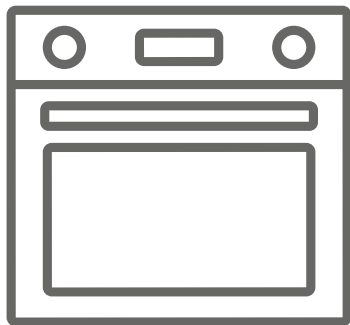


# DAEWOO

**BG** Вградена фурна / Ръководство за потребителя

**EN** Built-in Oven / User Manual








**O6HD51H2BG**

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

# СЪДЪРЖАНИЕ

1.ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....	4
1.1 Общи предупреждения за безопасност .....	4
1.2 Готвене на пара .....	6
1.3 Предупреждения при монтаж .....	7
1.4 По време на употреба .....	8
1.5 Почистване и профилактика .....	9
2.МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	11
2.1 Съвети за монтажника .....	11
2.2 Монтаж на фурната .....	11
2.3 Електрическа връзка и безопасност .....	13
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА.....	14
4.ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА .....	15
4.1 Бутони за управление на фурната .....	15
4.2 Таблица за готвене .....	17
4.3 Функция Пара.....	18
4.4 Употреба на Дигитален сензорен таймер.....	19
4.5 Аксесоари .....	20
5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....	22
5.1 Почистване.....	22
5.2 Поддръжка.....	24
6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ .....	25
6.1 Отстраняване на неизправности.....	25
6.2 Транспортиране .....	25
7.ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	26
7.1 Таблица с енергийната ефективност .....	26

# 1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно всички инструкции преди да започнете работа с уреда и ги запазете на удобно място за бъдещи справки.
- Този наръчник е предназначен за повече от един модел. Поради тази причина е възможно притежаваният от Вас уред да не разполага с някои от описаните функции и характеристики. Ето защо е важно да обръщате специално внимание на изображенията, докато го четете.

## 1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да работят с него по безопасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и профилактиката не бива да се изпълняват от деца без родителски надзор.


**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Деца на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.


**⚠⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не оставяйте предмети върху плота.

**⚠⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случай че покритието се спука, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.

- Не използвайте този уред с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.


- По време на работа уредът се нагорещява. Внимавайте да не докоснете горещите елементи във вътрешността на фурната.
- По време на употреба дръжките могат да се нагорещят.
- При почистване на стъклото на вратата и повърхностите не използвайте абразивни почистващи материали или домакинска тел. Стъклото на вратата и покритията могат да се надраскат и повредят.
- Не почиствайте уреда с помощта на пара.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се избегне опасност от късо съединение, преди да пристъпите към подмяна на вътрешното осветление се уверете, че уредът е изключен.

 **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване на грила или фурната, повърхностите могат да се нагорещят. Внимавайте да няма деца в близост до уреда, докато е включен.

- Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Действията по поддръжка и ремонт могат да бъдат изпълнявани единствено от лица с подходяща техническа квалификация. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице, могат да бъдат опасни. Не изменяйте и не модифицирайте параметрите на уреда по никакъв начин. Възможно е при използване на неподходящи ограничители за плот да възникнат произшествия.
- Преди да свържете уреда се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както и силата и честотата на подаваното напрежение) са съвместими с неговите спецификации. Спецификациите на този уред са посочени върху

етикета.

 **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба. Той не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).

- Не използвайте дръжката на вратата за повдигане или преместване на уреда.
- Предприети са всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност. Почистването трябва да бъде изпълнявано с повишено внимание, тъй като стъклото може да се надраска и спука. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Проверете дали захранващият кабел не е притиснат или повреден по време на монтажа. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Не позволявайте на децата да се катерят по вратата на фурната или да седат върху нея, докато е отворена.
- Моля, не допускайте деца и животни в близост до 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 МОНТАЖ**

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.
- Уредът трябва да бъде монтиран от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощени лица.
- Докато разопаковате уреда, проверете дали при неговото транспортиране не са възникнали повреди. В случай че установите повреда, преустановете използването на уреда незабавно и се свържете с упълномощен сервизен представител. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.
- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах или висока влажност.
- Предметите, разположени около уреда (напр. шкафове), трябва да бъдат в състояние да издържат на температури от 100°C и повече.

- Уредът не трябва да бъде разполаган зад декоративни врати и прегради, тъй като е възможно да се стигне до прегряване.

#### 1.4 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

- При използване на фурната за първи път е възможно да усетите лека миризма. Това е напълно нормално. Миризмата се причинява от изолационните материали на нагревателните елементи. Препоръчително е преди да използвате фурната за пръв път, да я включите без поставена храна на максимална температурна настройка в продължение на 45 минути. Уверете се, че продуктът е разположен на място с добра вентилация.
  - След като готвенето приключи, вратата на фурната трябва да бъде отворена с повишено внимание. Горещата пара, която ще бъде изпусната, може да причини изгаряния.
  - Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
  - При поставяне и изваждане на храни от фурната винаги използвайте ръкавици.
  - При никакви обстоятелства фурната не трябва да бъде покривана с алуминиево фолио. Това би довело до прегряване.
  - Не поставяйте съдове или тави за печене директно върху дъното на фурната. Поради високата температура продуктът може да бъде повреден.
-   Не оставяйте фурната без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагриване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Вместо това, изключете фурната и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.
- В случай че продуктът няма да бъде използван за



продължителен период, изключете основния прибор за управление.

- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение “0” (стоп).
- При издърпване навън тавите се накланят. Внимавайте да не разсипете горещата храна, докато я изваждате от фурната.
- Не поставяйте предмети върху вратата, докато е отворена. Възможно е това да наруши баланса на фурната или да повреди вратата.
- Не закачайте кърпи, гюдерии и парцали върху уреда или дръжките му.


## **1.5 ПОЧИСТВАНЕ И ПРОФИЛАКТИКА**

- Преди действия по почистване и профилактика проверявайте дали уредът е изключен от електрическото захранване.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- За поддържане на ефективна и безопасна експлоатация, Ви препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и в случай на нужда да се свързвате единствено с наши упълномощени сервизни представители.
- 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°.

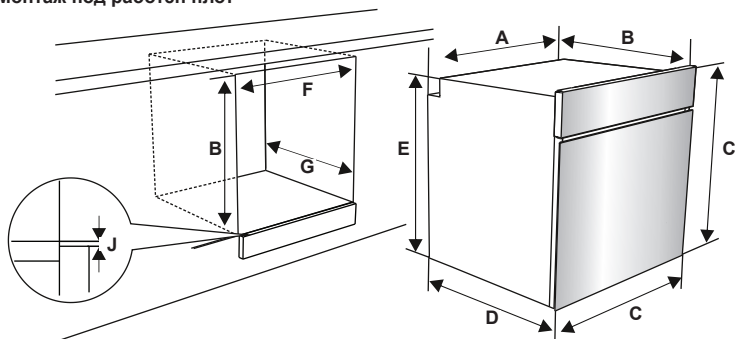
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризери, перални или сушилни.

### 2.2 МОНТАЖ НА ФУРНАТА

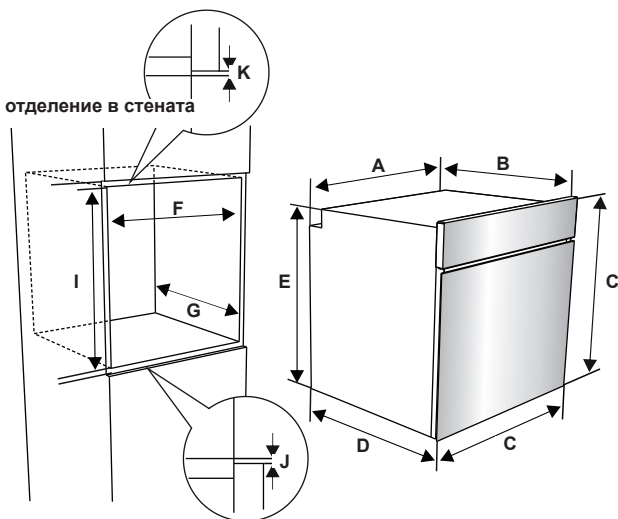
Уредите се доставят с комплекти за инсталация и могат да бъдат монтирани на работен плот с подходящите размери. Размерите за монтаж на котлон и фурна са дадени по-долу.

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

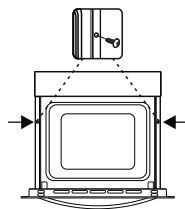
### Монтаж под работен плот



### 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:**

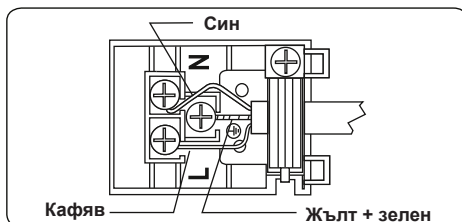
Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

### **! 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.

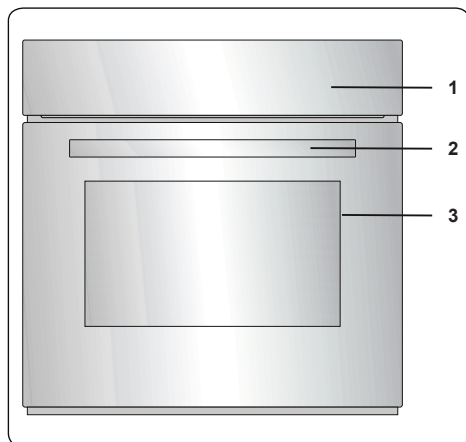
- Уверете се, че всичките връзки са затегнати адекватно.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворете капака.
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

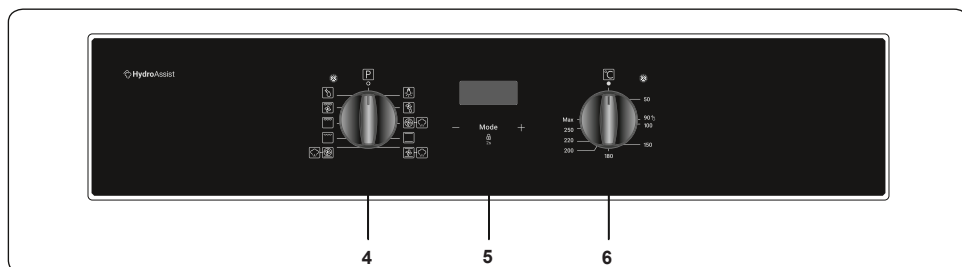
 **Важно:** Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

#### 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

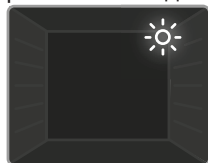
Завъртете бутона до съответния символ на желаната функция за готвене. За подробности за различните функции вижте "Функции на фурната".

#### Бутон за термостата на фурната

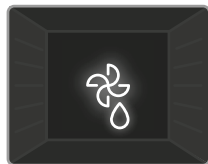
След като изберете функция за готвене, завъртете бутона, за да зададете желаната температура. Индикаторът за термостата на фурната ще светне, когато термостатът е в действие, за да загрее фурната или да поддържа температурата.

#### Функции на фурната

\* Функциите на Вашата фурна могат да се различават от посочените поради различия в моделите.



**Вътрешно осветление:** Включва се при активиране на готварски функции. Продължава да работи през цялото времетраене на готвене.



**Размразяване:** Светлинните индикатори на фурната се активират, а вентилаторът се включва. При използване на

функция размразяване, поставете замразената храна върху стелаж в третото гнездо от долу нагоре. Препоръчва се под храната да бъде поставяна тава за събиране на водата, получена при размразяването. С тази функция можете единствено да размразите храната, не и да я сготвите.

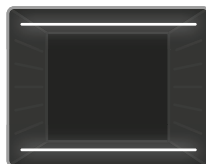


**Турбо:** Термостатът и светлинните индикатори на фурната се активират. Пръстеновидният нагревател и вентилаторът се

включват. Функция Турбо разпределя равномерно топлината във фурната, по този начин храната върху всички стелаж се изпича еднакво добре. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне

на фурната.

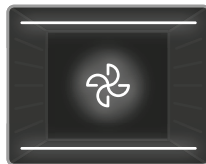
С този режим може да бъде използвана функцията за готвене на пара. За повече информация вж. "Употреба на функция Пара".



#### Статично готвене:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При

функцията Статично готвене уредът излъчва топлина, която гарантира равномерното изпичане на храната, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.

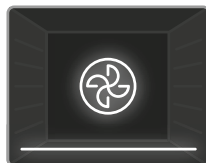


#### Вентилатор:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Горният, долният нагревател и

вентилаторът на фурната се включват. Тази функция е много удобна за приготвяне на печива. Готвенето се изпълнява с помощта на долния и горния нагреватели плюс вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек "грил ефект" на храната. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

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



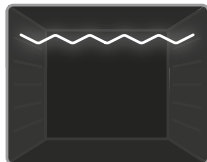
#### Функция Пица:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидният и

долният нагревател, заедно с вентилаторът се включват. С помощта на тази функция храната (напр. пица) може да се приготвя равномерно и за кратко време. Докато вентилаторът разпределя топлината във фурната равномерно, долният нагревател осигурява доброто изпичане.

С този режим може да бъде използвана

функцията за готвене на пара. За повече информация вж. "Употреба на функция Паря".

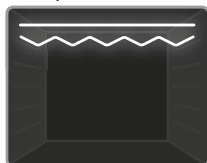


#### **Печене на грил:**

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират.

Нагревателят на грила се включва. Функцията служи за печене или запичане на храни. Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

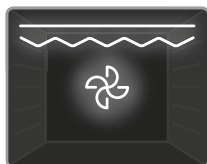
**Предупреждение:** При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата настроена на 190°C.



**Бързо печене на грил:** Термостатът и светлинните индикатори на фурната се активират. Грилът и горният нагревател се

включват. Тази функция служи за по-бързо печене на грил на храни с голяма повърхност, напр. месо. Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

**Предупреждение:** При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата настроена на 190°C.



#### **Функция двоен грил и вентилатор:**

Термостатът и светлинните индикатори на фурната се активират. Грилът, горните

нагреватели и вентилаторът се включват. Използва се за по-бързо изпичане на грил на плътни храни и такива с голяма повърхност. Горният нагревател и грилът се включват заедно с вентилатора, което

помага за равномерно изпичане. Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

**Предупреждение:** При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата настроена на 190°C.



#### **Функция Почистване с пара:**

Поставете селектора за функция и термостата на символа, обозначаващ почистване с пара.

Налейте 200-250 мл вода (1 чаша) в малката тава, разположена на дъното на фурната. Функцията е активна около 30 – 60 минути. През това време фурната се подготвя за последващо по-лесно почистване.



#### **VarClean (почистване с пара):**

За използване на функцията Почистване с пара, задайте статична функция при 90 °C. Налейте 200-250 мл вода в тавата, разположена на дъното на фурната. След като включите фурната, е необходимо да изчакате приблизително 30-60 минути, докато функцията Почистване с пара я подготви за лесно почистване.



## 4.2 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Функция	Ястия			
Статични	Бутер тесто	1 - 2	170-190	35-45
	Кекс	1 - 2	170-190	30-40
	Бисквити	1 - 2	170-190	30-40
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Вентилатор	Бутер тесто	1 - 2	170-190	25-35
	Кекс	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Бисквити	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Турбо	Бутер тесто	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Кекс	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Бисквити	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
Печене на грил	Печени кюфтета	4	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Пържоли	3 - 4	200	15-25
	Бифтек	4	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



**Важно:** 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.



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

#### 4.4 УПОТРЕБА НА ДИГИТАЛЕН СЕНЗОРЕН ТАЙМЕР



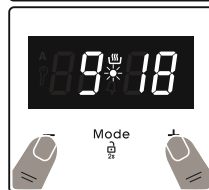
Описание на функциите	
A	Автоматично готвене
	Ръчно готвене
	Блокиране на бутоните
	Брояч на минутите
Mode	Функция за MODE
-	Намаляване на таймера
+	Увеличаване на таймера
23 59	Показване на таймера

#### Настройка на времето

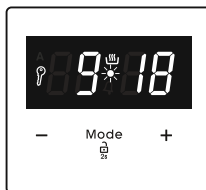
Времето трябва да бъде зададено преди да започнете да използвате фурната. След като уредът е свързан с електрическата мрежа, символът „A“ и „00:00“ или „12:00“ ще започне да премигва на дисплея.



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

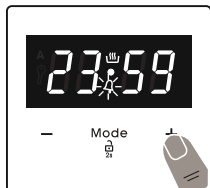
Блокирането на бутоните автоматично се активира ако таймерът не е бил използван в продължение на 7 секунди. „A“ ще се появи и ще остане светнал. За да отключите бутоните на таймера, натиснете и задръжте бутона „MODE“ за 2 секунди. Тогава желаната операция може да бъде извършена.

#### 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 „4“ 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 „А“ 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 „А“ и „☼“ ще останат светнали.

Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение. Символите „А“ 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 „А“ 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

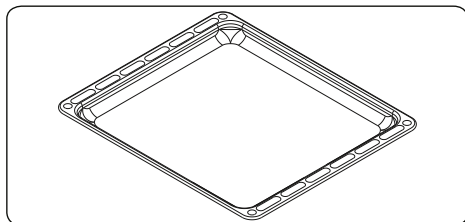
това, при всяко натискане на бутона „-“, ще прозвучава различен сигнал. Има три различни типа звукови сигнали. Изберете желания звук и не натискайте други бутони. След кратко избраният звук ще бъде запазен.

### 4.5 АКСЕСОАРИ

#### Плитка тава

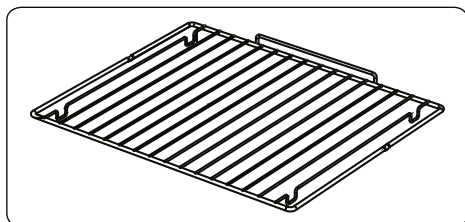
Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.

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



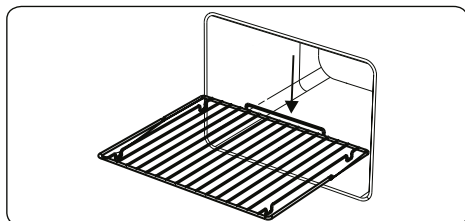
#### Решетъчна скара

Решетъчната скара е най-добре да се използва за печене или за обработка на храни в съдове, подходящи за фурна.



### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поставете правилно решетката в съответния рафт във фурната и я натиснете докрай.



#### Колекторът за вода

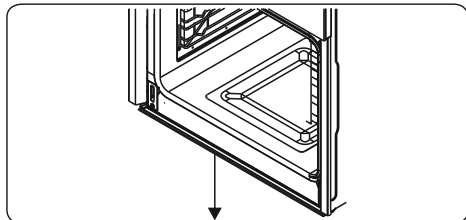
В някои случаи при готвене може да се

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.

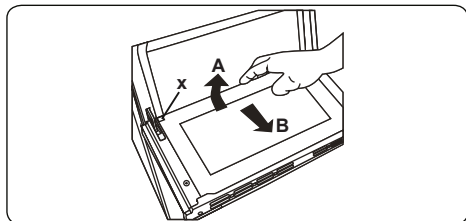
Охладете фурната и избършете вътрешността на вратата със суха кърпа. Тази процедура трябва да се прилага редовно.



### Отстраняване на вътрешното стъкло

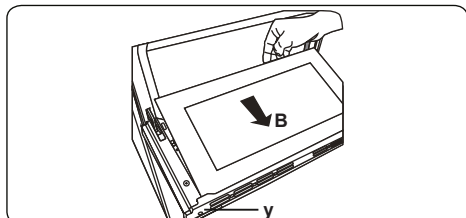
Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е показано по-долу.

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

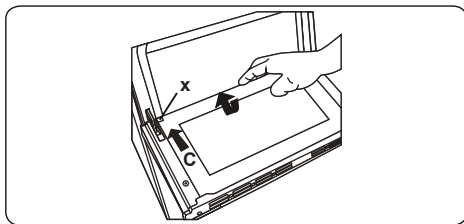


За да поставите обратно вътрешното стъкло:

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



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

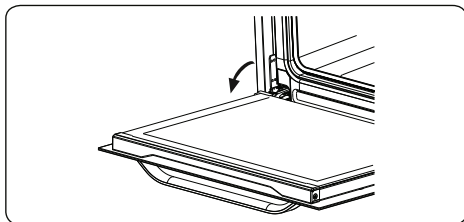


⚠ Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

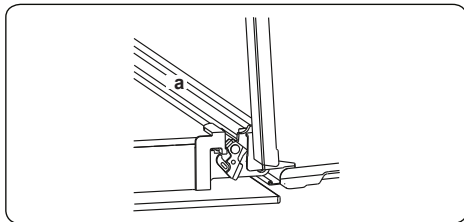
### Отстраняване на вратата на фурната

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

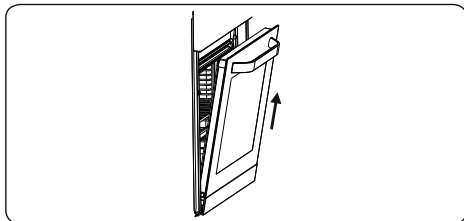
1. Отворете вратата на фурната.



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

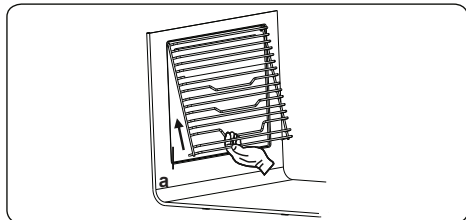


3. Затворете вратата докато е в почти напълно затворена позиция и отстранете вратата като я дърпате към вас.



## 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. 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.

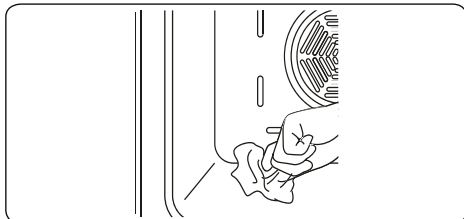
- Ако има преливане на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.

**!** 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.



#### Каталитично почистване

В кухнята на фурната има монтирани каталитични обшивки. Това са светлите панели с матово покритие от страни и/или панела с матово покритие в задната част на фурната. Те работят, като събират всякакви мазнини и остатъци от масло по време на готвене.

Обшивката се самопочиства, като абсорбира мазнини и масла и ги изгаря до пепел, който след това може да бъде лесно отстранен от дъното на фурната с влажна кърпа. Обшивката трябва да е пореста, за да бъде ефективна. Обшивката може да се обезцвети с течение на времето.

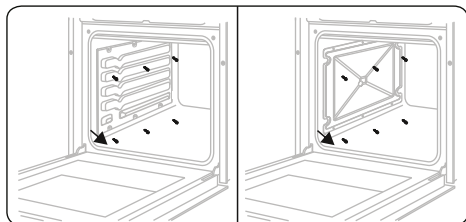
Ако се разлее голямо количество мазнина върху обшивката, това може да намали ефективността ѝ. За да преодолеете този проблем, настройте фурната на максимална температура за около 20 - 30 минути. След като фурната се охлади, избършете дъното на фурната.

Не се препоръчва ръчно почистване на каталитичните обшивки. Повреда ще възникне, ако се използва гъба от стоманена вата, напоена със сапун от или друг абразив. В допълнение, не препоръчваме използването на аерозолни почистващи препарати върху обшивките. Стените на каталитичната обшивка може да станат неефективни поради прекалено количество мазнина. Излишната мазнина може да се отстрани с мека кърпа или гъба, напоена с гореща вода, и цикълът на почистване може да се извърши, както е описано по-горе.

#### Отстраняване на каталитичната

## Обшивка

За да отстраните каталитичната обшивка, отстранете винтовете, придържащи всеки каталитичен панел към фурната.



## Почистване на стъклените части

- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте препарат за почистване на стъкло, за да почистите стъклените части отвън 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 домати сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

## Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

- Петна от домати, домати 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, обезмаслител, 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.

## 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 °C) 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		<b>DAEWOO</b>
Модел		O6HD51H2BG
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Маса	kg	29.6
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
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	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 .....	7
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 Use of the Digital Touch Timer.....	17
4.5 Accessories .....	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning .....	20
5.2 Maintenance .....	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport .....	22



# 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

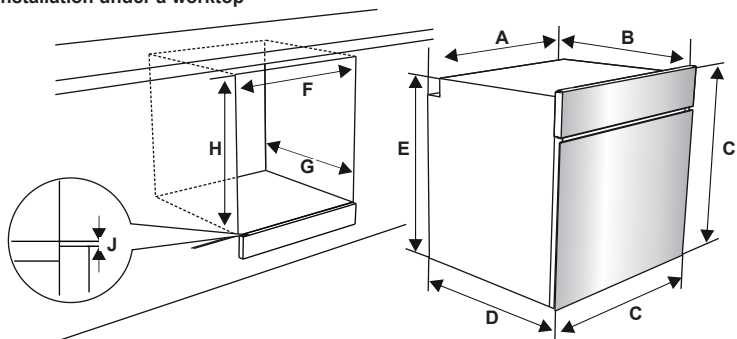
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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

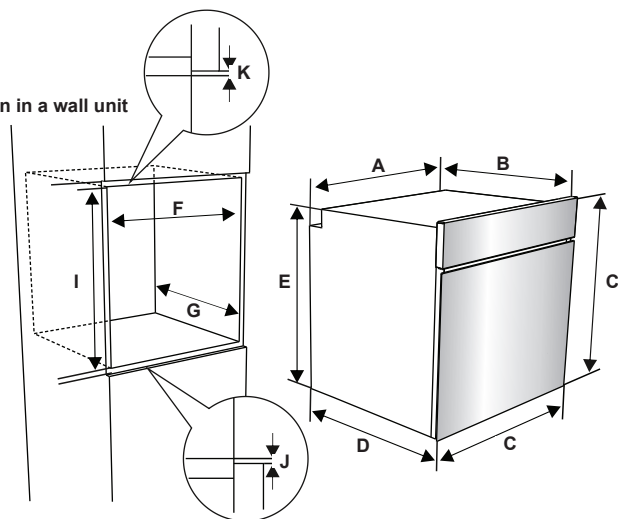
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

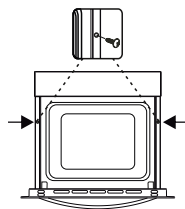
### Installation under a worktop



### 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.

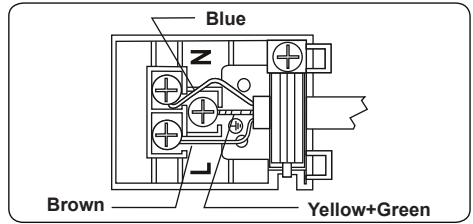


### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


**⚠ 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.**

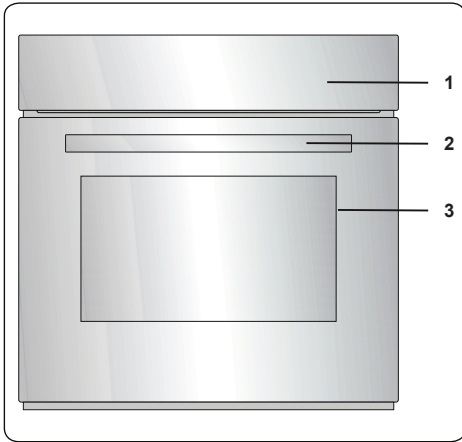
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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

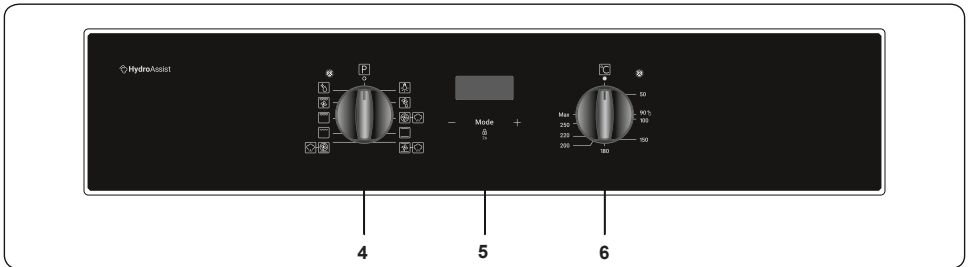
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### 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

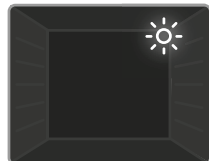
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

#### 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

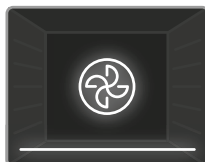
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**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.

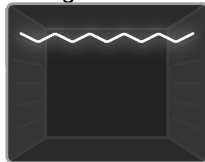
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**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".



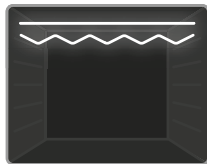
**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

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.

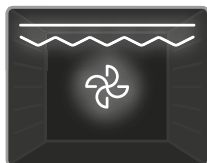
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**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.



### VapClean:

Set your oven function to static function at 90 °C to operate VapClean function. Spill 200-250ml of water to the tray which is stated on the oven base. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for cleaning easily.

## 4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	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	Fan Function + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fan 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	Fan 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	Fan Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000

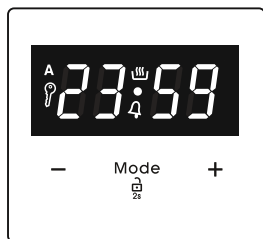


**Important:** The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.



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

#### 4.4 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



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

#### Time adjustment

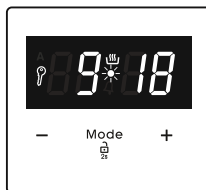
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



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

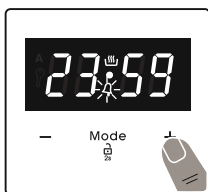
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. "K" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

#### 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 "4" will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while "4" is flashing.



3. The symbol "4" 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 "4" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "MODE" for 2 seconds the "4" 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.

## Sound Adjustment

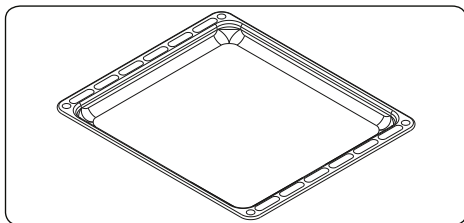
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press **"+"** and **"-"** keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press **"MODE"** to display current signal sound. After this, each time the **"-"** button is pressed, a different 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.

## 4.5 ACCESSORIES

### The Shallow Tray

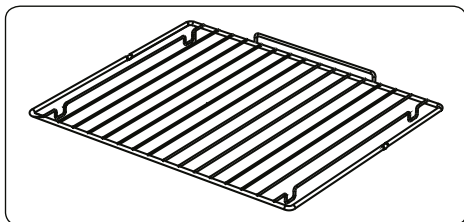
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



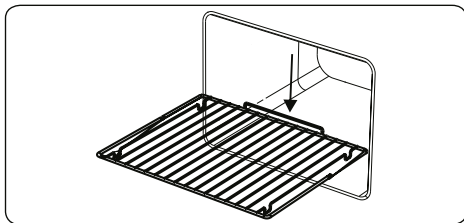
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



### ⚠ WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



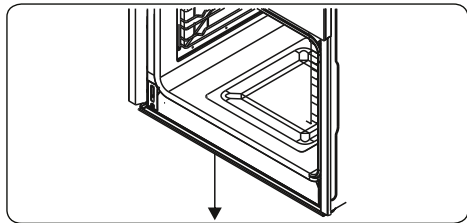
### The Water Collector

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.

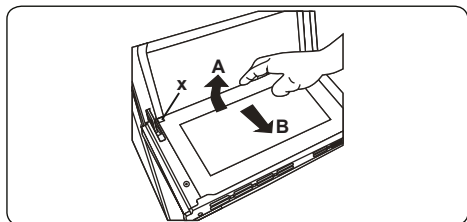
Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



### Removal of the Inner Glass

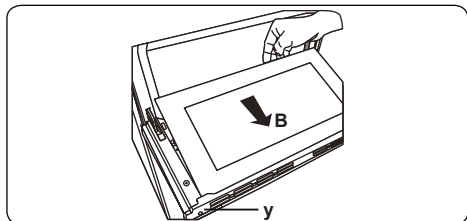
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

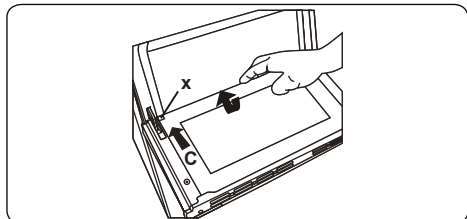



To replace the inner glass:

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**.

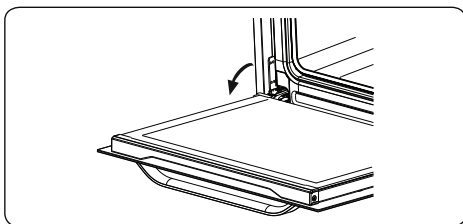


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

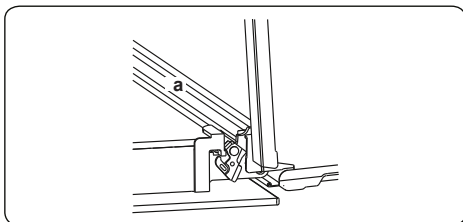
### Removal of the Oven Door

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

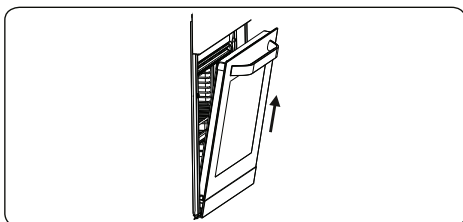
1. Open the oven door.



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

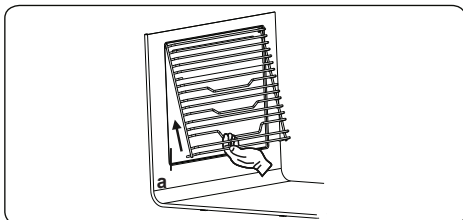


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### 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. 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.

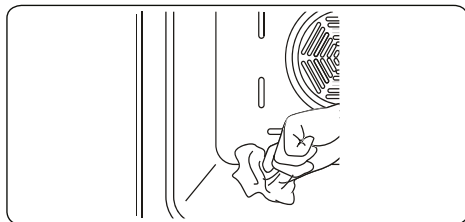
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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.



#### Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, light-coloured panels on the sides and/or the matte-finished panel at the rear of the oven. They work by collecting any grease and oil residue during cooking.

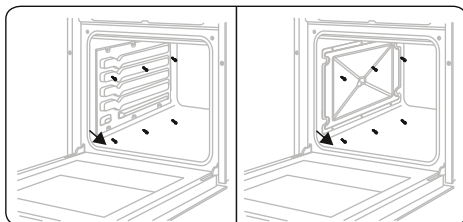
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

If a large amount of fat is spilled onto the liner it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30 minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soap-impregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease. The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water, and the cleaning cycle can be carried out as described above.

#### Removal of the Catalytic Liner

To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to 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.

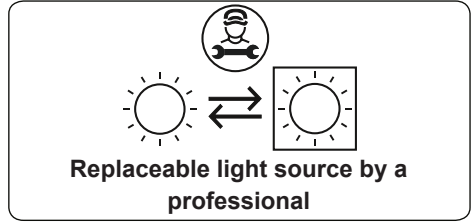
## 5.2 MAINTENANCE

**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.



**WARNING:** 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://daewooelectronics.com/>

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

**52448278**

