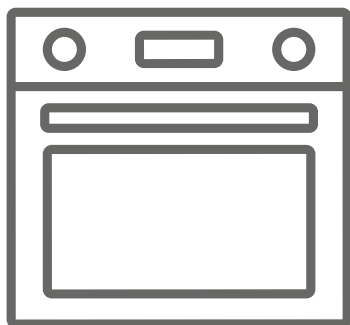


DAEWOO

BG Вградена фурна / Ръководство за потребителя

EN Built-in Oven / User Manual








O6HD51H1BG

Благодаря Ви, че закупихте този продукт.

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.

Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

СЪДЪРЖАНИЕ


1.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	4
1.1 Общи предупреждения за безопасност	4
1.2 Готвене на пара	6
1.3 Предупреждения при монтажа	7
1.4 По време на употреба	8
1.5 По време на почистване и поддръжка	9
2.МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	12
2.1 Съвети за монтажника	12
2.2 Монтаж на фурната	12
2.3 Електрическа връзка и безопасност	14
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА.....	15
4.ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА	16
4.1 Бутони за управление на фурната	16
4.2 Таблица за готвене	18
4.3 Функция Пара.....	19
4.4 Употреба на функция Пара	22
4.5 Аксесоари	23
5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....	24
5.1 Почистване.....	24
5.2 Поддръжка.....	26
6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ	27
6.1 Отстраняване на неизправности.....	27
6.2 Транспортиране	27
7.ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	28
7.1 Таблица с енергийната ефективност	28



1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



- Внимателно прочетете всички инструкции преди да използвате уреда и ги запазете на удобно място за справка при необходимост.
- Настоящото ръководство е подготвено за повече от един модел и вашият уред е възможно да няма някои от описаните тук функции. Поради тази причина е важно да обърнете особено внимание на фигурите и списъка с фигури при четене на ръководството за работа.

1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ


- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или липса на опит и познания, ако бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Необходимо е да бъдете внимателни, за да избегнете докосването на горещите части. Пазете децата под 8 години далеч, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможен токов удар.

- Не работете с уреда при използване на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- По време на използване уредът се нагорещява. Необходимо е да бъдете внимателни и да не докосвате нагревателните елементи във фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период по време на употреба.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на стъклото на вратата на фурната и друга повърхност. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе до счупване на стъклото на вратата или повреда на повърхностите.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете опасността от токов удар, се уверете, че уредът е изключен преди да смените лампата.

 **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят при готвене или печене на грил. Пазете малките деца далеч от уреда, когато го използвате.

- Уредът е произведен в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажните и ремонтни работи, които се извършват от упълномощените техници, могат да бъдат опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите предпазители за котлони могат да причинят инциденти.

- Преди да свържете уреда се уверете, че местното захранване (вид на газа и газово налягане или електрическо напрежение и честота) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

⚠ ВНИМАНИЕ: Този уред е създаден само за приготвяне на храна и е предназначен за използване само в домашни условия. Не трябва да се използва за други цели или други приложения, като промишлена употреба в търговска среда или за затопляне на помещения.

- Не използвайте дръжките на вратата на фурната за повдигане или преместване на уреда.
- Необходимо е да вземете всички предпазни мерки, за да гарантирате безопасността си. Тъй като е възможно стъклото да се счупи, е необходимо да бъдете внимателни при почистване и да не го надрасквате. Не удряйте стъклото с принадлежности.
- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо да бъде сменен от производителя, техен сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Не позволявайте на децата да се катерят на вратата на фурната или да седат върху нея, когато е отворена.
- Пазете децата и животните далеч от уреда.

1.2 ГОТВЕНЕ НА ПАРА

- Резервоарът за вода трябва да бъде зареден преди включване на фурната.

- Не добавяйте вода в резервоара, докато фурната е нагорещена.
- При отваряне на вратата на фурната, от вътрешността може да бъде изпусната пара. Отваряйте вратата на фурната с повишено внимание. Съществува риск от изгаряне.
- След готвене на пара, във фурната може да остане влага. Остатъчната влага е предпоставка за корозия. Ето защо, след готвене се уверявайте, че вътрешността на фурната е напълно суха.
- За готвене на пара зареждайте фурната с питейна вода. Не се опитвайте да замените водата с алкохол или други леснозапалими вещества с твърди частици.
- За готвене на пара използвайте съдове от неръждаема стомана.
- След края на всяко готвене на пара проверявайте дали в резервоара има останала вода. Ако това е така, го почистете. Оставащата вода не трябва да бъде използвана при следващото готвене.

1.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖА

- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.
- Уредът трябва да бъде монтиран от упълномощен техник. Производителят не е отговорен за повреди, които могат да бъдат причинени от дефектно разполагане и монтаж от неупълномощени лица.
- При разопаковане на уреда се уверете, че няма транспортни повреди. В случай на какъвто и да е дефект не използвайте уреда и се свържете

с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, телбодове, стиропяна и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.

- Защитете уреда от влиянията на атмосферата. Не излагайте на въздействия като слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Всички материали (напр. шкафове) около уреда трябва да могат да издържат минимална температура от 100°C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.

1.4 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

- При първото използване на фурната можете да усетите лека миризма. Това е нормално и се причинява от изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме преди да използвате фурната за първи път да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че средата, в която е монтиран продуктът, е добре провертрена.
- Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.
- Не поставяйте възпламеними или горими материали в или в близост до уреда, когато го използвате.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна и обръщайте храната във фурната.
- Не обвивайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да

прегрее.

- Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.



Не оставяйте фурната без наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла.. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура. Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете фурната и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.

- Ако не предвиждате да използвате продукта за продължителен период от време, изключете от главния превключвател.
- Проверявайте дали бутоните за управление на уреда винаги са в позиция „0” (стоп), когато не го използвате.
- Тавите се накланят при изваждане. Внимавайте да не разсипете горещата храна, докато я изваждате от фурната.
- Не поставяйте нищо върху отворената врата на фурната. Това може да окаже неблагоприятно влияние върху баланса на фурната или да повреди вратата.
- Не окачвайте хавлиени кърпи, кърпи за съдове или други кърпи на уреда или неговите дръжки.

1.5 ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА


- Уверете се, че уредът е изключен от захранването преди да извършите операции по почистване или поддръжка.
- Не отстранявайте бутоните за управление, за да почистите панела за управление.

- За да поддържате ефективността и безопасността на уреда, препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и да се свързвате с упълномощен сервизен агент, в случай че е необходимо.
- Не се опитвайте да изстъргвате варовиковите остатъци, които може да се образуват на дъното на фурната. Това може да доведе до увреждане на покритието.
- За да предотвратите натрупването на варовик, след всеки 2 или 3 готвения изсипвайте върху дъното на фурната 200-250 мл бял оцет с киселинност до 6% и изчакайте да престои 30 минути. След това избършете с навлажнена кърпа.

ЕО Декларация за съответствие

С **Е** Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене. Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

 Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

Изхвърляне на стария Ви уред



Този символ върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски съвет, службите за изхвърляне на отпадъци или търговеца, от когото е закупен.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Монтирането на уреда трябва да се извърши от упълномощен сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

- Неправилното монтиране може да причини щети и повреди, за които производителят не носи отговорност и гаранцията ще бъде отменена.
- Преди монтажа проверете дали местното захранване (електрическо напрежение и честота) съответства на настройките на уреда. Условиата за използване на уреда са посочени върху етикета.
- Необходимо е да спазвате законите, разпоредбите и директивите, които са в сила в страната на употребата (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и др.).
- Ако продуктът има сваляеми водачи на рафтове (телените решетки) и ръководството за потребителя съдържа рецепти като кисело мляко, телените решетки трябва да се отстранят и фурната да работи в определения режим на готвене. Информация за отстраняване на теления рафт е включена в раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.

2.1 СЪВЕТИ ЗА МОНТАЖНИКА

Общи инструкции

- След отстраняване на опаковъчните материали от уреда и принадлежностите му, се уверете, че уредът не е повреден. Ако подозирате повреда, не го използвайте и се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник незабавно.
- Уверете се, че няма възпламеними или горими материали в близост, като завеси, масла, кърпи и други, които могат да се запалят.
- Работният плот и мебелите около уреда трябва да бъдат направени от материали, устойчиви на температури над 100 C°.

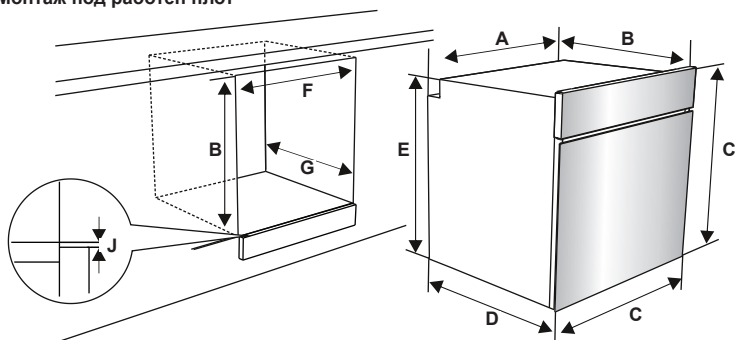
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризери, перални или сушилни.

2.2 МОНТАЖ НА ФУРНАТА

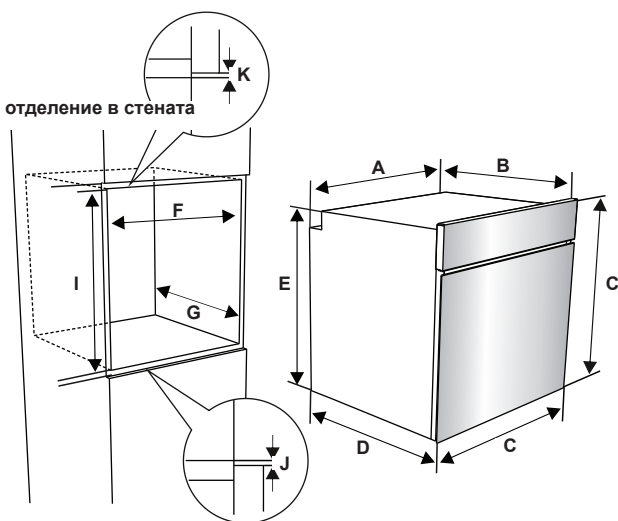
Уредите се доставят с комплекти за инсталация и могат да бъдат монтирани на работен плот с подходящите размери. Размерите за монтаж на котлон и фурна са дадени по-долу.

A [mm]	557	мин./макс. F (mm)	560/580
B [mm]	550	мин. G (mm)	555
C (mm)	595	мин. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	мин. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

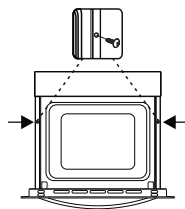
Монтаж под работен плот



Монтаж в отделение в стената



След като направите електрическите връзки, вкарайте фурната в шкафа, като я натиснете напред. Отворете вратата на фурната и вкарайте два винта в отворите, разположени на рамката на фурната. Затегнете винтовете, докато рамката на продукта докосва дървената повърхност на шкафа.



2.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

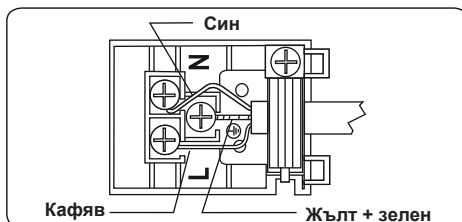
Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.


- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а захранващата електрическа инсталация трябва да може да работи с мощността на уреда (също така посочена на идентификационната табелка).
- Уверете се, че по време на инсталацията се използват изолирани проводници. Една неправилна връзка може да повреди уреда. Ако захранващият кабел е повреден и трябва да бъде подменен, това трябва да се извърши от квалифициран персонал.
- Не използвайте адаптери, контакти с много гнезда и/или удължители.
- Захранващият кабел трябва да се държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или притиска. В противен случай, кабелът може да се повреди, което да доведе до късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полюсен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 мм).
- Уредът е предназначен да работи със захранване 220-240V. Ако вашето електроснабдяване е различно, свържете се с упълномощения сервизен техник или с квалифициран електротехник.
- Захранващият кабел (H05VV-F) трябва да е достатъчно дълъг, за да може да се свърже към уреда, дори ако уредът стои в предната част на

шкафа.

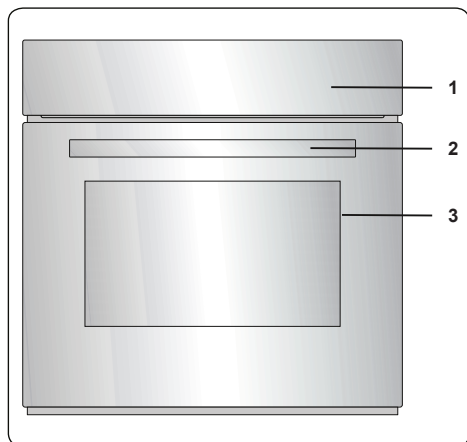
- Уверете се, че всичките връзки са затегнати адекватно.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворете капака.
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

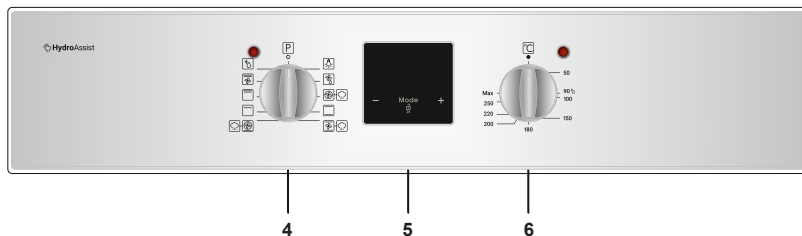
 **Важно:** Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

Списък на компонентите



1. Контролен панел
2. Дръжка на вратата на фурната
3. Врата на фурната

Контролен панел



4. Бутон за управление на работата на фурната
5. Таймер
6. Бутон за термостата на фурната

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

4.1 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Бутон за управление на функциите на фурната

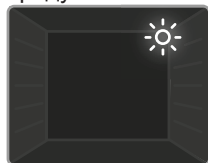
Завъртете бутона до съответния символ на желаната функция за готвене. За подробности за различните функции вижте "Функции на фурната".

Бутон за термостата на фурната

След като изберете функция за готвене, завъртете бутона, за да зададете желаната температура. Индикаторът за термостата на фурната ще светне, когато термостатът е в действие, за да загрее фурната или да поддържа температурата.

Функции на фурната

* Функциите на вашата фурна може да се различават в зависимост от модела на продукта.

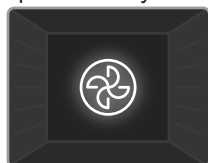


Осветително тяло във фурната: Ще се включи само осветлението във фурната. То ще остане включено по време на функцията за готвене.



Функция за размразяване: Предупредителните светлини на фурната ще се включат и вентилаторът ще започне да работи. За

да използвате функцията за размразяване, поставете замразената храна във фурната върху лавица на трета позиция от долната страна на фурната. Препоръчва се да поставите тава под размразяващата се храна, за да съберете водата от стопяването на леда. Тази функция не приготвя и не изпича храната. Служи само за размразяване.



Турбо функция: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа пръстеновидният нагревателен елемент и вентилаторът. Турбо

функцията разпределя равномерно топлината във фурната, готвейки равномерно храната върху всички решетки. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

С този режим може да бъде използвана функцията за готвене на пара. За повече информация вж. "Употреба на функция Пара".

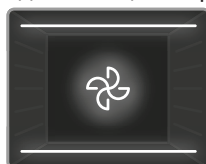


Статични готварски функции:

Термостатът на фурната и предупредителните светлинни индикатори се

включват и горният и долният нагревателни елементи започват работа. Статичните готварски функции излъчват топлина, осигурявайки равномерно изпичане на храната. Това е идеално решение при печене на хляб, кейкове, паста, лазаня и пица.

Препоръчва се да подгреете фурната за 10 минути и да готвите ястията само на една лавица по време на тази функция.



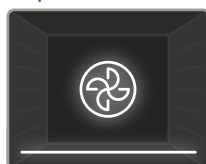
Функция за работа с вентилатор:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на

фурната и започват работа горните и долните нагревателни елементи и вентилаторът. Тази функция е подходяща за печене на тестени изделия.

Приготвянето се извършва от горния и долния нагревателни елементи във фурната и чрез осигуряване на въздушна циркулация от вентилатора, което придава лек ефект на печене на скара на храната. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

С този режим може да бъде използвана функцията за готвене на пара. За повече информация вж. "Употреба на функция Пара".



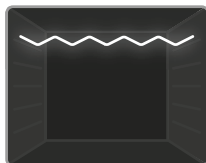
Функция за пица:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на

фурната и започват работа пръстеновидният и долният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция е идеална за печене на


храни, като пица. Води до равномерно изпичане за кратко време. Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревателен елемент осигурява изпичането на храната.

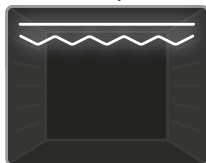
С този режим може да бъде използвана функцията за готвене на пара. За повече информация вж. "Употреба на функция Пара".



Функция за печене на скара: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и


нагревателният елемент на скарата започва работа. Тази функция се използва за печене и запичане на храни. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

 **Предупреждение:** При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.

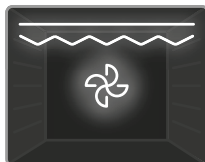


Функция за по-бързо печене: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на

фурната. Скарата и горният нагревателен елемент ще започнат работа. Тази функция се използва за по-бързо печене на скара и за изпичане на храна с по-голяма повърхностна площ, като например месо. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

 **Предупреждение:** При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да


бъде настроена на 190°C.



Функция за двойно изпичане с вентилатор:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни

индикатори на фурната и започват работа скарата, горният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция се използва за по-бързо печене на скара на по-плътна храна и за изпичане на храна с по-голяма повърхностна площ. Двата нагревателни елемента и скарата ще се енергизират с помощта на вентилатора, за да се осигури равномерно изпичане. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

 **Предупреждение:** При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.



Функция за почистване с пара:

Включете фурната и поставете термостата на символа за парно почистване на фурната. Поставете 200-250 ml вода (около 1 чаша) в малка тава върху основата на фурната. Парното почистване ще работи за точно 30 - 60 минути и ще подготви вашата фурна за по-лесно почистване.

4.2 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Функция	Ястия			
Статични	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Кекс	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Бисквити	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Вентилатор	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Кекс	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Бисквити	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Турбо	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Кекс	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Бисквити	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
Печене на грил	Печени кюфтета	5	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Пържоли	4 - 5	200	15-25
	Бифтек	5	200	15-25

*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

4.3 ФУНКЦИЯ ПАРА

Храни	Функция	Положение на поставката	Температура (°C)	Количество вода (мл)	Време за добавяне на вода (мин)	Времетраене на готвене (мин) (прибл.)	Тегло (прибл. грамаж на храната)
Хляб	Функция Вентилатор + Паря	3	200	100	Преди включване на фурната.	30-50	820
Макаронени изделия на фурна	Функция Вентилатор + Паря	3	200	200	Преди включване на фурната.	30-40	1500
Печива	Турбо + Паря	3	180	150	Преди включване на фурната.	30-40	500
Картофи	Функция Вентилатор + Паря	3	200	250	Преди включване на фурната.	45-60	500
Пиле	Турбо + Паря	3	220	200	Преди включване на фурната.	60-70	2000
Стек	Функция Вентилатор + Паря	3	180	300	Преди включване на фурната.	100-110	1000

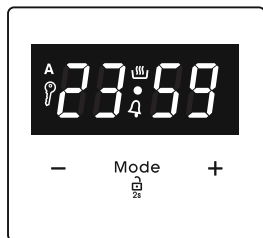


Забележка:Посоченото по-горе времетраене за приготвяне на всяка от храните е получено в лабораторни условия и може да се различава в зависимост от подаваното захранване и количеството на приготвяната храна



Забележка: Не добавяйте вода в резервоара, докато фурната е нагорещена.

Употреба на Дигитален сензорен таймер



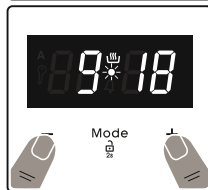
Описание на функциите	
A	Автоматично готвене
	Ръчно готвене
	Блокиране на бутоните
	Брояч на минутите
Mode	Функция за MODE
-	Намаляване на таймера
+	Увеличаване на таймера
23 59	Показване на таймера

Настройка на времето

Времето трябва да бъде зададено преди да започнете да използвате фурната. След като уредът е свързан с електрическата мрежа, символът „А“ и „00:00“ или „12:00“ ще започне да премигва на дисплея.



1. Натиснете „MODE“ за 2 секунди, за да деактивирате блокирането на бутоните и точката в средата на екрана ще започне за примигва.



2. Настройте времето, докато точката премигва, с помощта на клавишите „+“ и „-“.



3. След няколко секунди, точката ще спре да премигва и ще продължи да свети.

⚠ Блокиране на бутоните

Блокирането на бутоните автоматично се активира ако таймерът не е бил използван в продължение на 7 секунди. „A“ ще се появи и ще остане светнал. За да отключите бутоните на таймера, натиснете и задръжте бутона „MODE“ за 2 секунди. Тогава желаната операция може да бъде извършена.

Настройка на звуково предупреждение за време

Звуковото предупреждение за време може да се настрои на всеки час между „00:00“ и „23:59“. Звуковото предупреждение за време е само с цел предупреждение. Фурната няма да се активира с тази функция.



1. Натиснете „MODE“. Символът „A“ ще започне да премигва и ще се покаже „000“.



2. Изберете желания времеви период с помощта на клавишите „+“ и „-“, докато „A“ премигва.



3. Символът „A“ ще продължи да свети, времето ще бъде запазено и предупреждението ще бъде зададено.

Когато таймерът достигне нула, ще прозвучи предупредителен звук и символът „A“ ще премигва на дисплея. Натиснете произволен клавиш, за да

спрете предупредителния звук. Натиснете „MODE“ за 2 секунди символът „A“ ще изчезне и на дисплея ще се появи часовник.

Полуавтоматична настройка на времето (период на готвене)

Тази функция Ви помага да готвите за определен период от време. Може да бъде зададен времеви интервал между 0 и 10 часа. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

1. Изберете желаната функция за готвене и температурата като използвате контролните копчета.



2. Натиснете „MODE“ докато видите символа „dur“ на екрана на дисплея. Символът „A“ ще премигва.



3. Изберете желания времеви период на готвене с помощта на копчетата „+“ и „-“.



4. Текущото време ще се появи отново на екрана, и символите „A“ и „☀“ ще останат светнали.

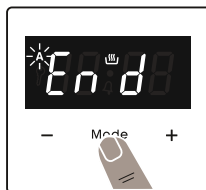
Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение. Символите „A“ ще премигват. Завъртете и двете контролни копчета на позиция „0“ и натиснете копчето на таймера, за да спрете предупредителния звук. Натиснете „MODE“ за 2 секунди, символът „A“ ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция.

Полуавтоматична настройка на времето (време за край)

Функцията автоматично включва фурната, така че готвенето да завърши в зададеното време. Можете да настроите време за край до 10 часа след текущото време от деня. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

1. Изберете желаната функция за

готвене и температурата като използвате контролните копчета.



2. Натиснете „MODE“ докато видите символа „end“ на екрана на дисплея. „A“ и текущото време от деня ще премигват.



3. Използвайте „+“ и „-“, за да настроите желаното време за край.



4. Текущото време ще се появи отново на екрана, символите „A“, и „☀“ ще останат светнали.

Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение. Символът „A“ ще премигва. Завъртете и двете контролни копчета на позиция „0“ и натиснете произволно копче, за да спрете звука. Натиснете „MODE“ за 2 секунди, символът „A“ ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция.

Напълно автоматично програмиране

Тази функция се използва за започване на готвене след определен период от време и за определена продължителност. Може да се настрои време до 23 часа и 59 минути след текущото време от деня. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

1. Изберете желаната функция за готвене и температурата като използвате контролните копчета.



2. Натиснете „MODE“ докато видите символа „dur“ на екрана. Символът „A“ ще премигва.



3. Изберете желания времеви период на готвене с помощта на копчетата „+“ и „-“.



4. Натиснете „MODE“ докато видите символа „end“ на екрана. Времето и символите „A“ ще премигват.



5. Изберете желаното време за край като използвате копчетата „+“ и „-“. Символът „☀“ ще изчезне. Добавете периода на готвене към текущото време от деня. Можете да настроите време до 23 часа и 59 минути след това.



6. Текущото време ще се появи отново на екрана, и символите „A“, и ще останат светнали.

Работното време ще бъде изчислено и фурната автоматично ще се включи, символът „☀“ ще се появи отново на екрана, така че готвенето да приключи в зададеното време за край. Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение и символите „A“ ще премигват. Завъртете и двете контролни копчета на позиция „0“ и натиснете произволно копче, за да спрете звука. Символът ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция. Натиснете „MODE“ за 2 секунди, символът „A“ ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция.

Настройка на звука


За да настроите силата на звука на звуковото предупреждение, докато е показан текущият час през деня, натиснете копчетата „+“ и „-“ и точката в средата на екрана ще започне да премигва. Натиснете „MODE“, за да се

покаже текущият сигнален звук. След това, при всяко натискане на бутон „-“, ще прозвучава различен сигнал. Има три различни типа звукови сигнали. Изберете желания звук и не натискайте други бутони. След кратко избраният звук ще бъде запазен.


4.4 УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЯ ПАРА

- Фурната разполага с функция за готвене на пара.
- Когато резервоарът в основата на фурната бъде напълнен с вода, по време на готвене се генерира гореща пара, което прави резултатите при приготвяне на храната оптимални.
- Готвенето на пара намалява загубата на влажност от местните храни. Те остават сочни отвътре, запичайки се с хрупкава коричка, а сладкишите стават по-бухнали, хрупкави и обемни.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на пара може да бъде изпълнявано

 единствено с функциите, посочени в ръководството.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Капацитетът на резервоара за вода, разположен в

 основата на фурната, е 300 мл. Не добавяйте повече от 300 мл вода.

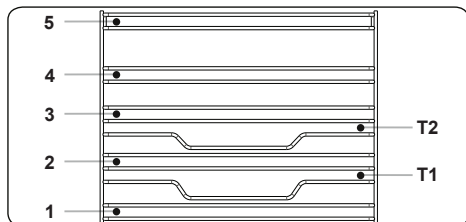
За готвене на пара:

- Напълнете резервоара в основата на фурната с посоченото количество вода.
- Поставете храната върху препоръчания стелаж.
- Стартирайте готвене, като зададете функцията, температурата и времетраенето съобразно храната, следвайки съветите, посочени в таблицата за готвене на пара. За храните, които не са включени в таблицата, можете да зададете температура, функция за готвене и времетраене самостоятелно

4.5 АКСЕСОАРИ

Метална решетка EasyFix

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.



- Поставете този аксесоар на правилното място във вътрешността на фурната.
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 5.
- Телескопичните релси могат да бъдат поставяни на нива T1, T2, 3, 4, 5.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

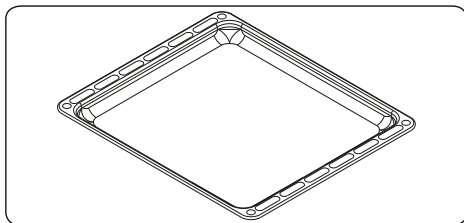
****Аксесоарите могат да се различават в зависимост от закупения модел.

Плитка тава

Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.

Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е

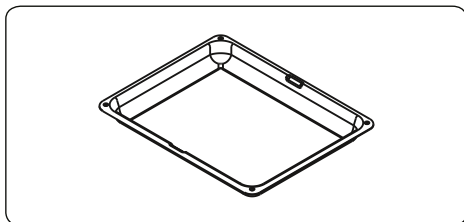
поставена правилно.



Малката тава

Малката тава е подходяща предимно за печене на сладкиши.

Поставете тавата в центъра на телената решетка.



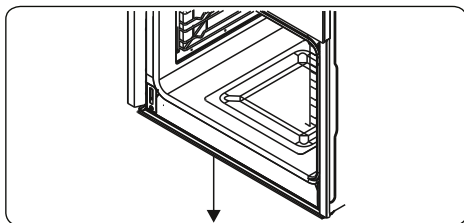
Колекторът за вода

В някои случаи при готвене може да се появи конденз на вътрешното стъкло на вратата на фурната. Това не е неизправност на продукта.

Отворете вратата на фурната в позиция за печене и я оставете в тази позиция за 20 секунди.

Водата ще се изтече в колектора.

Охладете фурната и избършете вътрешността на вратата със суха кърпа. Тази процедура трябва да се прилага редовно.




5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 почистване


! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда и го оставете да се охлади преди почистване.

Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.

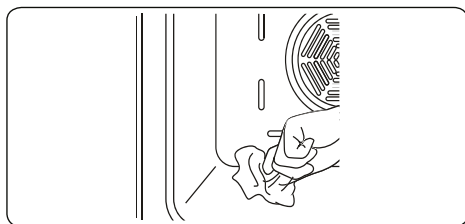
 Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните и/или боядисани части на уреда.

- Ако има преливане на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.

 Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

Почистване на вътрешността на фурната

- Вътрешността на емайлираните фурни се почиства най-добре, когато фурната е топла.
- Бършете фурната с мека кърпа, натопена във вода с препарат след всяка употреба. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и я подсушете.
- Може да се наложи да използвате течни почистващи материали за пълно почистване на фурната.





Почистване на стъклените части

- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте препарат за почистване на стъкло, за да почистите стъклените части от въгън и отвътре. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.

Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Редовно почиствайте частите от неръждаема стомана на уреда.
- Избършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това подсушете със суха кърпа.

 Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи от готвенето.

 Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматен сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

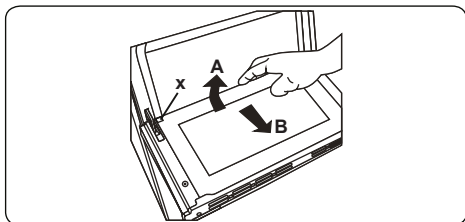
- Петна от домати, доматиена паста, кетчуп, лимон, производни на масло, мляко, захарни храни, напитки съдържащи захар и кафе трябва да бъдат почистени незабавно с кърпа потопена в топла вода. Ако тези петна не се почистят и им бъде позволено да засъхнат на повърхностите, върху които са, НЕ трябва да се търкат с твърди предмети (заострени предмети, стоманена и пластмасова почистваща тел, нараняваща повърхността гъба за почистване на чинии) или почистващи препарати съдържащи високо ниво на алкохол, препарати за отстраняване на петна, обезмаслителни, абразивни химикали. В противен случай може да се образува корозия върху прахово боядисаната повърхност и да се появят петна. Производителят няма да бъде отговорен за каквито и да е повреди причинени от употребата на неподходящи продукти и методи на почистване.

Отстраняване на вътрешното стъкло

Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е

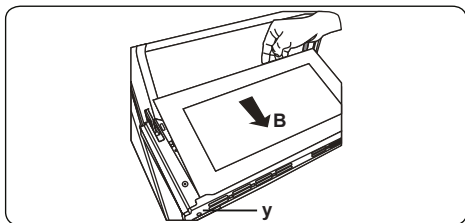
показано по-долу.

1. Бутнете стъклото по посока на **В** и го освободете от фиксиращата скоба (**х**). Дръпнете стъклото навън по посока на **А**.

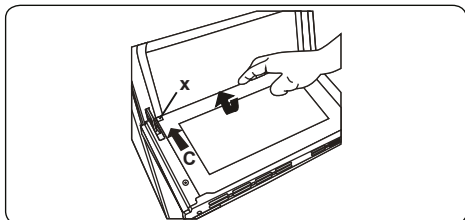



За да поставите обратно вътрешното стъкло:

2. Бутнете стъклото към и под фиксиращата скоба (**у**) по посока на **В**.



3. Поставете стъклото под фиксиращата скоба (**х**) по посока на **С**.

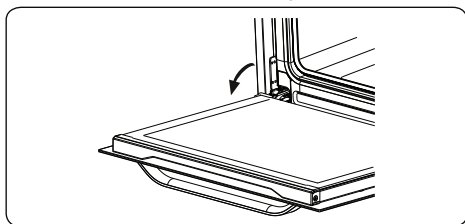


 Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

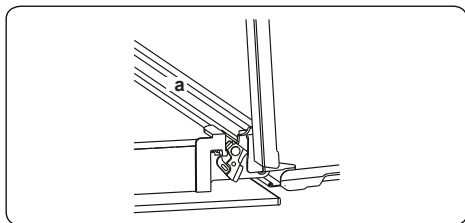
Отстраняване на вратата на фурната

Преди почистване на стъклото на вратата на фурната, трябва да отстраните вратата на фурната както е показано по-долу.

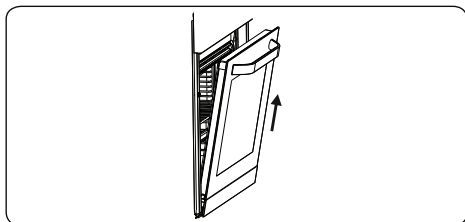
1. Отворете вратата на фурната.



2. Отворете заключващия механизъм (**а**) (с помощта на отвертка) до крайната позиция.

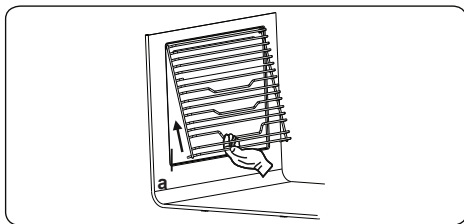


3. Затворете вратата докато е в почти напълно затворена позиция и отстранете вратата като я дърпате към вас.



Отстраняване на теления рафт

За да отстраните телената решетка, дръпнете телената решетка както е показано на фигурата. След като я освободите от скобите (а) я повдигнете нагоре.



5.2 ПОДДРЪЖКА

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддръжката на този уред трябва да се извършва само от оторизиран сервиз или квалифициран техник.

Смяна на лампата на фурната

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди почистване изключете уреда и го оставете да се охлади.

- Извадете стъклената леща, след което извадете крушката.
- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °С) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Сменете стъклената леща, фурната Ви е готова за употреба.
- Продуктът съдържа източник на светлина с клас на енергийна ефективност G.
- Източникът на светлина не може да бъде заменен от крайния потребител. Необходимо е следпродажбено обслужване.
- Включеният източник на светлина не е предназначен за използване в други приложения.



! Крушката е предназначена специално за употреба в домакински уреди за готвене. Не е подходящ за осветление на стаите в дома.

- Не се опитвайте да изстъргвате варовиковите остатъци, които може да се образуват на дъното на фурната. Това може да доведе до увреждане на покритието.
- За да предотвратите натрупването на варовик, след всеки 2 или 3 готвения изсипвайте върху дъното на фурната 200-250 мл бял оцет с киселинност до 6% и изчакайте да престои 30 минути. След това избършете с навлажнена кърпа.

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Ако все още имате проблем с уреда след проверка на основните стъпки за отстраняване на неизправности, се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не се включва.	Електрозахранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Освен това проверете дали работят другите кухненски уреди.
Няма нагряване или фурната не се затопля.	Бутонът за температура на фурната не е настроен правилно. Вратата на фурната е отворена.	Проверете дали бутонът за управление на температурата на фурната е настроен правилно.
Осветлението във фурната (ако е налично) не работи.	Изгоряла лампа. Прекъснато или изключено електрозахранване.	Сменете лампата в съответствие с инструкциите. Уверете се, че захранването е включено в стенния контакт.
Готвенето е неравномерно във фурната.	Лавиците на фурната са разположени неправилно.	Проверете дали се използва препоръчаната температура и позиция на лавицата. Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, което трябва да бъде обърнато. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще е по-ниска и това може да повлияе на резултата от готвенето.
Бутоните на таймера не могат да бъдат натиснати правилно.	Има чужда материя, захваната между бутоните на таймера. Модел със сензорен екран: има влага по контролния панел. Настроена е функцията за блокиране на бутон.	Отстранете чуждата материя и опитайте отново. Премахнете влагата и опитайте отново. Проверете дали е настроена функцията за блокиране на бутон.
Вентилаторът на фурната (ако е наличен) е шумен.	Лавиците на фурната вибрират.	Проверете дали фурната е нивелирана. Проверете дали лавиците или някакви готварски съдове вибрират или са в контакт със задния панел на фурната.

6.2 ТРАНСПОРТИРАНЕ

Ако е необходимо да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка и го носете в оригиналната кутия. Следвайте инструкциите за транспортиране, посочени на опаковката. Залепете всички отделни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия за носене така, че уредът и особено външните му повърхности, да са защитени от външни опасности.

7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ






7.1 ТАБЛИЦА С ЕНЕРГИЙНАТА ЕФЕКТИВНОСТ

Марка		DAEWOO
Модел		O6HD51H1BG
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Маса	kg	29.5
Индекс на енергоефективност - обикновени фурни		103.6
Индекс на енергоефективност - с вентилатор		94.0
Енергиен клас		A
Енергоконсумация (електрическа) - обикновени фурни	kWh/цикъл	0.87
Енергоконсумация (електрическа) - с вентилатор	kWh/цикъл	0.79
Брой кухни		1
Топлинен източник		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Обем	l	69
Тази фурна съответства на EN 60350-1		
Съвети за спестяване на енергия		
Фурна		
- Гответе ястията заедно, ако е възможно.		
- Поддържайте кратко време за предварително нагряване.		
- Не удължавайте времето за готвене.		
- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.		
- Не отваряйте фурната по време на готвене.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 For steam cooking	5
1.3 Installation Warnings	6
1.4 During Use.....	6
1.5 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Oven Controls.....	14
4.2 Cooking Table	15
4.3 For Steam Function	16
4.4 Using The Steam Function	19
4.5 Accessories	20
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
5.1 Cleaning	21
5.2 Maintenance	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport	24


1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and



this remaining water should not be used in the next cooking.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
 - Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
 - The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
 - Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
 - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

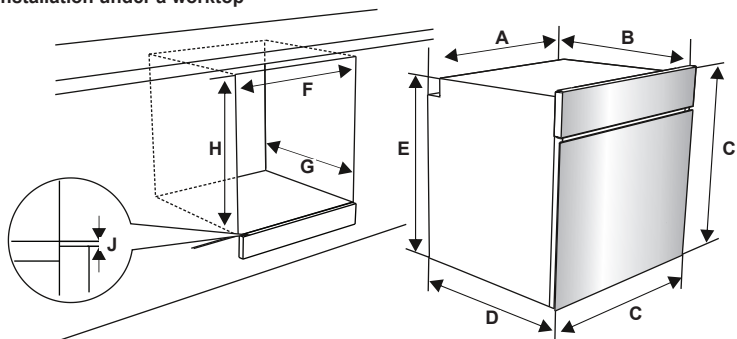
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

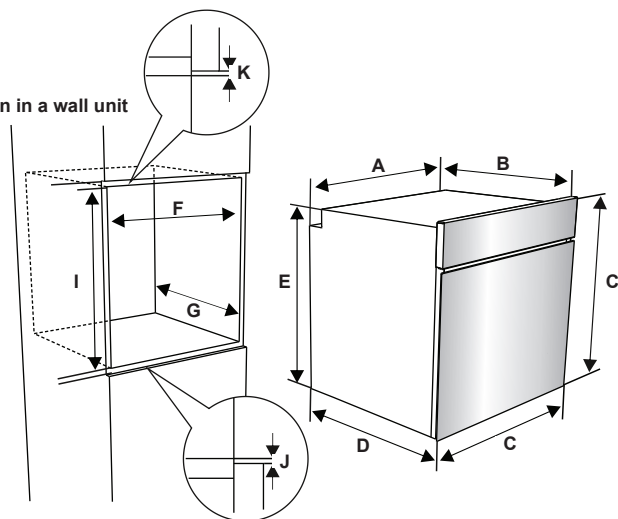
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

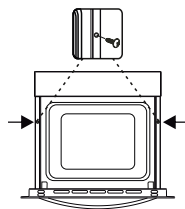
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

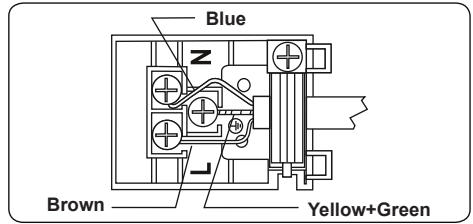


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

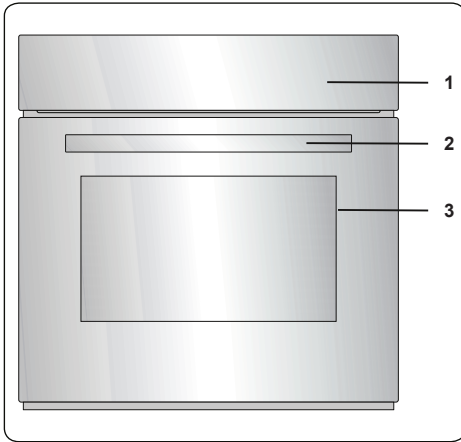


3. PRODUCT FEATURES



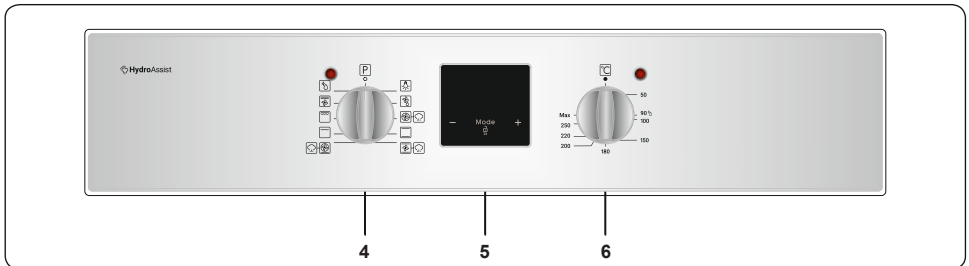
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

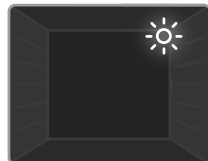
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

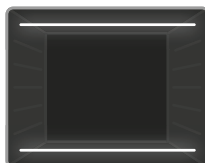
on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

[You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".](#)



Static Cooking

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

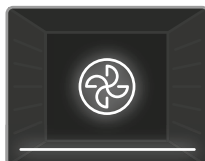
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

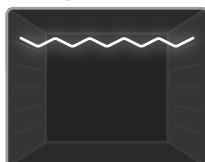
[You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".](#)



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

[You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".](#)

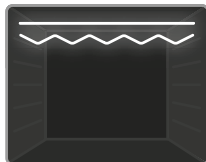


Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips

of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

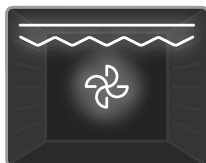


Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on. The grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.




Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Vap Clean Function: Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol. Pour 200-250ml of water (about 1 cup)

into the small tray on the oven base. Vap Clean runs for approximately 30 - 60 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned.

4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			 min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4 - 5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	FunFunction + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fun Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Fun Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fun Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000

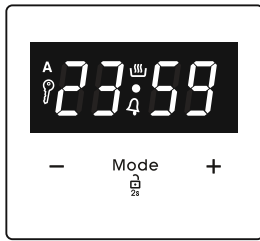


Important: The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food . cooked.



Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot.

Use of the Digital Touch Timer



Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

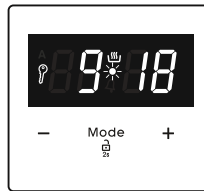
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



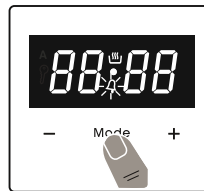
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Key Lock

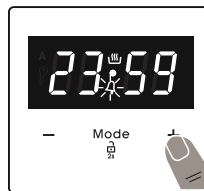
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. "K" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

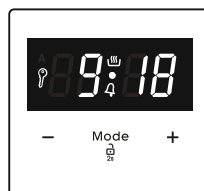
The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol "K" will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while "K" is flashing.



3. The symbol "K" will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol "K" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "MODE" for 2 seconds the "K" symbol will disappear and the clock will be displayed.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed

period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

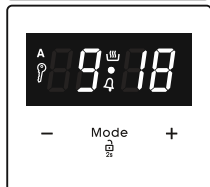
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** symbol on the display screen. The symbol **"A"** will flash.



3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols **"A"**, and **"☞"** will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol **"A"** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press **"MODE"** for 2 seconds the **"A"** symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

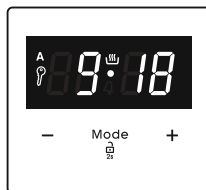
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press **"MODE"** until you see **"end"** symbol on the display screen. **"A"** and the current time of day will flash.



3. Use the **"+"** and **"-"** buttons to set the desired finishing time.



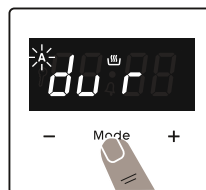
4. The current time will reappear on the screen, the symbols **"A"** and **"☞"** will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol **"A"** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key on the timer to stop the sound. Press **"MODE"** for 2 seconds the **"A"** symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

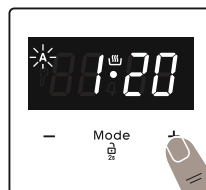
Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 23 hours and 59 minutes after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** symbol on the screen. The symbol **"A"** will flash.



3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** keys.



4. Press **"MODE"** until you see **"end"** symbol on the screen. The time and the symbols **"A"** will flash.



5. Select the desired finishing time using the **"+"** and **"-"** keys. **"☁"** symbol will disappear. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



6. The current time will reappear on the screen, and the symbols **"A"**, and will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start **"☁"** symbol will reappear on the screen so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols **"A"** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function. Press **"MODE"** for 2 seconds the **"A"** symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press **"+"** and **"-"** keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press **"MODE"** to display current signal sound. After this, each time the **"-"** button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.4 USING THE STEAM FUNCTION

- Your oven has steam cooking feature.
- The water poured into the water reservoir on the base of the oven creates hot steam during cooking and allows you to obtain a better cooking result from your food.
- Steam cooking reduces the loss of moisture in meat-type foods, while the inside is more juicy and the outside is more crispy, while the pastry makes the foods more puffy, crispy and bulky on the outside.

⚠ Warning: Steam cooking can only be performed with the functions specified in the manual.

⚠ Warning: The water reservoir capacity on the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300 ml of water.

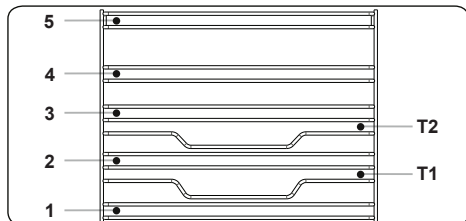
To make steam cooking;

- Fill the specified amount of water into the water reservoir located in the base of oven.
- Place the food on the recommended shelf.
- Start your cooking by setting the function, temperature and time according to the food in the steam cooking table. For foods not included in the table, you can set the temperature, cooking function and time yourself.

4.5 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



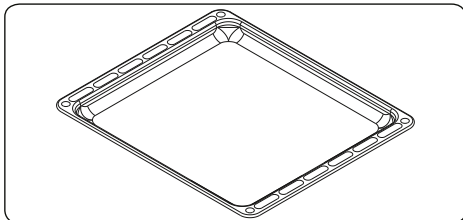
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

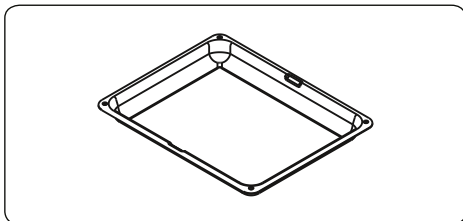
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Small Tray

The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



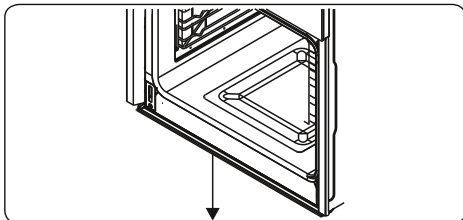
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

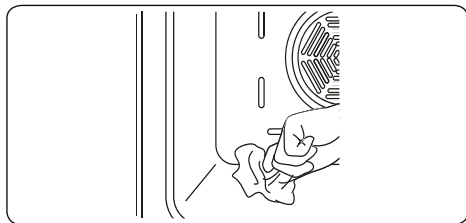
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




Cleaning the Glass Parts


- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside

and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

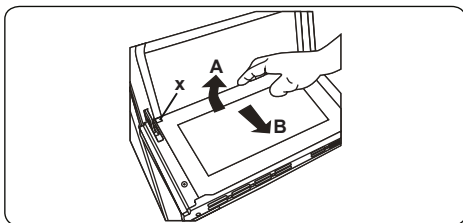
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

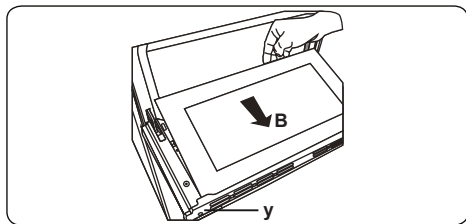
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

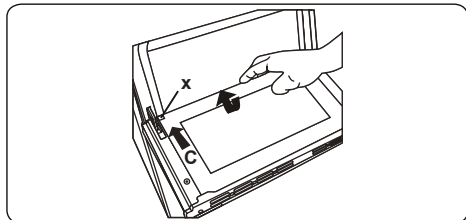



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

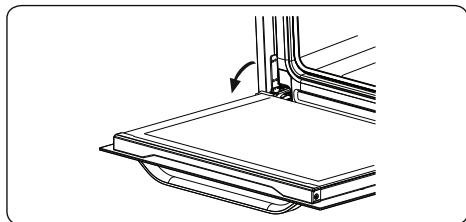


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

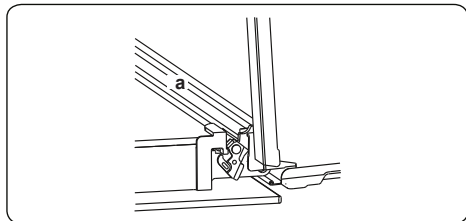
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

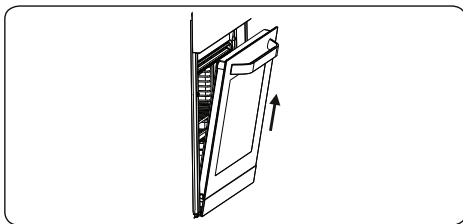
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

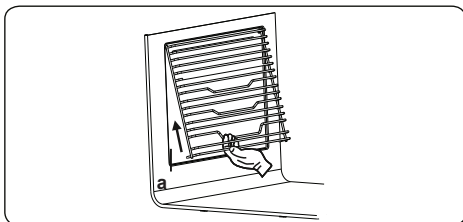


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



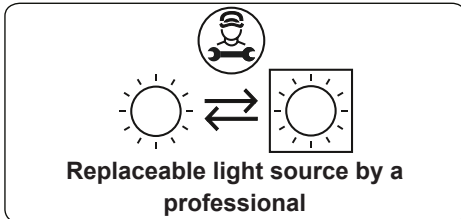
5.2 MAINTENANCE

⚠ WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

⚠ WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



🚫 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

<https://daewoeelectronics.com/>
Service: <https://daewoeelectronics.com/service>






52408910



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 For steam cooking	5
1.3 Installation Warnings	6
1.4 During Use.....	6
1.5 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Oven Controls.....	14
4.2 Cooking Table	15
4.3 For Steam Function	16
4.4 Using The Steam Function	19
4.5 Accessories	20
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
5.1 Cleaning	21
5.2 Maintenance	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport	24



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and



this remaining water should not be used in the next cooking.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
 - Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
 - The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
 - Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
 - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

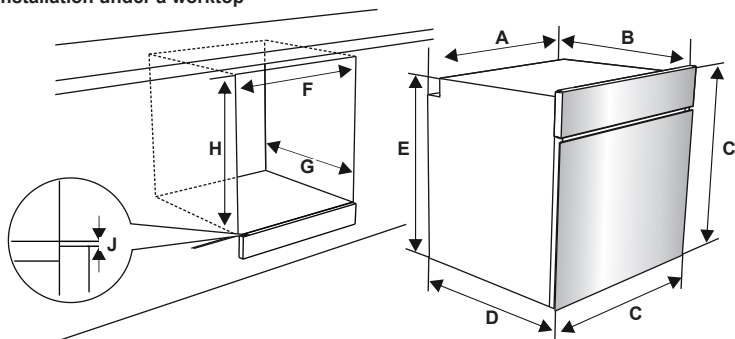
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

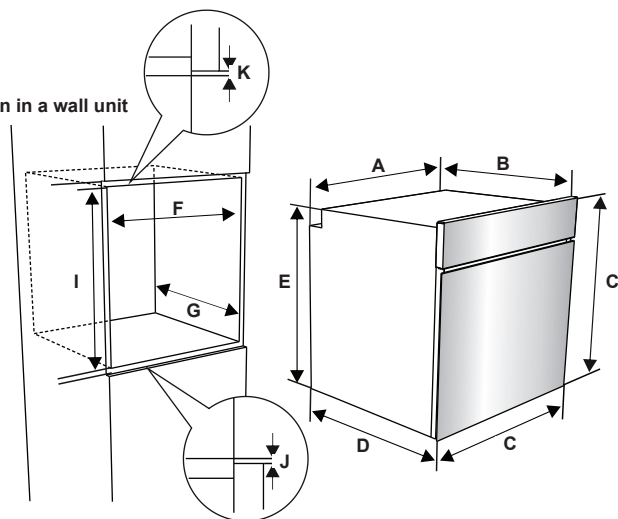
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

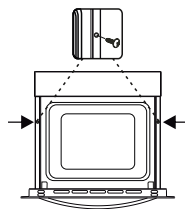
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

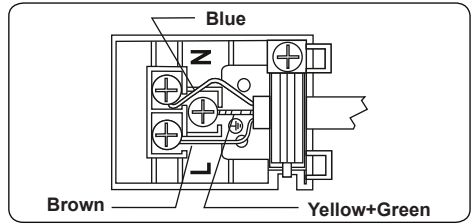


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

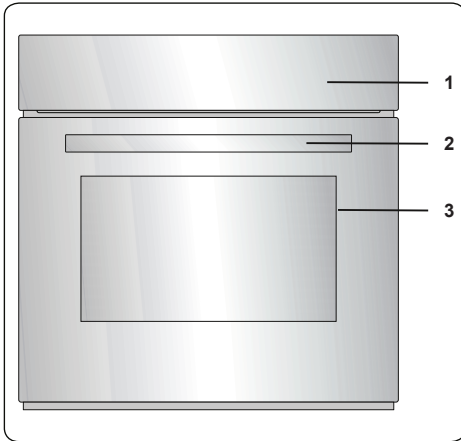


3. PRODUCT FEATURES



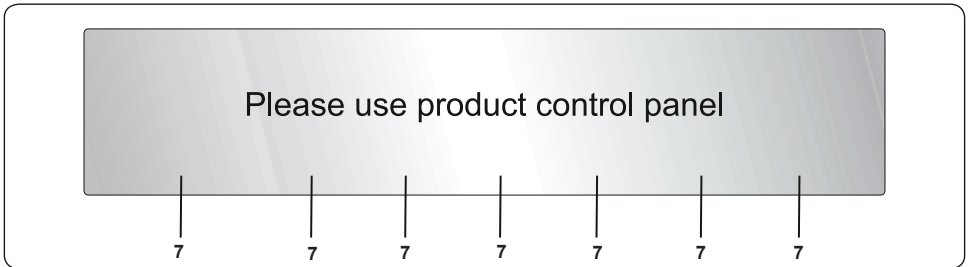
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob
7. Water Tank Cover

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

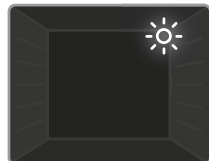
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

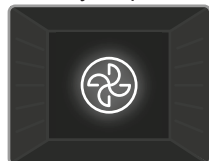


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

[You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".](#)



Static Cooking

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

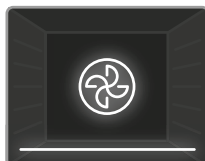
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

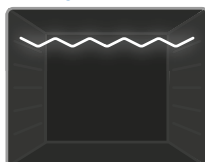
[You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".](#)



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

[You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".](#)

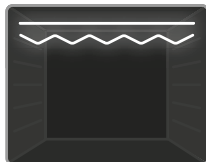


Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips

of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

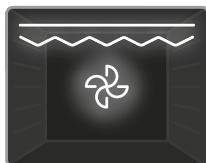


Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on. The grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Vap Clean Function: Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol. Pour 200-250ml of water (about 1 cup)

into the small tray on the oven base. Vap Clean runs for approximately 30 - 60 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned.

4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4 - 5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Static Cooking Function + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Static Cooking Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Static Cooking Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Static Cooking Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000



Important: The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food . cooked.



Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot.

Use of the Digital Touch Timer



Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

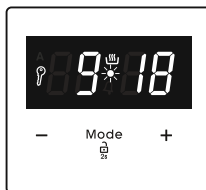
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

! Key Lock

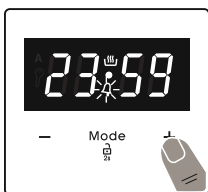
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. "K" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol "K" will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while "K" is flashing.



3. The symbol "K" will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol "K" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "MODE" for 2 seconds the "K" symbol will disappear and the clock will be displayed.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed

period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** symbol on the display screen. The symbol **"A"** will flash.



3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols **"A"**, and **"☀"** will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols **"A"** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press **"MODE"** for 2 seconds the **"A"** symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

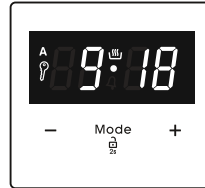
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press **"MODE"** until you see **"end"** symbol on the display screen. **"A"** and the current time of day will flash.



3. Use the **"+"** and **"-"** buttons to set the desired finishing time.



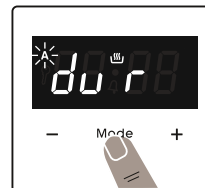
4. The current time will reappear on the screen, the symbols **"A"** and **"☀"** will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol **"A"** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key on the timer to stop the sound. Press **"MODE"** for 2 seconds the **"A"** symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 23 hours and 59 minutes after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** symbol on the screen. The symbol **"A"** will flash.



3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** keys.



4. Press **"MODE"** until you see **"end"** symbol on the screen. The time and the symbols **"A"** will flash.



5. Select the desired finishing time using the **"+"** and **"-"** keys. **"A"** symbol will disappear. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



6. The current time will reappear on the screen, and the symbols **"A"**, and will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start **"A"** symbol will reappear on the screen so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols **"A"** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function. Press **"MODE"** for 2 seconds the **"A"** symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press **"+"** and **"-"** keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press **"MODE"** to display current signal sound. After this, each time the **"-"** button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.4 USING THE STEAM FUNCTION

- Your oven has steam cooking feature.
- The water poured into the water reservoir on the base of the oven creates hot steam during cooking and allows you to obtain a better cooking result from your food.
- Steam cooking reduces the loss of moisture in meat-type foods, while the inside is more juicy and the outside is more crispy, while the pastry makes the foods more puffy, crispy and bulky on the outside.

Warning: Steam cooking can only be performed with the functions specified in the manual.

Warning: The water reservoir capacity on the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300 ml of water.

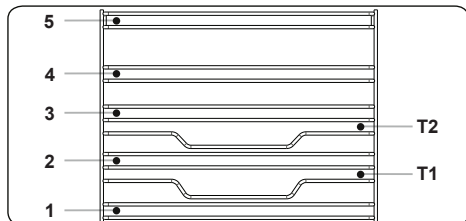
To make steam cooking;

- Fill the specified amount of water into the water reservoir located in the base of oven.
- Place the food on the recommended shelf.
- Start your cooking by setting the function, temperature and time according to the food in the steam cooking table. For foods not included in the table, you can set the temperature, cooking function and time yourself.

4.5 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



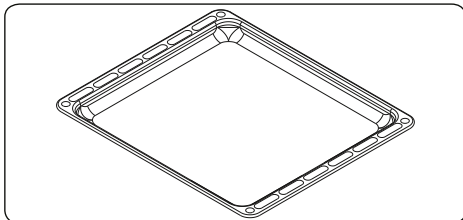
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

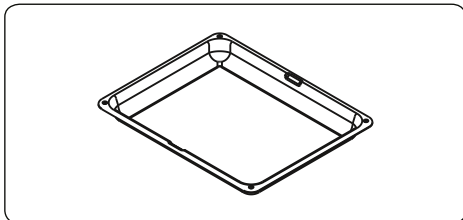
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Small Tray

The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



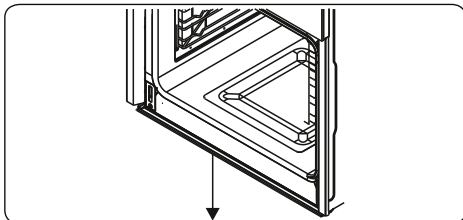
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

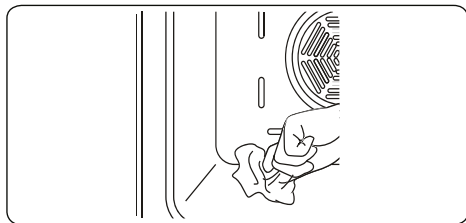
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




Cleaning the Glass Parts


- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside

and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

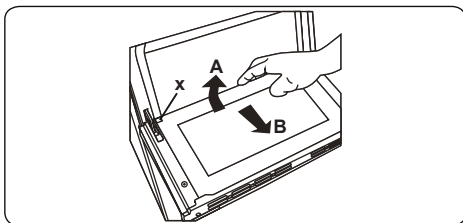
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

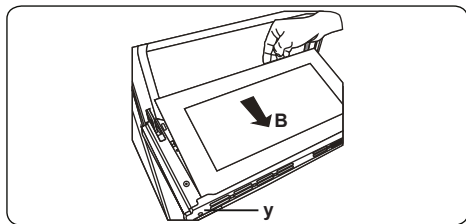
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

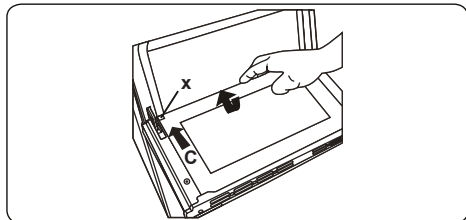



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

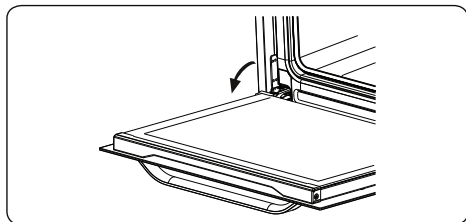


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

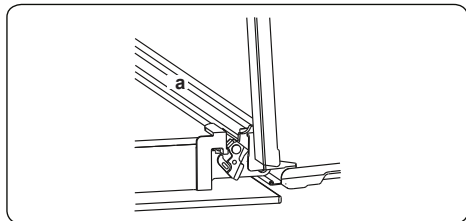
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

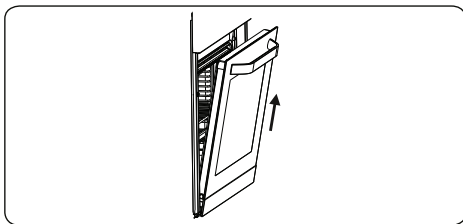
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

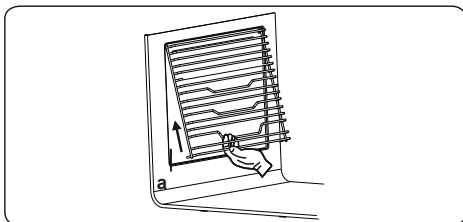


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



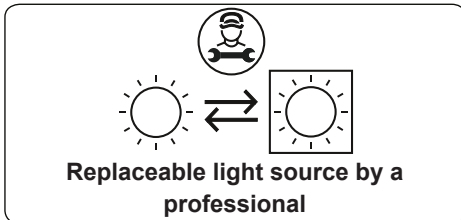
5.2 MAINTENANCE

⚠ WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

⚠ WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



🚫 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

<https://daewoeelectronics.com/>
Service: <https://daewoeelectronics.com/service>

52408910

