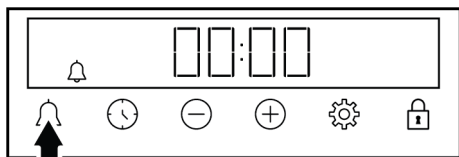
Можете също да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене. Будилникът няма ефект върху работните функции на фурната. Използва се за

предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната в определен час. Веднага щом зададеното от Вас време изтече, таймерът ви издава звуково предупреждение.

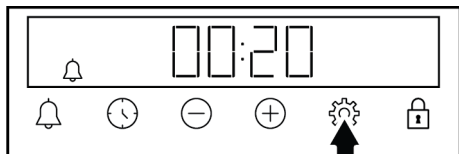


Максималното време за аларма може да бъде 23 часа 59 минути.

1. Докоснете докато се появи символът на дисплея.



2. Задайте часа на алармата с бутоните /.



⇒ След като настроите часа на алармата, символът остава да свети и времето на алармата започва обратно отброяване на дисплея. Ако времето за аларма и времето за печене са зададени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като времето за алармата изтече, символът започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. В края на периода на алармата, предупреждението звучи в продължение на две минути. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.

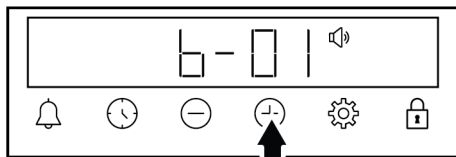
⇒ Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

Ако искате да отмените алармата;

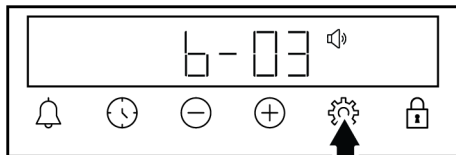
1. Докоснете бутона , докато символът се появи на дисплея, за да нулирате часа на алармата. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът **"00:00"**.
2. Можете също така да отмените алармата, като докоснете бутон за дълго време.

Регулиране на силата на звука

1. Докоснете бутон, докато символът се появи на дисплея.



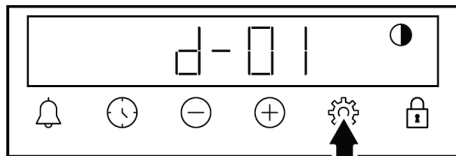
2. Задайте желаното ниво чрез / бутони. (**b-01-b-02-b-03**)



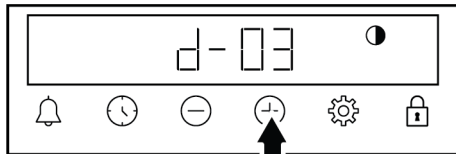
3. Докоснете бутона за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за сила на звука става активна след известно време.


Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете бутон, докато символът се появи на дисплея.






2. Задайте желаната яркост с / бутони. (**d-01-d-02-d-03**)

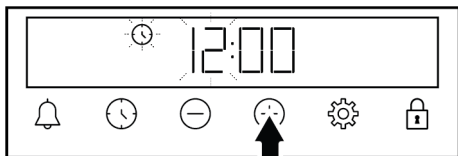


3. Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за яркост става активна след известно време.

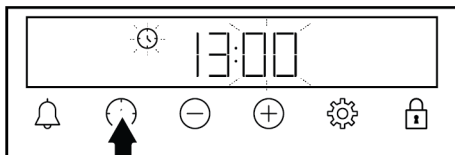
Промяна на часа

На вашата фурна, за да промените часа, който предварително сте задали:

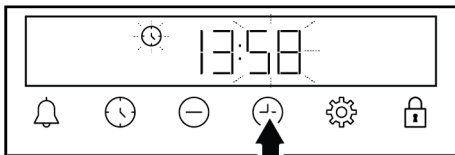
1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.
2. Задайте часа, като докоснете  бутона.






3. Докоснете  или  бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните , за да зададете минутите.



5. Потвърдете, като докоснете бутон  или .

⇒ Часът е зададен и символът  изчезва от дисплея.

6 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

6.1 Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.
- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете намазената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да

създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.

- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

6.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите

лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.

- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Предложения за печене с единична тава

BG

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 45
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове : 3 При модели без телени рафтове : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 40
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тестени изделия	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	30 ... 45
Тестени изделия	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	180	35 ... 45
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 35
Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Цял хляб	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 45
Цял хляб	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазаня	Стъклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200 ... 220	10 ... 20
Пица	Стандартна тава *	Функция за пица	3	250	8 ... 15

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	2-Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	При модели с телени рафтове :150	При модели с телени рафтове : 25 ... 40
	4-Тавичка за сладкиши *			При модели без телени рафтове :140	При модели без телени рафтове : 30 ... 45
бисквитка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Тестени изделия	1-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	1 - 4	180	35 ... 45
Кифличка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица с оперативна функция “Нагревател с еко вентилатор”

- Не променяйте настройката на температурата след започване на готвенето в работната функция “Нагревател с еко вентилатор”.
- Не отваряйте вратата на фурната, когато готвите в “Нагревател с еко вентилатор” работната функция. Ако

вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана за пестене на енергия и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

- Не загрявайте предварително в “Нагревател с еко вентилатор” работната функция.

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	Стандартна тава *	3	180	30 ... 40
бисквитка	Стандартна тава *	3	200	30 ... 40
Тестени изделия	Стандартна тава *	3	220	40 ... 50
Кифличка	Стандартна тава *	3	200	30 ... 40

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

6.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да приготвите месо с кост, отколкото пържено филе.

- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	15 мин. 250/макс, след 170	110 ... 120
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Горен и долен нагревател	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	"3D" функция	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Горен и долен нагревател	3	200	20 ... 30
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

6.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват.

Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще пригответе на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

6.1.4 Функция за плитко пържене или пържене без масло

Във функцията "Airfry" можете да направите плитко пържене или пържене без масло с горещ въздух във фурната.

Общи предупреждения

- Моля, вижте препоръчителната таблица за печене за функцията "Airfry".
- Използвайте скарата за пържене (Airfry) предоставена с продукта, за тази функция.
- За добър резултат от пържене, поставете храните върху кошницата за пържене така, че да не се застъпват.

- Поставете тава на фурната на долния рафт, за да събира олиото по време на пържене. Поставете топлоустойчива хартия за печене или подобен материал, препоръчан за използване във фурна, вътре в поставената тава.
- Ако не се използва тава на долния рафт, всяко капещо масло или други вещества от храната може да предизвика силен дим и дори пламъци.
- Можете да използвате функцията ""3D" функция", за да ускорите времето за предварително загряване. Превключете на функция "Airfry", когато предварителното загряване приключи.

Маса за пържене за функция "Airfry"

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)	Препоръчително количество
Домашен картоф*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 гр
Замразени картофи**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Пилешко бутче/ крило	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 гр
Пилешки гърди	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 гр
Цяло пиле	Airfry	3	15 минути 250/ максимум след това 190	60 ... 80	1800-2000 гр
Замразени хапки**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 гр
Кюфте	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 броя
Цяла риба	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 броя
Замразена хрупкава риба ** (рибени пръсти)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 гр
Замразени сладкиши**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 гр (10-40 броя)
Замразена пица**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 броя
Наденица	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 броя
Смесени зеленчуци	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 гр
Мъфин	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 броя
Пълнени пиперки	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 броя

* Задръжте картофите във вода за 30 минути, подсушете и добавете ¼ до 1 супена лъжица масло.

** Загрейте предварително.

6.1.4.1 Функция за сушене

Използвайте функцията за сушене, за да консервирате и/или изсушите стоки, включително плодове, зеленчуци и

билки. Чрез използване на нагревател с вентилатор и вентилатор на задната стена на фурната за циркулация на оптимално нагрят въздух във фурната, тази функция нежно премахва влагата.

- Използвайте функцията за сушене, за да изсушите стоки, включително плодове, зеленчуци и билки. Препоръчва се сушенето да става между 50 и 70 °C.
- Количеството влага, съдържанието на захар, размерът и дебелината на храната и влажността на околната среда влияят върху това колко бързо изсъхва храната.
- Нарезете плодовете и зеленчуците с дебелина 1-2 см.
- За да се запази цвета по време на сушене, вратата на фурната трябва да се остави отворена. Поставянето на дървена лъжица в горния ъгъл между вратата и фурната ще ви помогне да запазите вратата отворена. Уверете се, че предметът не докосва уплътнението на фурната.

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Ябълка	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Портокалови резени, кори	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Лимон	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Дюля	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Билка	Скара за пържене (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.5 Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Готварска таблица за тестови ястия

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове :3 При модели без телени рафтове :2	140	15 .. 25
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове : 3 При модели без телени рафтове : 2	150	25 ... 35

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70

Предложения за готвене с две тапи

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	При модели с телени рафтове :150 При модели без телени рафтове :140	При модели с телени рафтове : 25 ... 40 При модели без телени рафтове : 30 ... 45

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Скара

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4
Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара. Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.				

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационния живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлираните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.

- Ако Вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте “Лесно почистване с пара [▶ 73]”).
- За трудни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата продуктова марка, и недраскаща подложка за почистване. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела.
- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Състекли повърхности

- Когато почиствате състекли повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят състеклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за състекли повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят състеклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху състеклената повърхност не трябва да

се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.

- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по състеклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да действа добре. След това почистете състеклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по състеклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Почистване на скара за пържене (Airfry)

Можете да измиете кошничката на скарата за пържене в съдомиялна машина. За кошницата се препоръчва интензивно измиване в долната кошница на съдомиялната. Телената рамка, в която е поставена кошницата, не е подходяща за миене в съдомиялна машина. Почистете телената рамка с

препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и я подсушете със суха кърпа.

След като използвате Airfry можете да използвате функцията за лесно почистване с пара, ако е налична, за лесно почистване на пръски масло вътре.

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

7.4 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

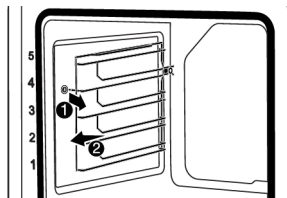
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.

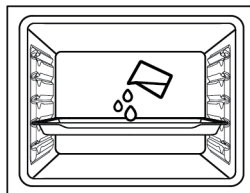


3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

7.5 Лесно почистване с пара

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Добавете 500 мл вода в тавата и я поставете на втория рафт на фурната.

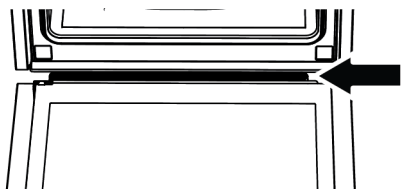


3. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 15 минути.

Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се изпусне пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Внимавайте при отваряне на вратата. За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

i При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във Вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

(Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.) След конденза във фурната може да се появи локва или влага в канала на съда под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.



7.6 Почистване на вратата на фурната

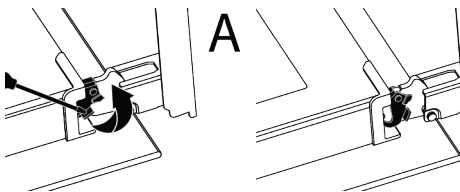
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната” и „Сваляне на вътрешните стъкла на

вратата”. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа. За остатъци от варовик, които могат да се образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.

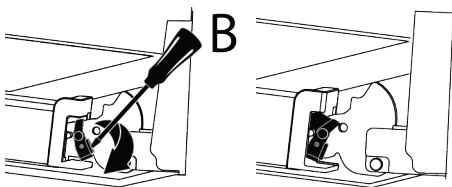
i Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

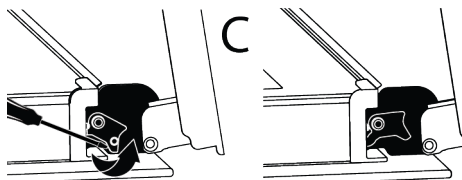
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (A), (B), (C) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панта.
4. (A) тип панта се предлага при нормални типове врати.



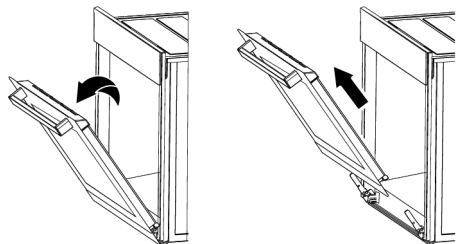
5. (B) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (C) тип панта се предлага при типовете врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



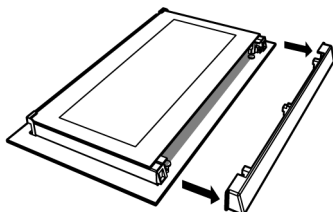
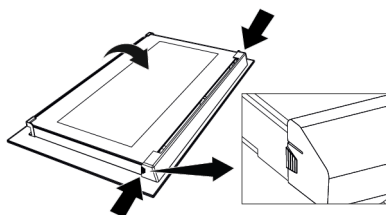
8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

i За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

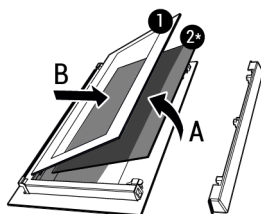
7.7 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на входната врата, към себе си, като едновременно натиснете точките на натиск от двете страни на компонента и го отстранете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към „А“ и след това го извадете, като издърпате към „В“.



- 1 Най-вътрешното стъкло 2* Вътрешно стъкло (може да не е налично за вашия продукт)

4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешното стъкло. От

решаващо значение е да поставите долните ъгли на най-вътрешното стъкло (1) така, че да отговарят на долните пластмасови отвори.

- Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуете "цракване".

7.8 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

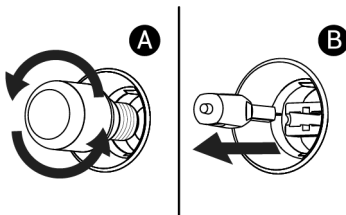
- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

- Изключете продукта от електричеството.
- Отстранете стъкления капак, като го завъртете обратно на часовниковата стрелка.

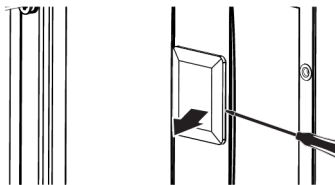


- Ако лампата на Вашата фурна е тип (A), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (B), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



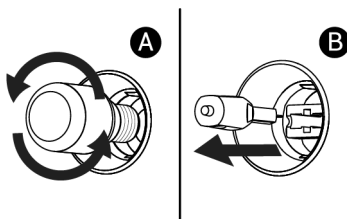
- Поставете отново стъкления капак. **Ако Вашата фурна има квадратна лампа,**

- Изключете продукта от електричеството.
- Отстранете телените рафтове според описанието.



- Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.
- Ако лампата на Вашата фурна е тип (A), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както

е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагриване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителяте в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите,

заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителяте в кутията с предпазители. Сменете предпазителяте, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрива.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- При моделите с таймер времето не е зададено. >>> Задайте часа.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителяте в кутията с предпазители. Сменете предпазителяте, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

(За модели с таймер) Дисплеят на таймера мига или символът на таймера е оставен отворен.

- Преди е имало прекъсване на тока. >>> Задайте времето / Изключете копчетата за функциите на продукта и ги превключете отново на желаната позиция.

