

# beko

## Built-in Oven

User Manual

## Ugradbena pećnica

Upute za uporabu



BCBIM17400BMP

385445497\_1/ EN/ HR/ R.AA/ 01.07.25 12:08  
7768287841

## Welcome!

---

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>	6.1	General Warnings About Baking in the Oven.....	30
1.1	Intended Use.....	4	6.1.1	Pastries and oven food.....	30
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4	6.1.2	Meat, Fish and Poultry .....	33
1.3	Electrical Safety.....	5	6.1.3	Grill .....	34
1.4	Transportation Safety .....	7	6.1.4	Shallow or Oil-Free Frying Function .....	35
1.5	Installation Safety.....	7	6.1.5	Test foods.....	36
1.6	Safety of Use .....	8	<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>37</b>
1.7	Temperature Warnings .....	8	7.1	General Cleaning Information.....	37
1.8	Accessory Use.....	9	7.2	Cleaning Accessories.....	38
1.9	Cooking Safety .....	9	7.3	Cleaning the Control Panel.....	38
1.10	Maintenance and Cleaning Safety .....	10	7.4	Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	39
1.11	High temperature self-cleaning (Pyrolysis) .....	11	7.5	High temperature self-cleaning ....	39
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions</b> .....	<b>11</b>	7.6	Cleaning the Oven Door.....	42
2.1	Waste Directive.....	11	7.7	Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	43
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	11	7.8	Cleaning the Oven Lamp .....	44
2.2	Package Information.....	11	<b>8</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>45</b>
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	12			
<b>3</b>	<b>Your product</b> .....	<b>13</b>			
3.1	Product Introduction .....	13			
3.2	Product Control Panel Introduction and Usage.....	13			
3.2.1	Control Panel.....	14			
3.2.2	Introduction of the oven control panel .....	14			
3.3	Oven operating functions.....	15			
3.4	Product Accessories .....	16			
3.5	Use of Product Accessories .....	16			
3.6	Technical Specifications.....	19			
<b>4</b>	<b>First Use</b> .....	<b>20</b>			
4.1	First Timer Setting.....	20			
4.2	Initial Cleaning .....	20			
<b>5</b>	<b>Using the Oven</b> .....	<b>21</b>			
5.1	General Information on Using the Oven .....	21			
5.2	Operation of the Oven Control Unit .....	21			
5.3	Settings .....	26			
<b>6</b>	<b>General Information About Cooking</b> .....	<b>30</b>			

## 1 Safety Instructions

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

### 1.1 Intended Use

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

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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



### 1.3 Electrical Safety

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

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

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

#### **1.4 Transportation Safety**

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

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

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

#### **1.5 Installation Safety**

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

- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### 1.6 Safety of Use

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

### 1.7 Temperature Warnings

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

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

 **1.8 Accessory Use**

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

 **1.9 Cooking Safety**

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire

since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

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

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.

- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



### **1.10 Maintenance and Cleaning Safety**

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



### 1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.

- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during prolysis.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection

points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

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

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2.3 Recommendations for Energy Saving

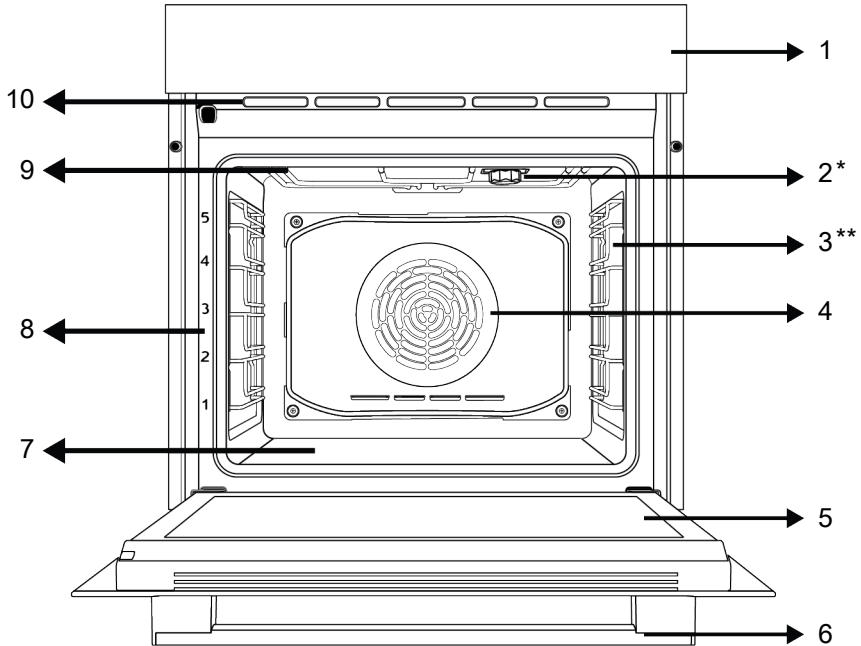
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

## 3 Your product

EN

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

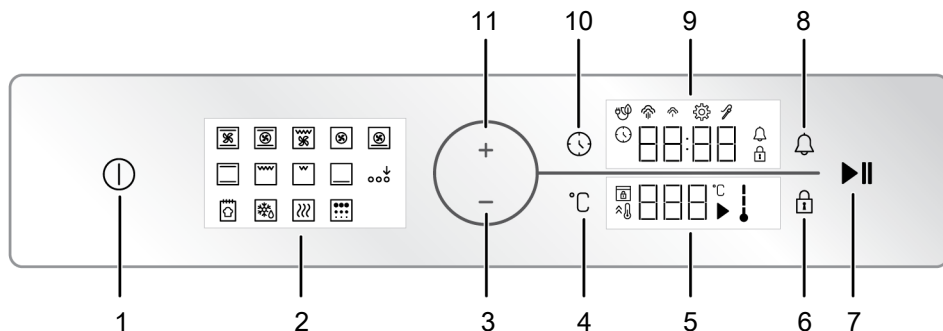
\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

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

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

### 3.2.1 Control Panel



- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 On/off key                    | 2 Function display        |
| 3 Decrease key                  | 4 Temperature setting key |
| 5 Temperature indicator area    | 6 Key lock key            |
| 7 Baking start/stop key         | 8 Alarm key               |
| 9 Timer/duration indicator area | 10 Time and settings key  |
| 11 Increase key                 |                           |

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

### 3.2.2 Introduction of the oven control panel

#### Oven inner temperature indicator

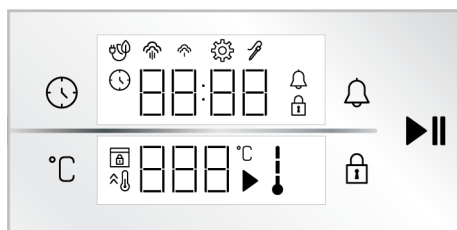
You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

#### Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appli-

ance. Functions of your product are described in the section titled "Oven operating functions".

#### Indicator areas:



#### Keys :


- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key

#### Timer/duration indicator area :

- : Baking time/time of day symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Symbol of baking with eco fan

 : Low level steam symbol \*

 : High level steam symbol \*

 : Meat probe symbol \*


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

**Temperature indicator area :**

 : Baking symbol

 : Temperature symbol

 : In-oven temperature symbol










 : Quick heating (booster) symbol







 : Door lock symbol \*

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

### 3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating / Airfry	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. Thanks to the rapidly distributed air by this function, you can make shallow or oil-free frying. For detailed information, see the "Airfry" section.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But, cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled "Operation of oven control unit".
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.

	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Bread function	-	It is used to bake bread. Incoming set temperature and time may not be changed.
	Extra function activation	-	It is used to activate operation functions which do not show up at the start on the function display.
	Pyrolysis	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.

### 3.4 Product Accessories

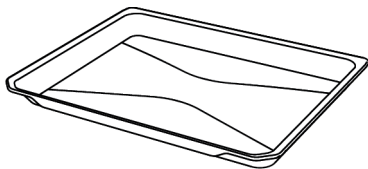
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



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

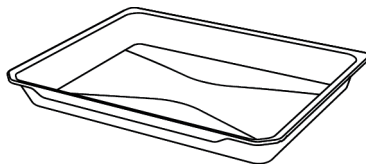
#### Standard tray

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



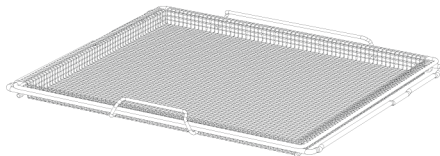
#### Deep tray

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



#### Frying grill (Airfry)

Used for shallow or oil-free frying of foods.

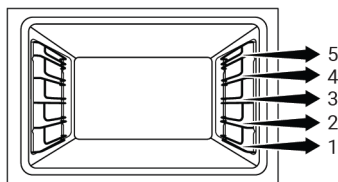


### 3.5 Use of Product Accessories

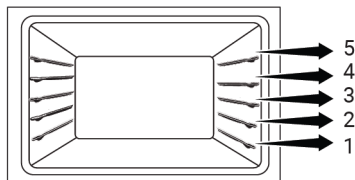
#### Cooking shelves

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

### On models with wire shelves :



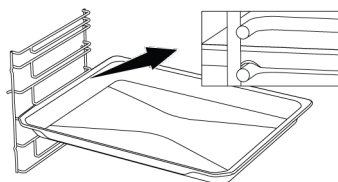
### On models without wire shelves :



### Placing the tray on the cooking shelves

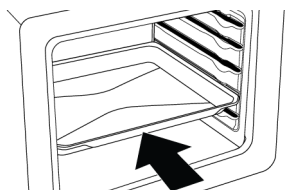
#### On models with wire shelves :

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



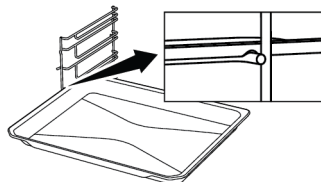
#### On models without wire shelves :

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



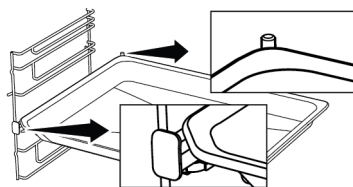
### Tray stopping function - On models with wire shelves

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



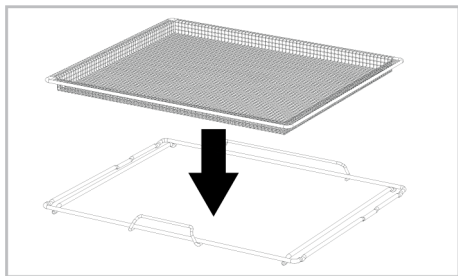
### Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

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

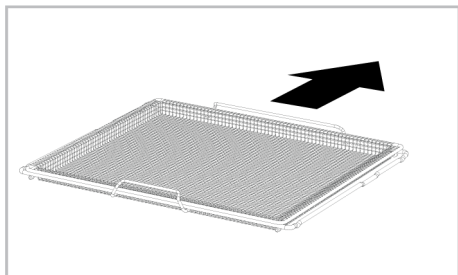


### Frying grill (Airfry) usage

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



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



### 3.6 Technical Specifications


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


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


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

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

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

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

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

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

## 4 First Use

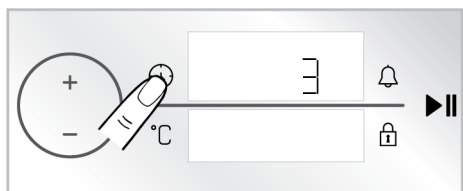
Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 4.1 First Timer Setting

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

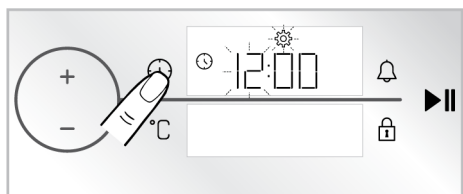
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



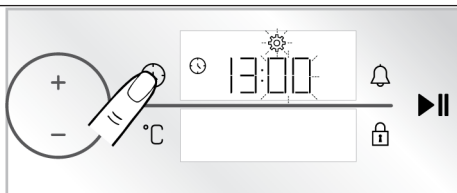
2. Touch the ⌚ key once to activate the timer field.

⇒ The timer field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by touching the +/− keys and activate the minutes field by touching the ⌚ key once.

⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



4. Touch the +/− keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⌚ key once.

⇒ The time of day is set and the ⚙️ symbol illuminates continuously.

**i** If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the “Settings” section.

**i** In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

### 4.2 Initial Cleaning

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

#### Before using the accessories:

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

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

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

## 5 Using the Oven

### 5.1 General Information on Using the Oven

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

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the

oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.


#### Oven lighting

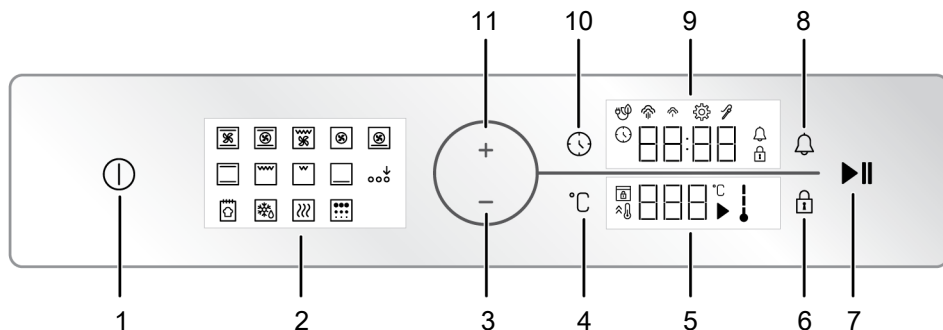
The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

### 5.2 Operation of the Oven Control Unit

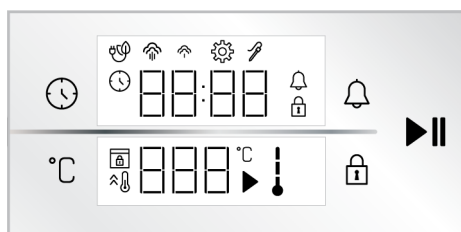
#### General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keep-warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.

- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the “**Settings**” section.



- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 On/off key                    | 2 Function display        |
| 3 Decrease key                  | 4 Temperature setting key |
| 5 Temperature indicator area    | 6 Key lock key            |
| 7 Baking start/stop key         | 8 Alarm key               |
| 9 Timer/duration indicator area | 10 Time and settings key  |
| 11 Increase key                 |                           |



#### Temperature indicator area :

- : Baking symbol
- °C : Temperature symbol
- : In-oven temperature symbol
- : Quick heating (booster) symbol
- : Door lock symbol \*

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

#### Keys :

- : Time and settings key
- °C : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key

#### Timer/duration indicator area :

- : Baking time/time of day symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : Low level steam symbol \*
- : High level steam symbol \*
- : Meat probe symbol \*

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

## Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the key.
  - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.


If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

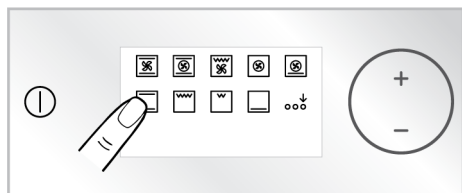
## Turning off the oven

Turn off the oven by touching the key. The time of day is shown on the display.

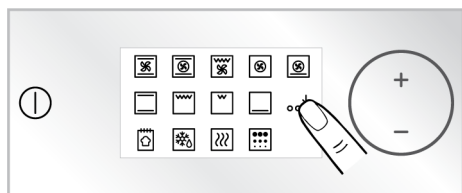
## Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the "Top and bottom heating" function and 180 °C settings are shown in the pictures.

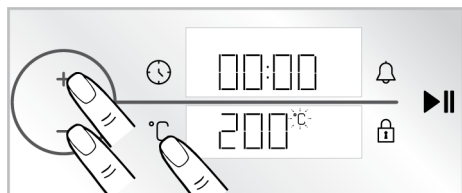
1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.




3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation".



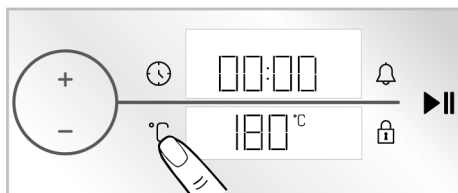
4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Touch the °C key to change this temperature.
  - ⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.
5. Set your desired baking temperature by touching the +/− keys.



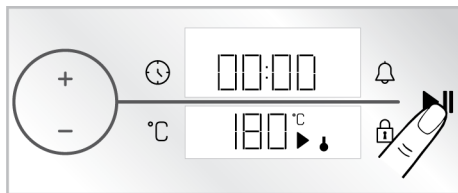
 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.


6. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.




7. After setting up operating function and the temperature touch the ▶▶ key to start baking.

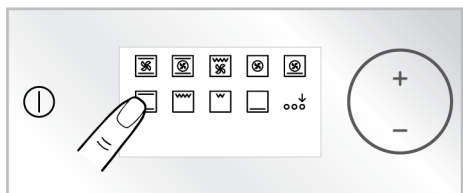


⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ↓ and ▶ symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ▶▶ key to end the baking or touch the  key to turn off the oven completely.

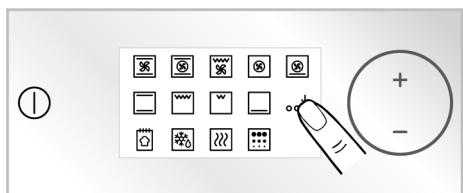
## Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer. As an example, the "Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.



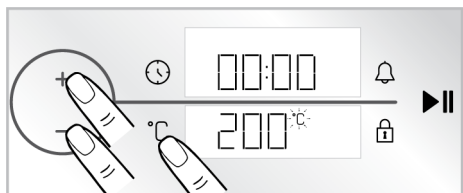
3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"




4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Touch the °C key to change this temperature.

⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.

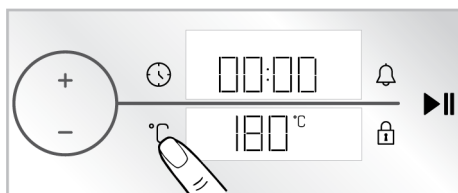
5. Set your desired baking temperature by touching the +/− keys.





 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

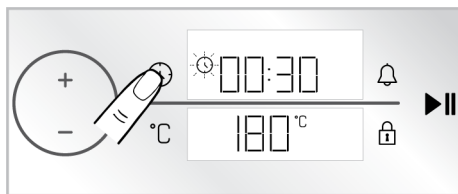
6. Confirm the set temperature by touching the °C key.



⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.




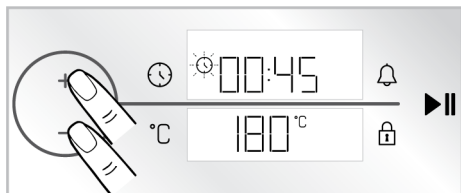
7. Touch the  key once for the baking time.

⇒ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the  symbol flashes.



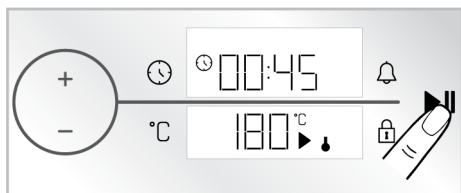
 To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the  key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven control knob to the right/left.

8. Set the baking time by touching +/− keys. Confirm the setting by touching the  key.



The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

9. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ►|| key to start baking.



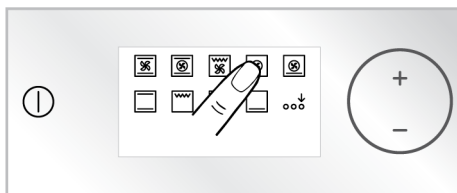
⇒ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ↓ and ► symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, "End" text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

10. The warning sounds for one minute. If you touch the ►|| key while the audible warning is given and the "End" text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⓪ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

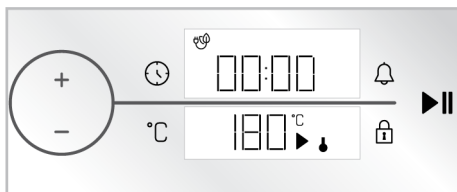
### Eco fan heating

In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer.

1. Turn the oven on by touching the ⓪ key.
2. Touch and hold the "Fan Heating" operation function on the function display for 3 seconds.



⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the ♀ symbol appears on the timer/duration display and the "Eco fan heating" function is activated.



3. You can change the set temperature and set the baking time as described in the previous sections. Then you can start baking.
  - ⇒ In "Eco fan heating" mode, the lamp lights up shorter than the other baking function due to energy saving while baking.

### Bread function

Your oven has a "Bread function" defined specifically for bread making. The temperature and time settings of the function are unchangeable.


#### Ingredients

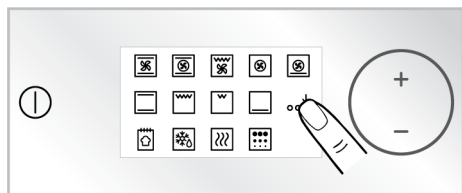
- 500 g flour
- 15 g sugar
- 10 g instant yeast
- 10 g sunflower seed oil
- 8 g salt
- 300 ml water (35°C)

#### For the top of the dough

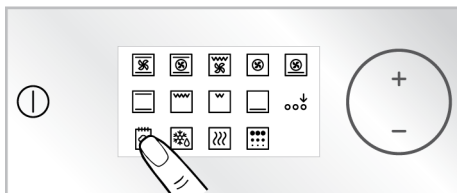
- 2 teaspoon sunflower oil


## Preparation

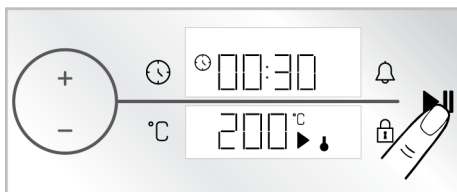
1. Sift the flour into a deep container. Add sugar to the flour and mix it homogeneously.
2. Make a well in the middle of the flour, add the yeast, salt and sunflower oil. Warm water is poured gradually, starting from the sides of the container.
3. Knead the dough by hand or in a dough kneading machine for about 10-15 minutes.
4. Turn the dough, which has been kneaded, a few times by hand and put it in a container. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough.
5. After covering your dough with cling film, cover it with a thick cloth and leave it to ferment at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times to remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough. Let the dough rise for another 30 minutes at room temperature.
7. Place the oven tray on the 3rd shelf of your oven.
8. Turn the oven on by touching the  key.
9. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.




10. Touch "Bread function" on the function display.



11. Start baking by touching the  key.



12. At the end of the baking time, an audible warning is given for one minute. If the  key is touched, the oven will turn off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.



## 5.3 Settings

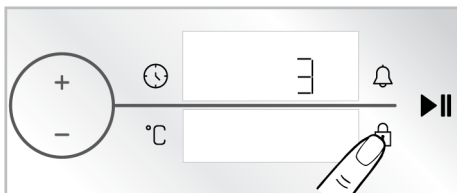



The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.


### Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.


1. Touch the  key until the  symbol appears on the timer/duration display.






- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key

is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.




 While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.



### Deactivating the key lock

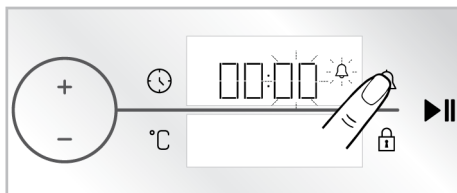
1. Touch the  key until the  symbol appears on the timer/duration display.
  - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.



### Setting the alarm

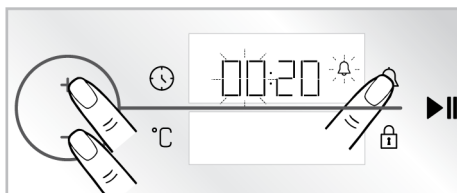
You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon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


 The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.


1. Touch the  key once to set the alarm period.
  - ⇒ The minute field and  symbol start to flash on the timer/duration display.




2. First, set the minutes by touching the **+**/**-** keys and activate the timer field by touching the  key once.
3. Set the time by touching **+**/**-** keys. Touch the  key again to confirm the setting.



⇒ On the timer/duration display, the  symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.



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

 If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

### Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.
  - ⇒ The audible warning is stopped.

### If you want to cancel the alarm;

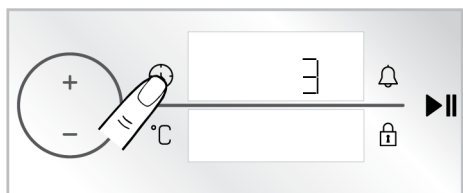
1. Touch the  key once to reset the alarm period.
  - ⇒ The  symbol starts to flash on the timer/duration display.
2. Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches "00:00".

## Setting the volume

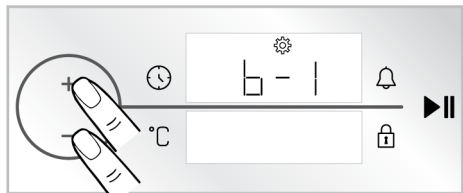
You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

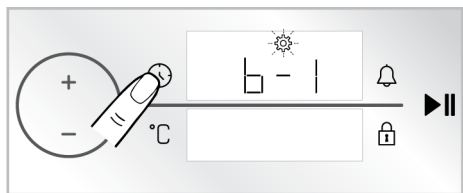


2. Touch the **+/-** keys until the "b-1" or "b-2" appears on the timer/duration display.



3. Activate the volume setting by touching the ⌚ key again.

⇒ The ⚙️ symbol flashes on the timer/duration display.



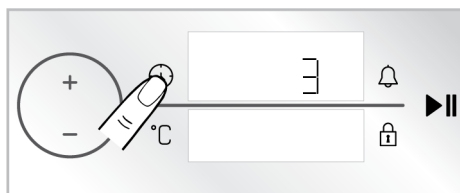
4. Set the desired tone by touching the **+/-** keys.
5. Confirm the set tone by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.

## Setting the display brightness

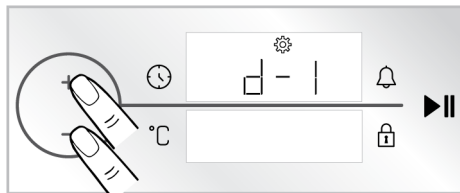
You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

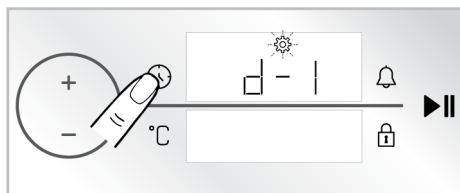


2. Touch the **+/-** keys until the "d-1", "d-2" or "d-3" appears on the timer/duration display.



3. Activate the brightness setting by touching the ⌚ key again.

⇒ The ⚙️ symbol flashes on the timer/duration display.



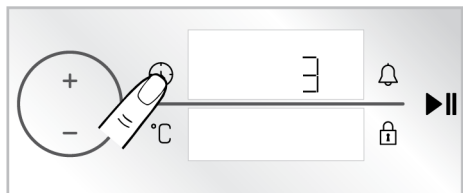
4. Set the desired period by touching the **+/-** keys.
5. Confirm the brightness by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.

## Setting the quick preheating (Booster) function

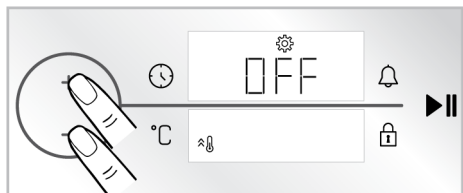
You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

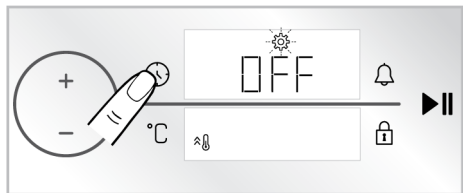


2. Touch **+**/**-** buttons until ⚙️ symbol and "OFF" appear on the display.

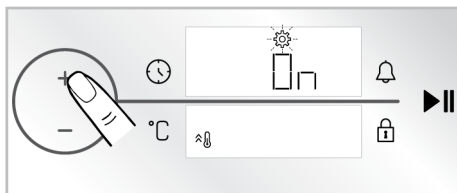


3. Activate the quick preheat (booster) setting by touching the ⌚ key.

⇒ The ⚙️ symbol flashes on the timer/duration display.



4. **+** By touching key "OFF" setting to "ON" on the display.



5. Confirm the quick preheat (booster) setting by touching the ⌚ key again.



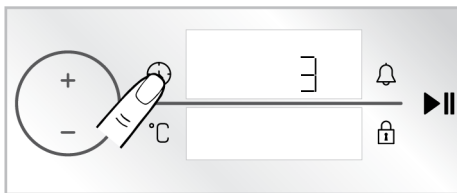
You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the quick preheat setting.

## Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

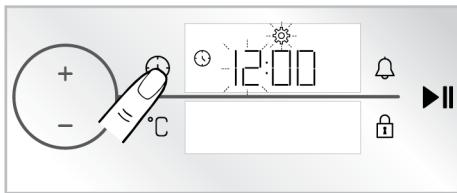
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



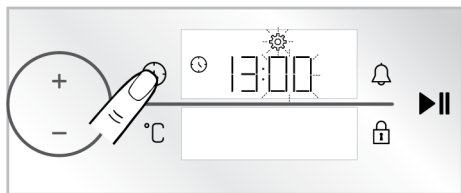
2. Touch the ⌚ key once to activate the timer field.

⇒ The timer field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by touching the **+**/**-** keys and activate the minutes field by touching the ⌚ key once.

- ⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



4. Touch the **+**/**-** keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⌚ key once.

- ⇒ The time of day is set and the ⚙️ symbol illuminates continuously.

## 6 General Information About Cooking

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

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

### 6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.

- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

#### 6.1.1 Pastries and oven food

##### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.

- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

### Tips for baking cakes

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

### Hints for pastry

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

## Cooking table for pastries and oven foods

### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bot- tom/top heating	2	180	35 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	250	5 ... 15
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	280	5 ... 10

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

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

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 35
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	40 ... 50
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

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

## Cooking table with operating function "Eco fan heating"

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

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 ... 35
Rich pastry	Standard tray *	3	200	45 ... 55
Dough pastry	Standard tray *	3	200	35 ... 45

\*These accessories may not be included with your product.

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

## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

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

### 6.1.3 Grill

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

#### General warnings

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

#### Grill table

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

#### The key points of the grill

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

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.  
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### 6.1.4 Shallow or Oil-Free Frying Function

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

#### General warnings

- Please refer to the recommended baking table for "Airfry" function.
- Use the frying grill (Airfry) provided with the product for this function.
- For a good frying result, place the foods on the frying grill in a way they will not overlap.

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

#### Frying table - "Airfry"

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

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

\*\* Preheat.

## 6.1.5 Test foods

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

EN

### Cooking table for test meals

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

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

#### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

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

## Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

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

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

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

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

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand can be used. Do not use an external oven cleaner. If the surface is heavily soiled, slightly moisten it

and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

### **Catalytic surfaces**

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

### **Glass surfaces**

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

### **Plastic parts and painted surfaces**

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

## **7.2 Cleaning Accessories**

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

### **Frying grill (Airfry) cleaning**

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

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

## **7.3 Cleaning the Control Panel**

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

## 7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

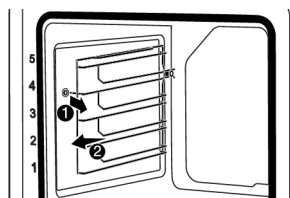
### Cleaning the side walls of the oven

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

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

#### To remove the side wire shelves:

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



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

## 7.5 High temperature self-cleaning

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

## General warnings




### Hot surfaces cause burns!



Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.


- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.
- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.

#### To start the pyrolysis function:

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "pyrolysis" (Pyrolysis) function.
  - ⇒ The "**P2:00**" flashes on the display. If your appliance is equipped with the Eco pyrolysis function, the "**Pro**" message is displayed on the display for 2 seconds first, and then the **P2:00** message starts to flash.

 If the "Pro" and then the "ECO" messages are not shown on the display, your appliance is not equipped with the Eco pyrolysis function.




4. Turn the temperature knob to the highest "max" (maximum) temperature.
5. When the pyrolysis function starts, "P2:00" lights up and starts counting down. The pyrolysis time (2 hours) is shown on the display. This time is unchangeable.
6. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
7. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display.
8. After "End" appears on the display, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.
9. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.
10. Touch any key to stop the audible warning.


 After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature. If you want to cook at this time, "H" will appear on the display and cooking will not be possible.

**Self cleaning function with high temperature – Eco pyrolysis (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)**

- ✓ If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. "Pyrolysis - economy mode" function takes less time than

the Pyrolysis" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.


1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "pyrolysis" (Pyrolysis) function.
  - ⇒ The "P2:00" and "Pro" message is shown on the display for approx. 2 seconds and then the P2:00 message starts to flash.
4. Tap the  or  key.
  - ⇒ The "ECO" message is shown on the display for approx. 2 seconds and then the P1:30 message starts to flash.
5. Turn the temperature knob to the highest "max" (maximum) temperature.
6. When the pyrolysis function is started, P1:30 lights up and starts counting down. The pyrolysis time (1.5 hours) is shown on the display. This time is unchangeable.
7. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
8. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display.
9. After "End" appears on the display, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.

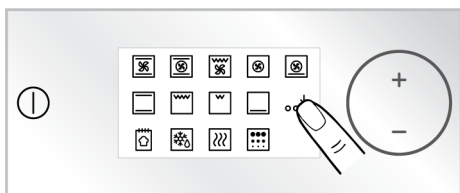
10. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.
11. Touch any key to stop the audible warning.



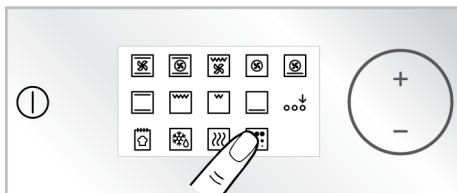
After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature. If you want to cook at this time, "H" will appear on the display and cooking will not be possible.

### To start the pyrolysis function:

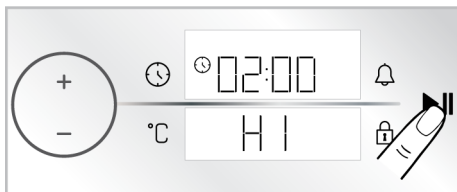
1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "Pyrolysis" or "Pyrolysis - economy mode" function according to the dirtiness condition of your oven. If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the "Pyrolysisvariable" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.
4. Turn the oven on by touching the  key.
5. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.







6. Touch on "Pyrolysis" on the bottom row on the function display.



7. "HI" pyrolysis level and "02:00" time appear on the display.




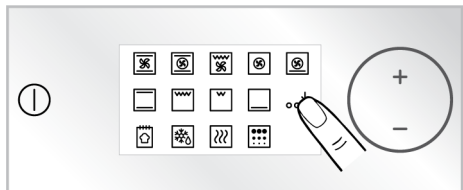
8. Start cleaning by touching the  key.
- ⇒ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.
9. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
10. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display. Turn off the oven by touching the  key.
11. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.

### Pyrolysis - economy mode

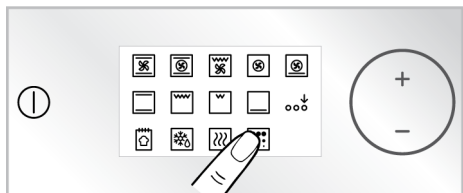
If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the "Pyrolysisvariable" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.


1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.

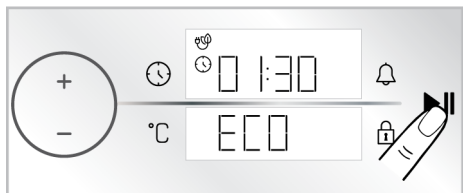
- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
- Turn the oven on by touching the  key.
- Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.






- Touch on "Pyrolysis" on the bottom row on the function display.



- Touch on "Pyrolysis" on the function display.
- Start cleaning by touching the  key.
  - ⇒ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.




- When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  lock symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.

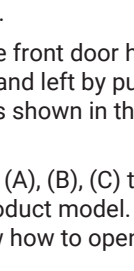
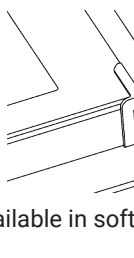
- When the cleaning process is finished, "End" appears on the display. Turn off the oven by touching the  key.
- When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.

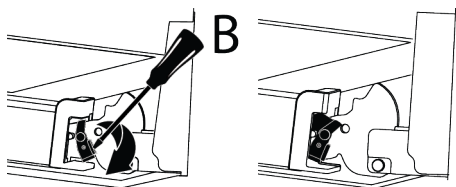
## 7.6 Cleaning the Oven Door

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

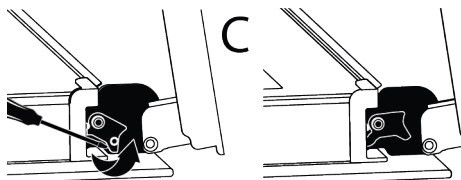
 Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

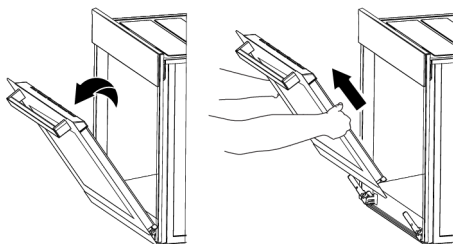
- Open the oven door.
- Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
- Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
- (A) type hinge is available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



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



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



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

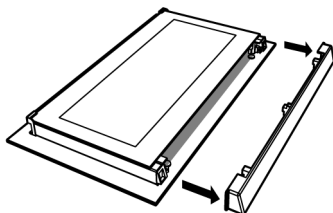
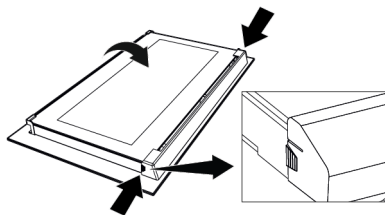


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

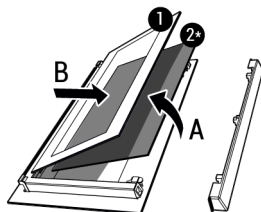
## 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

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



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



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

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

## 7.8 Cleaning the Oven Lamp

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

### Replacing the oven lamp

#### General warnings

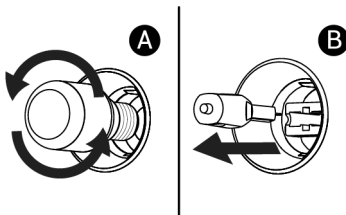
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

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



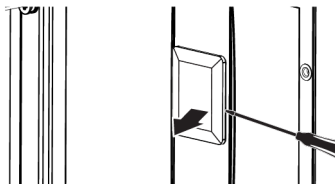
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



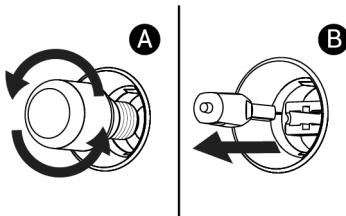
4. Refit the glass cover.

#### If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

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

### Steam is emanated while the oven is working.

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

### Water droplets appear while cooking

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

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

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

### The product does not work.

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

### Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.

- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

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

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

### After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	-	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	0,8	20
Networked Standby	-	-

\*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

## Dobrodošli!

---

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

### Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

**NAPOMEN**  
A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Sadržaj

<b>1 Sigurnosne upute.....</b>	<b>48</b>
1.1 Namjena.....	48
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca .....	48
1.3 Električna sigurnost.....	49
1.4 Siguran transport.....	51
1.5 Sigurna instalacija.....	51
1.6 Sigurna upotreba.....	52
1.7 Temperaturna upozorenja .....	53
1.8 Upotreba pribora .....	53
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja. ....	53
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje .....	54
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza) .....	55
<b>2 Upute za zaštitu okoliša .....</b>	<b>55</b>
2.1 Direktiva o otpadu .....	55
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	55
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu .....	56
2.3 Preporuke za uštedu energije .....	56
<b>3 Vaš proizvod.....</b>	<b>57</b>
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	57
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda .....	57
3.2.1 Upravljačka ploča .....	58
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice .....	58
3.3 Radne funkcije pećnice .....	59
3.4 Pribor proizvoda .....	60
3.5 Upotreba pribora proizvoda .....	61
3.6 Tehničke specifikacije.....	63
<b>4 Prva uporaba .....</b>	<b>64</b>
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena .....	64
4.2 Početno čišćenje .....	64
<b>5 Rukovanje pećnicom .....</b>	<b>65</b>
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom .....	65
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	65
5.3 Postavke .....	70
<b>6 Opće informacije o kuhanju.....</b>	<b>74</b>

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....	74
6.1.1 Slastice i jela iz pećnice.....	74
6.1.2 Meso , riba i perad.....	77
6.1.3 Roštilj .....	78
6.1.4 Funkcija plitkog prženja ili prženja bez ulja .....	79
6.1.5 Ispitivanje hrane .....	80
<b>7 Čišćenje i održavanje .....</b>	<b>82</b>
7.1 Opće informacije o čišćenju.....	82
7.2 Pribor za čišćenje .....	83
7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	83
7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	83
7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	84
7.6 Čišćenje vrata pećnice .....	87
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice .....	88
7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	89
<b>8 Rješavanje problema.....</b>	<b>90</b>

## 1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.

### 1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.

### 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju

nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavlajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavlјati teške predmete na njih ili dopustiti

djeci da sjede na njima.

Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
  1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
  2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
  3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
  4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



### 1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštени električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u

- skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
  - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
  - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
  - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
  - Pripazite da strujni kabel nije prigriječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
  - Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
  - Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
  - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
  - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
  - Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
  - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
  - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
  - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
  - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

#### **1.4 Siguran transport**

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

#### **1.5 Sigurna instalacija**

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

## 1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

## 1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte razmak kada otvarate vrata pećnice tijekom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplinu.

## 1.8 Upotreba pribora

- Važno je pravilno koristiti pribor koji dolazi s proizvodom. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „**Upotreba pribora proizvoda**“.

- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

## 1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
- Kada je pećnica u upotrebi, **NIKADA** ne stavljajte lim za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Akumulacija topline može oštetiti dno pećnice, pa čak i uzrokovati oštećenje ormarića pećnice ili kuhinjskog poda.

Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (pladanj, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tijekom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene na pladnju. Inače, tekućine koje kapaju na

pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.

- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementima i zapaliti se.
- Prilikom korištenja žičanog roštilja, pladanj treba staviti na donju rešetku. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



## **1.10 Sigurno održavanje i čišćenje**

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!

- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.



### 1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Za vrijeme samočišćenja površine postaju vruće nego za vrijeme normalne upotrebe. Držite djecu podalje.
- Vruće površine izazivaju opekline! Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod.
- Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.
- Za vrijeme samočišćenja ispustit će se dim zbog zagaranja ostatak hrane. Dobro prozračite kuhinja za vrijeme postupka čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom. Izvadite sav pribor i kuhinjski pribor iz pećnice. Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice.
- Ako iznad pećnice postoji napa, tijekom faze pirolize ne koristite napu.

## 2 Upute za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

#### 2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s

normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih

proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

---

### **Usklađenost s direktivom RoHS:**

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

## **2.2 Informacije o ambalažnom materijalu**

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

## **2.3 Preporuke za uštedu energije**

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetske učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

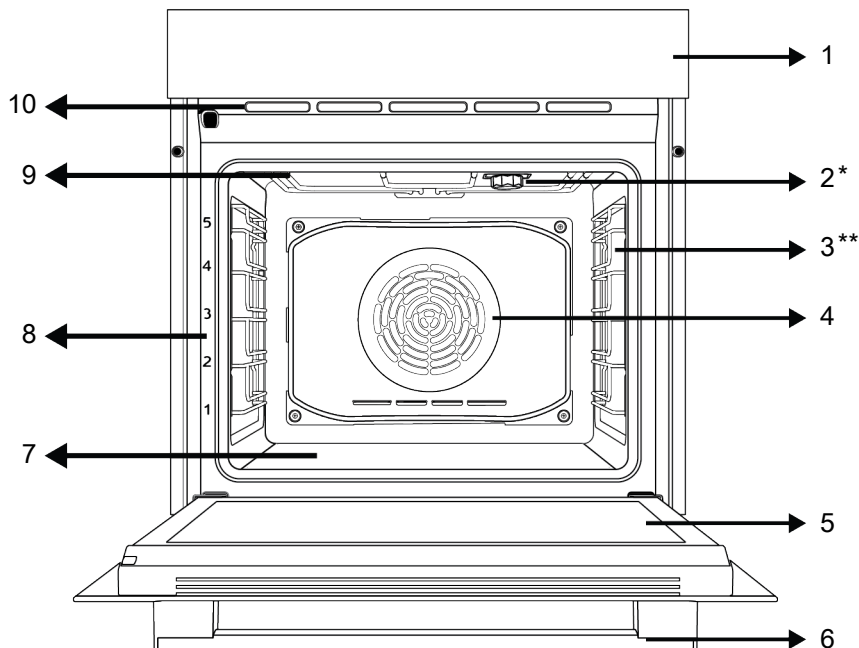
Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom rada funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom rada funkcije Eco zagrijavanje ventilatorom, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

## 3 Vaš proizvod

### 3.1 Predstavljavanje proizvoda

HR



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji policia

10 Ventilacijske rupe

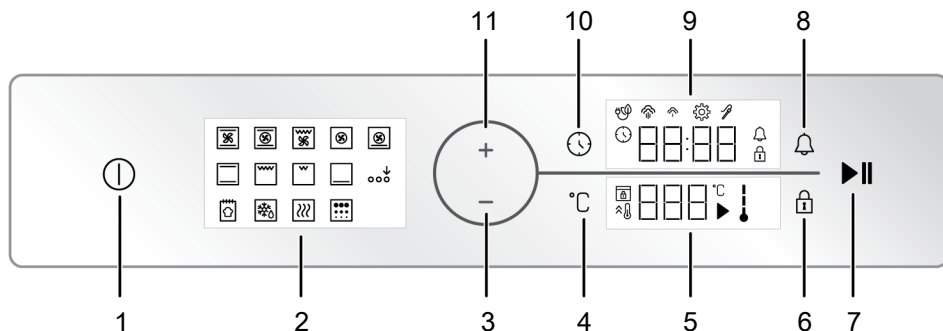
\* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

\*\* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

### 3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

### 3.2.1 Upravljačka ploča



- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1 Tipka za uključivanje/isključivanje        | 2 Prikaz funkcija                  |
| 3 Tipka za smanjenje                         | 4 Tipka za podešavanje temperature |
| 5 Polje pokazatelja temperature              | 6 Tipka za zaključavanje tipki     |
| 7 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja    | 8 Tipka alarma                     |
| 9 Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja | 10 Tipka za vrijeme i postavke     |
| 11 Tipka za povećanje                        |                                    |

Ako se vašim uproizvodom upravlja pomoću okruglih gumba, na nekim modelima ovi okrugli gumbi mogu biti takvi da izađu kada ih se pritisne (ugurani gumbi). Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

### 3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

#### Pokazatelj unutarnje temperature pećnice

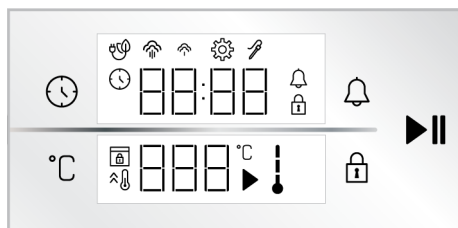
Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu unutarnje temperature na zaslonu. Kada kuhanje započne, simbol se vidi na zaslonu, a kad unutarnja temperatura pećnice dosegne podešenu temperaturu tada svijetli svaka razina simbola.

#### Prikaz funkcija

Radne funkcije pećnice nalaze se na njenom funkcionalnom zaslonu. Svaka funkcija se aktivira dodirnom na nju. Sve funkcije koje se nalaze na zaslonu su

shematske, možda nisu dostupne na vašem proizvodu. Funkcije vašeg proizvoda opisane su u dijelu pod naslovom „Radne funkcije pećnice“.

#### Područje pokazatelja:




#### Tipke :

- : Tipka za vrijeme i postavke
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka alarma
- : Gumb za početak / zaustavljanje pečenja

#### Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/vremena
- : Simbol alarma


 : Simbol postavki

 : Simbol zaključavanja tipki

 : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan

 : Simbol niske razine pare \*

 : Simbol visoke razine pare \*


 : Simbol sonde za meso \*


\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

**Polje pokazatelja temperature :**

 : Simbol pečenja

 : Simbol temperature

 : Simbol temperature u pećnici









 : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)








 : Simbol zaključavanja vrata \*

\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

### 3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	40-220	Uključeno je samo niže grijanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno potamniti donji dio.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom / Airfry	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine. Zahvaljujući brzom raspodjeli zraka pomoću ove funkcije, možete pržiti plitko ili bez ulja. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Airfry".
	Eco zagrijavanje ventilatorom	160-220	Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije "Zagrijavanje ventilatorom" u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže. Upotreba ove funkcije objašnjena je u dijelu pod naslovom „Rad upravljačke jedinice pećnice“.
	Funkcija za pripremu pizza	40-280	Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza.
	Funkcija „3D“	40-280	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.

	Donji roštilj	40-280	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Cijeli roštilj	40-280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Cijeli roštilj s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava veliki roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Održavanje topline	40-100	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.
	Funkcija kruha	-	Koristi se za pripremu kruha. Podešena temperatura i vrijeme možda se ne mogu promijeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne prikazuju na početku prikaza funkcija.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje pećice na visokoj temperaturi. Pročitajte specifikacije u dijelu održavanja i čišćenja.

### 3.4 Pribor proizvođača

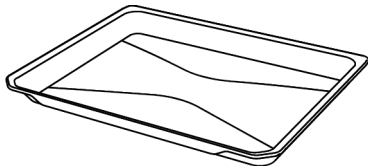
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja topline. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.

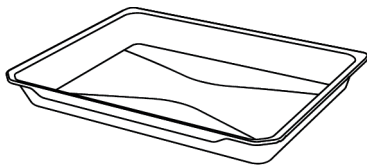
#### Standardni pladanj

Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



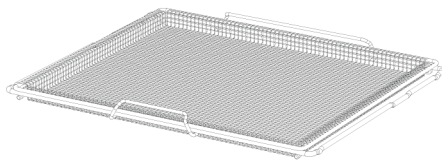
#### Duboki pladanj

Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



#### Roštilj za prženje (Airfry)

Koristi se za plitko prženje hrane ili prženje hrane bez ulja.

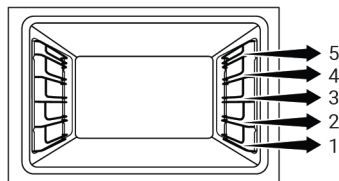


## 3.5 Upotreba pribora proizvoda

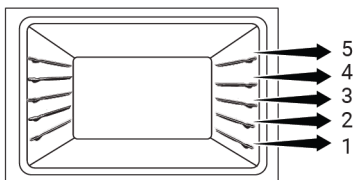
### Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policia u prostoru za pečenje. Raspored policia možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

**Na modelima sa žičanim policama :**



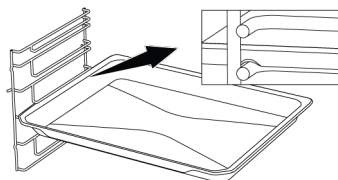
**Na modelima bez žičanih policia :**



### Stavljanje posude na police za pečenje

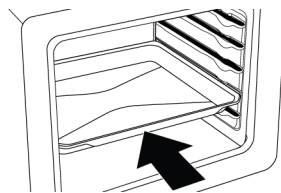
**Na modelima sa žičanim policama :**

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



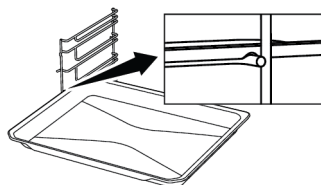
**Na modelima bez žičanih policia :**

Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



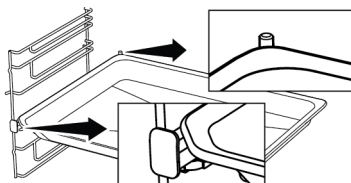
### Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



### Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

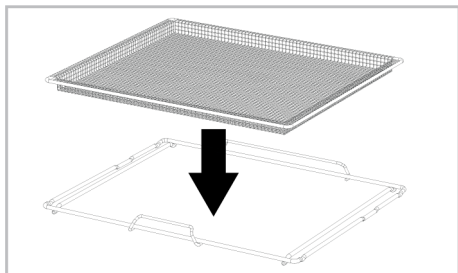
Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



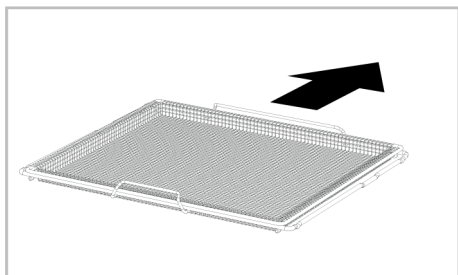
### Upotreba roštilja za prženje (Airfry)

Roštilj za prženje se sastoji od dva dijela, žičane košare i žičanog okvira na koji će se postaviti košara. Žičana košara postavljena je na žičani okvir isprepletano. Nakon što postavite stražnji dio, postavite žičanu košaru unutar ručki žičanog okvira tako da

malo rastegnute prednju stranu. I uklonite žičanu košaru rastezanjem prednje ručke žičanog okvira.



Stavite rešetku za pečenje u pećnicu tako da njena kratka ručka bude okrenuta prema naprijed.



## 3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja energije (kW)	3,3
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica


HR


Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.


Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.

 Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.

 Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.


 Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

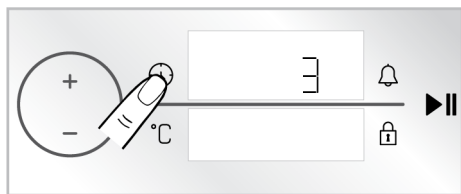
## 4 Prva uporaba



Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

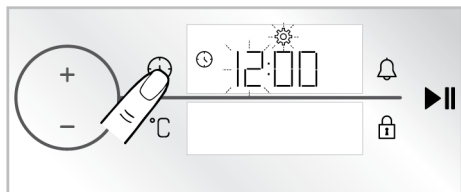
### 4.1 Prvo podešavanje mjerča vremena




**i** Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.

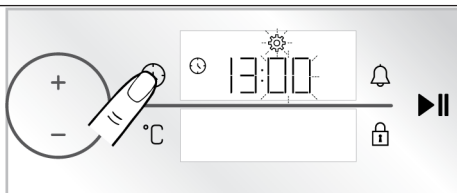
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslону prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
  - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.





2. Za aktiviranje polja mjerča vremena jednom dodirnite gumb .
  - ⇒ Polje mjerča vremena i simbol  trepere na zaslonu mjerča vremena/trajanja.



3. Točno vrijeme podesite dodirnom na gumb , a polje minuta aktivirajte jednim dodirnom na gumb .
  - ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerča vremena/trajanja.



4. Dodirnite gumb  i podesite minute. Potvrdite postavku jednim dodirnom na gumb .

⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.

**i** Ako se ne obavi podešavanje prvog mjerča vremena, tada vrijeme započinje od vremena podešenog u procesu proizvodnje. Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

**i** U slučaju dugog nestanka struje, postavka točnog vremena će se poništiti. Možete ga podesiti kasnije

### 4.2 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

**Prije upotrebe pribora:**

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

**NAPOMENA:** Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

**NAPOMENA:** Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

## 5 Rukovanje pećnicom

### 5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

**Ventilator ( Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu. )**

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Suzdržite se od pokrivanja ovih ventilacijskih otvora. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada

pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

#### **Svjetlo pećnice**


Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

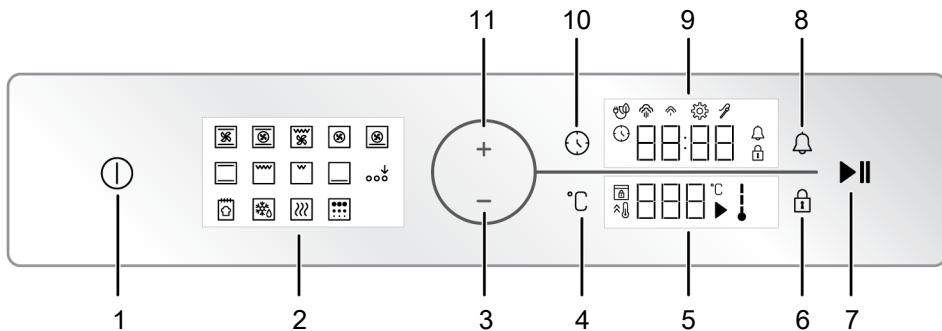
Ako se otvore vrata proizvoda dok pećnica rada ili kada je u zatvorenom položaju, tada se svjetlo automatski uključuje.

### 5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

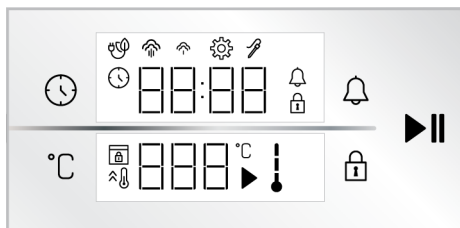
#### **Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice**

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti kao pečenje je 5:59 sati. Kod funkcije održavanja topline ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, prethodno podešeno pečenje i trajanje pečenja se poništavaju.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Potrebno je spremiti podešene postavke bilo dodiranjem na odgovarajući gumb u opisu ili tako što ćete kratko pričekati.

- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- Ako je aktivirano brzo zagrijavanje na upravljačkoj jedinici tada se na zaslonu pojavljuje simbol  kada pečenje započne i kada pećnica dosegne temperaturu koju ste podesili za brzo pečenje. Za postavke brzog zagrijavanja pogledajte dio „Postavke“.



- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1 Tipka za uključivanje/isključivanje        | 2 Prikaz funkcija                  |
| 3 Tipka za smanjenje                         | 4 Tipka za podešavanje temperature |
| 5 Polje pokazatelja temperature              | 6 Tipka za zaključavanje tipki     |
| 7 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja    | 8 Tipka alarma                     |
| 9 Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja | 10 Tipka za vrijeme i postavke     |
| 11 Tipka za povećanje                        |                                    |



#### Tipke :

- : Tipka za vrijeme i postavke
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka alarma
- : Gumb za početak / zaustavljanje pečenja

#### Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan
- : Simbol niske razine pare \*
- : Simbol visoke razine pare \*
- : Simbol sonde za meso \*

\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

#### Polje pokazatelja temperature :

- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature u pećnici
- : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
- : Simbol zaključavanja vrata \*

\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

### Uključivanje pećnice

1. Uključite pećnicu dodiranjem gumba ①.
  - ⇒ Nakon što se pećnica uključi prva radna funkcija prikazat će se na zaslonu. Radna funkcija, temperatura, vrijeme pečenja i alarm mogu se podesiti kada se prikažu na ovom statusu.

Ako se na ovom zaslonu ne odabere niti jedna postavka tada će se pećnica isključiti u roku od približno 5 minute, a na zaslonu će se prikazati točno vrijeme.

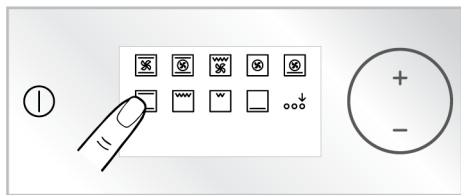
## Isključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①.  
Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

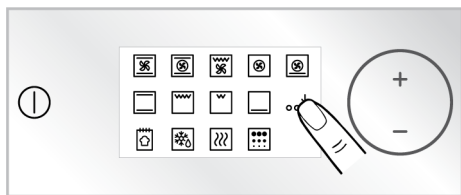
## Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije "Gornji i donji grijač" i temperature od 180 °C.

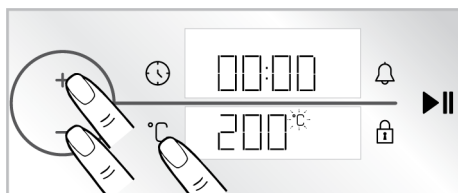
1. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije".

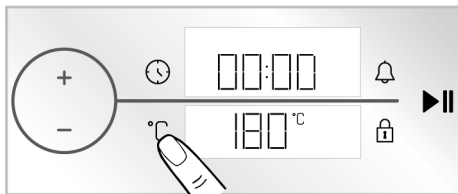


4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature jednom dodirnite gumb °C.  
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.
5. Dodirom na gumbе +/− podesite željenu temperaturu pečenja.

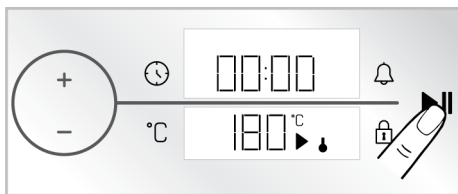


6. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.  
⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.

6. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.  
⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



7. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature za početak pečenja dodirnite gumb ►►.



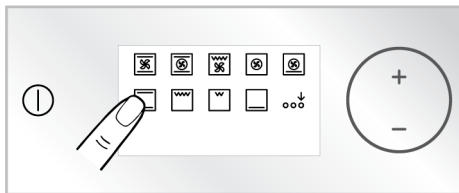
- ⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ↓ i ►. Na zaslonu počinje odbrojavanje vremena pečenja. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine

temperature pećnice ↓. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb ►► za završetak pečenja ili dodirnite gumb Ⓛ i potpuno isključite pećnicu.

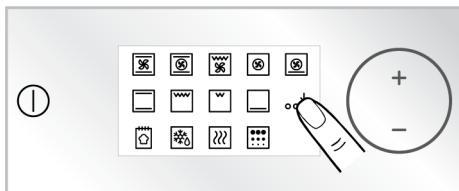
### Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na mjeracu vremena. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije "Gornji i donji grijač", temperature od 180 °C i vrijeme pečenja od 45 minuta.

1. Uključite pećnicu dodirnom gumba Ⓛ.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



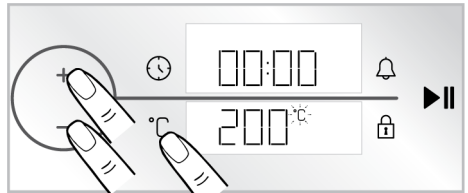
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirnom na "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature jednom dodirnite gumb °C.

⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.

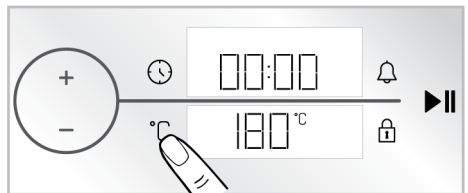
5. Dodirnom na gumbne +/− podesite željenu temperaturu pečenja.



- i** Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefiniране temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne funkcije.

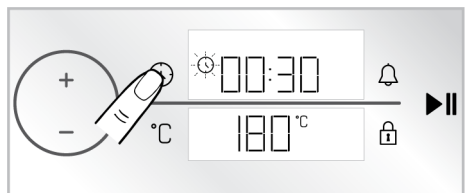
6. Potvrdite postavku temperature dodirnom na gumb °C.


⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.





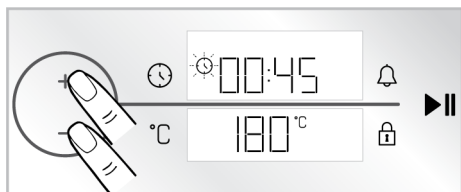
7. Za vrijeme pečenja jednom dodirnite gumb ⌚.

⇒ Na zaslonu mjeraca vremena/trajanja pojavljuje se podešena vrijednost od 30 minuta i treperi simbol ⌚.




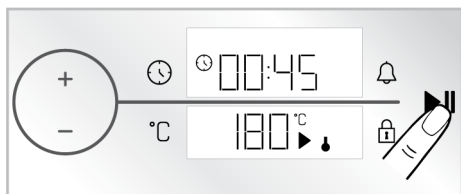
**i** Za brzo podešavanje vremena pečenja možete aktivirati vrijeme pečenja od 30 minuta pritiskom na okrenuti upravljački gumb pećnice ili dodiranjem na gumb  nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/ lijevo.




8. Podesite vrijeme pečenja dodirnom na gumb . Potvrdite postavku dodiranjem gumba .





**i** Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

9. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, za početak pečenja dodirnite gumb .




⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje vremena pečenja. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli  i . Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine temperature pećnice . Kada istekne vrijeme pečenja na zaslonu temperature pojavljuje se tekst

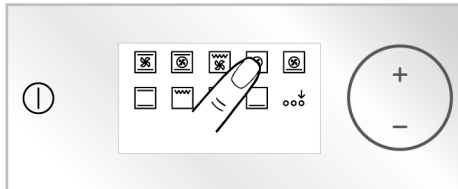
“End” (kraj), mjerач vremena ispušta zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.


10. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb  dok se čuje zvučno upozorenje i dok se na zaslonu temperature prikazuje tekst “End” (kraj), tada pećnica nastavlja s radom na neodređeno vrijeme. Isključite pećnicu dodirivanjem gumba . Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

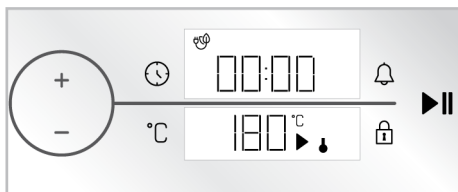
### Eco zagrijavanje ventilatorom

Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije “Zagrijavanje ventilatorom” u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže.

1. Uključite pećnicu dodiranjem gumba .
2. Dodirnite i držite radnu funkciju “Zagrijavanje ventilatorom” na zaslonu funkcija 3 sekunde.



⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  se prikazuje na zaslonu mjerачa vremena/trajanja i aktivira se funkcija “Eco zagrijavanje ventilatorom”.



3. Podešenu temperaturu možete promijeniti i podesiti vrijeme pečenja na način opisan u prethodnim poglavljima. Zatim možete započeti s pečenjem.

⇒ U načinu rada "Eco zagrijavanje ventilatorom" svjetlo svijetli kraće nego kod drugih funkcija pečenja zbog uštede energije prilikom pečenja.

### Funkcija kruha

Vaša pećnica ima posebno definiran "Funkcija kruha" za izradu kruha. Postavke temperature i vremena funkcije ne mogu se mijenjati.

#### Sastojci

- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g instant kvasca
- 10 g suncokretovog ulja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35°C)

#### Za gornji sloj tijesta

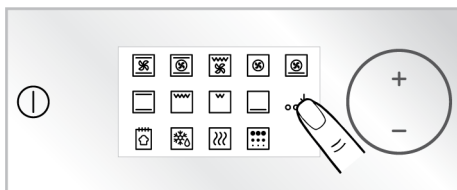
- 2 čajne žličice suncokretovog ulja

#### Priprema

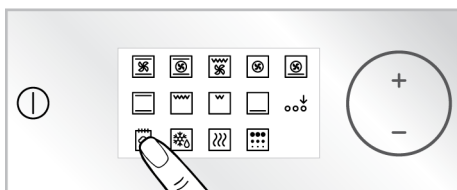
1. Prosijte brašno u duboku zdjelu. U brašno dodajte šećer i dobro izmješajte.
2. U sredini brašna napravite udubljenje i dodajte kvasac, soli i suncokretovo ulje. Postepeno dolijevajte mlaku vodu, počevši sa strane zdjele.
3. Ručno mijesite tijesto ili pomoću miksera za tijesto približno 10-15 minuta.
4. Rukom nekoliko puta okrenite tijesto koje ste umijesili i stavite ga u zdjelu. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto.
5. Pokrijte tijesto s prozirnom folijom, prekrijte ga s debelom krpom i ostavite ga neka se podiže na sobnoj temperaturi.
6. Nakon što je tijesto kiselilo 60 minuta, izvadite ga na radnu površinu i 4-5 puta ga premjesite kako bi iz tijesta ispuhao zrak. Dodajte 1 čajnu žlicu

suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto. Neka se tijesto podiže idućih 30 minuta na sobnoj temperaturi.

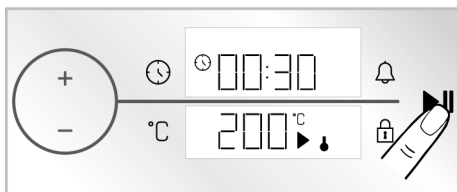
7. Protvan stavite na treću policu pećnice.
8. Uključite pećnicu dodiranjem gumba ①.
9. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



10. Dodirnite "Funkcija kruha" na zaslonu funkcija.



11. Započnite pečenje dodiranjem gumba ►►.



12. Na kraju vremena pečenja začut će se zvučno upozorenja u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb ①, pećnica se isključuje. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

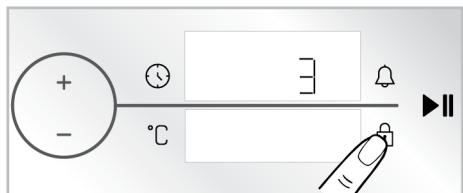
### 5.3 Postavke



**i** Odbrojavanje 3-2-1 prikazano je na zaslonu izbornika ili postavkama koje se aktiviraju dugim pritiskom. Kada odbrojavanje prestane aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

## Aktiviranje zaključavanja gumba


Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štite upravljačku jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi simbol .






- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  se prikazuje na zaslonu mjerača vremena/ trajanja i aktivira se zaključavanje gumba. Kada je podešeno zaključavanje gumba, ako dodirnete bilo koji gumb ili upravljački okretni gumb pećnice, začut će se zvučni signal i treperit će simbol .



-  Kada je aktivno zaključavanje gumba, tada se gumbi na upravljačkoj ploči ne mogu koristiti. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.


## Isključivanje zaključavanja gumba



1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi simbol .
- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  nestaje sa zaslona mjerača vremena/ trajanja i deaktivira se zaključavanje gumba.

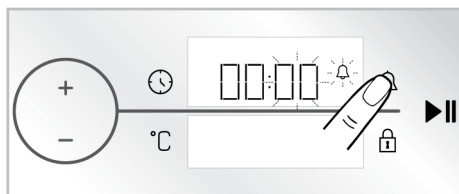
## Podešavanje alarma





Upravljačku jedinicu proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za pečenje. Alarm sata ne

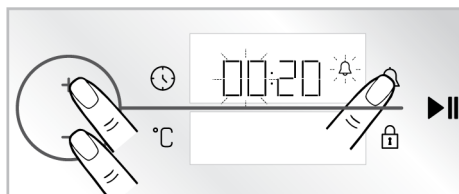
utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesili mjerač vremena će vas na to upozoriti zvučnim upozorenjem.



-  Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Jednom dodirnite gumb  i podesite vrijeme alarma.
- ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



2. Prvo, podesite minute dodirom na gumb  i aktivirajte polje mjerača vremena jednim dodirom na gumb .
3. Podesite vrijeme dodirnom na gumb . Ponovno dodirnite gumb  i potvrdite postavku.



- ⇒ Na zaslonu mjerača vremena/ trajanja, simbol  neprekidno svijetli, a vrijeme alarma počinje odbrojavati na zaslonu.
4. Kada istekne vrijeme alarma simbol  počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.



-  Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu mjerača vremena/ trajanja.

## Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.


⇒ Zvučno upozorenje će prestati.

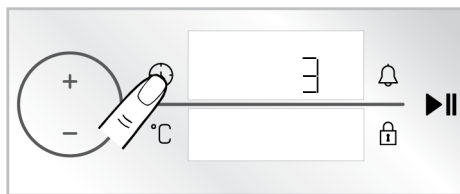
### Ako želite poništiti alarm;

1. Jednom dodirnite gumb  i resetirajte vrijeme alarma.
  - ⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .
2. Okrenite upravljački okretni gumb pećnice desno/lijevo dok vrijeme alarma ne dosegne "00:00".

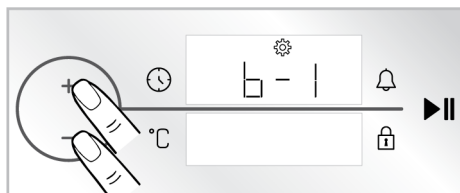
### Podešavanje glasnoće


Možete podesiti glasnoću upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.


1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
  - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

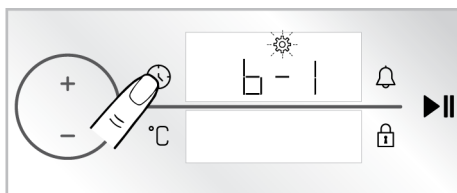



2. Dodirnite gume **+**/**-** dok se na zaslonu mjerača vremena/trajanja ne pojavi **b-1** ili **b-2**.



3. Postavke glasnoće aktivirajte ponovnim dodirom na gumb .


⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .

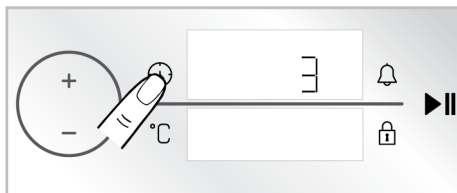


4. Dodirom na gumb **+**/**-** podesite željeni ton.
5. Potvrdite ton ponovnim dodirom na gumb  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

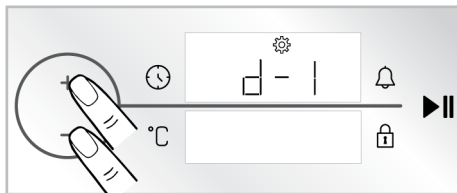
### Podešavanje osvjtljenja zaslona



Možete podesiti osvjtljenje zaslona upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

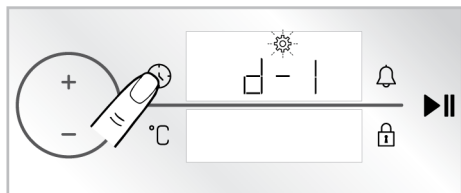
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
  - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.




2. Dodirnite gume **+**/**-** dok se na zaslonu mjerača vremena/trajanja ne pojavi **d-1**, **d-2** ili **d-3**.




3. Postavku osvjtljenja aktivirajte ponovnim dodirom na gumb .
- ⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .

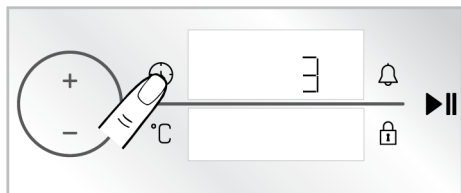



4. Dodirom na gumb **+**/**-** podesite željeno razdoblje.
5. Potvrdite osvjetljenje ponovnim pritiskom na gumb  ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

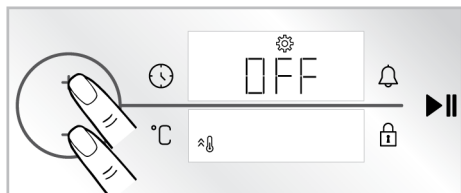
### Podešavanje funkcije brzog zagrijavanje (pojačivača)


Pomoću funkcije brzog zagrijavanja možete automatski rukovati pečenjem na proizvodu. U tu svrhu trebate aktivirati postavku brzog zagrijavanja. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.


1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
  - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

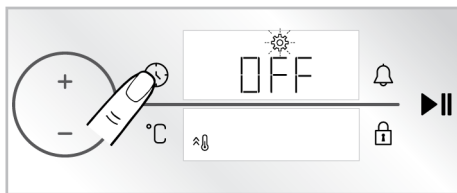


2. Dodirnite gumb **+**/**-** dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i "OFF" (isključeno).

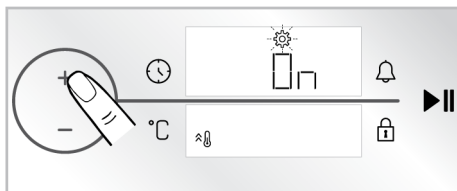



3. Postavku brzo zagrijavanja (pojačivača) aktivirajte dodirom na gumb .


⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .



4. **+** Dodirom na gumb "OFF" (isključiti) na zaslonu ga podešavate na "ON" (uključiti).




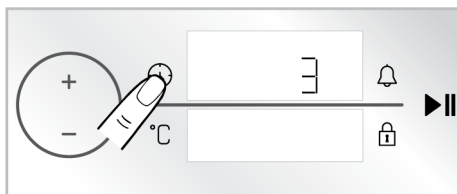
5. Postavku brzo zagrijavanja (pojačivača) potvrdite dodirom na gumb .


 Postavku brzog zagrijavanja možete isključiti primjenom istog postupka. Ako postavku podesite na "OFF" (isključeno) možete poništiti postavku brzog zagrijavanja.


### Promjena točnog vremena

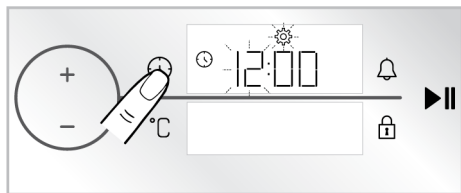
Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,


1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
  - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.




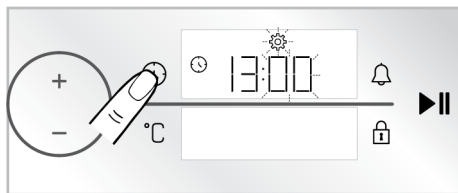
2. Za aktiviranje polja mjeraca vremena jednom dodirnite gumb .


- ⇒ Polje mjerača vremena i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.




3. Točno vrijeme podesite dodiranjem na gumbе **+**/**-**, a polje minuta aktivirajte jednim dodiranjem na gumb .

- ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



4. Dodirnite gumbе **+**/**-** i podesite minute. Potvrdite postavku jednim dodiranjem na gumb .

- ⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.

## 6 Opće informacije o kuhanju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

### 6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.

- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Uпотреba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

### 6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

#### Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neelpljivo posuđe otporno na toplinu.

- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježije i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

### Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

### Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

## Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

### Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Kolači	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	250	5 ... 15
Pizza	Standardni pladanj *	Funkcija za pripremu pizza	2	280	5 ... 10

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

## Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Keksi	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Kolači	1-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Peciva	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

### Tablica vremena pripreme hrane s radnom funkcijom "Eco zagrijavanje ventilatorom"

- Ne mijenjajte podešenu temperaturu nakon početka kuhanja kada je radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja kada koristite radnu funkciju "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.
- Ne zagrijavajte ako se koristi radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	Standardni pladanj *	3	160	25 ... 35
Keksi	Standardni pladanj *	3	180	25 ... 35
Kolači	Standardni pladanj *	3	200	45 ... 55
Peciva	Standardni pladanj *	3	200	35 ... 45

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

## 6.1.2 Meso , riba i perad

### Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.

- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

## Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Zagrijavanje ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Funkcija „3D“	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

### 6.1.3 Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

### Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također,

hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.

- **Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

### Gljučne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.

- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na željenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

### Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

### 6.1.4 Funkcija plitkog prženja ili prženja bez ulja

U "Airfry" možete plitko pržiti ili pržiti bez ulja s vrućim zrakom u pećnici.

#### Opća upozorenja

- Pogledajte preporučenu tablicu pečenja za funkciju "Airfry".
- Uporaba rešetke za prženje (Airfry) isporučen s proizvodom za ovu funkciju.

- Za dobar rezultat prženja stavite hranu na rešetku za prženje tako da se ne preklapaju.
- **Stavite pladanj za pećnicu na donju policu da skuplja ulje tijekom prženja. Unutar umetnutog pladnja stavite papir za pečenje otporan na toplinu ili sličan materijal preporučen za upotrebu u pećnici.**

- Ako se pladanj ne koristi na donjoj polici, bilo kakvo kapanje ulja ili drugih tvari iz hrane može izazvati jak dim, pa čak i plamen.
- Funkcijom "Funkcija „3D“" možete ubrzati vrijeme predgrijavanja. Prebacite na funkciju "Airfry" kada je predgrijavanje završeno.

### Stol za prženje - "Airfry"

Hrana	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)	Preporučena količina
Domaći krumpir *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Smrznuti krumpir **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Pileći zabatak /Kriilo	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Pileća prsa	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Cijela kokoš	Airfry	3	15 min. 250/max poslije 190	60 ... 80	1800-2000
Smrznuti grumen **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Čufta	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 količina
Cijela riba	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 količina
Smrznuta hrskava riba ** (Riblji prsti)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Smrznuto pecivo **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 količina)
Zamrznuta pizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 količina
Kobasice	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 količina
Miješano povrće	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Kolač	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 količina
Punjena paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 količina

\* Krompir držite u vodi 30 minuta, osušite i dodajte ¼ do 1 žlice ulja.

\*\* Prethodno zagrijte.

### 6.1.5 Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

### Stol za kuhanje testnih jela

#### Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih policama :2	140	15 .. 25
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

### Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Prhko tijesto (slatki kolačić)	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

### Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 3

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.  
Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

## 7 Čišćenje i održavanje

### 7.1 Opće informacije o čišćenju

#### Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

#### Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.

- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

#### Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.
- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje se preporučuje na web stranici vaše marke proizvoda. Nemojte koristiti vanjsko sredstvo za čišćenje pećnice. Ako je površina jako zaprljana, lagano je navlažite i nježno očistite četkom s mekim vlaknima ili žicom za ribanje. Izbjegavajte pretjerani pritisak.

#### Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.

- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

### Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

### Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

## 7.2 Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

### Čišćenje roštilja za prženje (Airfry)

Košaru roštilja za prženje možete prati u perilici posuđa. Za košaru se preporučuje intenzivno pranje u donjoj košari mašine za pranje suđa. Žičani okvir u koji je umetnuta košara nije prikladan za pranje u mašini za pranje suđa. Žičani okvir očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

Nakon korištenja uređaja Airfry možete koristiti funkciju jednostavnog čišćenja parom ako je dostupna, kako biste lako očistili sve mrlje ulja iznutra.

## 7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

## 7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

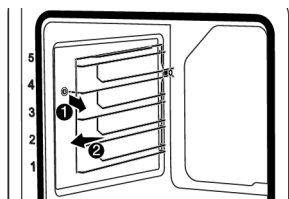
## Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu "Katalitičke površine".

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

### Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

## 7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Pećnica je opremljena funkcijom pirolize. Pećnica se zagrijava na temperaturu od približno 420-480 °C i sagorijava postojeću prljavštinu u pepeo. Može nastati jaki dim. Omogućite dobro prozračivanje. Čišćenje na visokoj temperaturi treba se obaviti nakon približno svakih 10 upotreba pećnice.

## Opća upozorenja



### Vruće površine izazivaju opekline!

Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod. Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.



- Prije upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako postoje). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice. U dijelu o priboru navedeno je je li vaš pribor otporan na pirolizu ili ne. Osim ako nije navedeno, vaš pribor nije otporan na visoke temperature. Treba ga izvaditi iz pećnice prije čišćenja i tako izbjeći njegovo oštećenje.
- Nemojte čistiti brtvu na vratima. Brtva od staklene vune je osjetljiva i lako se može oštetiti. Ako se ošteti brtva na vratima, zamijenite je novom koju možete nabaviti u ovlaštenom servisu.

### Za pokretanje funkcije pirolize:

1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
3. Odaberite funkciju „pirolize“ (Piroliza).
  - ⇒ **P2:00** treperi na zaslonu. Ako je vaš uređaj opremljen s funkcijom „Eko pirolize“, tada će se prvo na zaslonu pojaviti poruka „Pro“ u trajanju od 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje treperiti.







Ako se poruke „Pro“ i zatim „ECO“ ne pojavljuju na zaslonu, tada vaš uređaj nije opremljen s funkcijom „Eko pirolize“.

4. Okrenite okrenti gumb temperature na najveću temperaturu "max" (maksimalnu).
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, tada **P2:00** svijetli stalno i počinje odbrojavanje. Vrijeme pirolize (2 sata) prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.
6. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
7. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj).
8. Nakon što se na zaslonu pojavi "End" (kraj), okrenite okretne gumb funkcije i temperature na 0 (isključeno) i završite postupak.
9. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.
10. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.



Nakon dovršetka funkcije pirolize, brava vrata bit će aktivna dok se pećnica ne ohladi na odgovarajuću temperaturu. Ako želite nešto skuhati tijekom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati "H" i kuhanje neće biti moguće.

### **Funkcija samočišćenja na visokoj temperaturi - Eko piroliza (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)**

- ✓ Ako vaša pećnica nije puno prljava, preporučuje se korištenje funkcije "Piroliza -ekonomski način rada". Funkcija "Piroliza -ekonomski način rada" traje kraće od funkcije "Piroliza". Ako je pećnica jako prljava, tada funkcija "Piroliza -ekonomski način rada" možda neće biti dovoljna. U tom slučaju očistite je pomoću funkcije "Piroliza".
1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
  2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
  3. Odaberite funkciju „pirolize“ (Piroliza).
    - ⇒ Poruke "**P2:00**" i "**Pro**" prikazuju se na zaslonu približno 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje treperiti.
  4. Dodirnite gumb  ili .
    - ⇒ Poruka "**ECO**" prikazuje se na zaslonu približno 2 sekunde, a zatim poruka **P1:30** počinje treperiti.
  5. Okrenite okrenti gumb temperature na najveću temperaturu "max" (maksimalnu).
  6. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P1:30** svijetli stalno i počinje odbrojavanje. Vrijeme pirolize (1,5 sata) prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.
  7. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
  8. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj).
  9. Nakon što se na zaslonu pojavi "End" (kraj), okrenite okretne gumb funkcije i temperature na 0 (isključeno) i završite postupak.
  10. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.

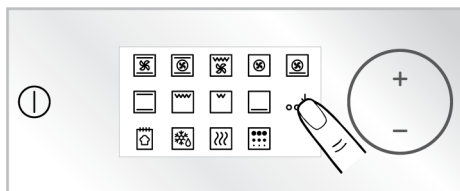
11. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.



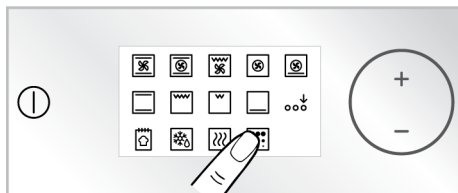
Nakon dovršetka funkcije pirolize, brava vrata bit će aktivna dok se pećnica ne ohladi na odgovarajuću temperaturu. Ako želite nešto skuhati tijekom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati "H" i kuhanje neće biti moguće.

### Za pokretanje funkcije pirolize:

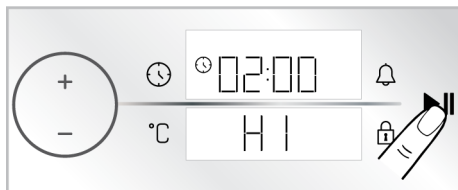
1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
3. Odaberite funkciju "Piroliza" ili "Piroliza -ekonomski način rada" ovisno o zaprljanosti vaše pećnice. Ako vaša pećnica nije puno prljava, preporučuje se korištenje funkcije. "Piroliza -ekonomski način rada". Ova funkcija traje kraće od varijabilne funkcije "Piroliza". Ako je pećnica jako prljava, tada funkcija "Piroliza -ekonomski način rada" možda neće biti dovoljna. U tom slučaju očistite je pomoću funkcije "Piroliza".
4. Uključite pećnicu dodiranjem gumba ⓘ.
5. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



6. Dodirnite "Piroliza" u donjem redu zaslona funkcija.





7. Na zaslonu se pojavljuju razina pirolize "HI" i vrijeme "02:00".



8. Započnite čišćenjem dodiranjem gumba ▶||.


⇒ Započinje čišćenje, a vrijeme samočišćenja prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.

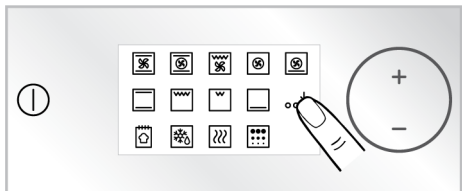
9. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol brave  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
10. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj). Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ⓘ.

11. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.

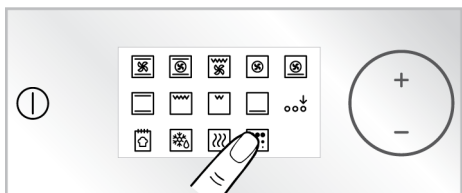
### Piroliza -ekonomski način rada


Ako vaša pećnica nije puno prljava, preporučuje se korištenje funkcije. "Piroliza -ekonomski način rada". Ova funkcija traje kraće od varijabilne funkcije "Piroliza". Ako je pećnica jako prljava, tada funkcija "Piroliza -ekonomski način rada" možda neće biti dovoljna. U tom slučaju očistite je pomoću funkcije "Piroliza".

1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
3. Uključite pećnicu dodiranjem gumba .
4. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.

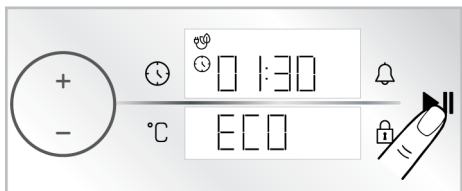



5. Dodirnite "Pirroliza" u donjem redu zaslona funkcija.





6. Dodirnite "Pirroliza" na zaslonu funkcija.
7. Započnite čišćenjem dodiranjem gumba .

⇒ Započinje čišćenje, a vrijeme samočišćenja prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.



8. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol brave  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste

otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.

9. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj). Isključite pećnicu dodirivanjem gumba .
10. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.

## 7.6 Čišćenje vrata pećnice

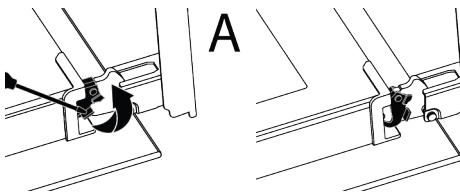
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vođenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.



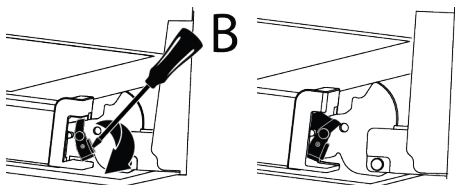
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

### Uklanjanje vrata pećnice

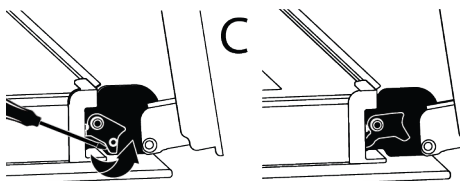
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



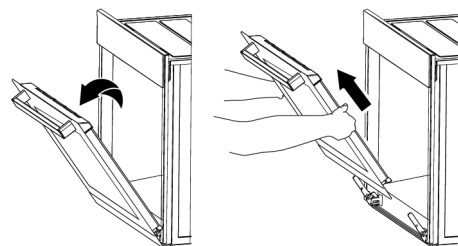
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



6. Vrsta šarki (C) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju/otvaraju.



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.



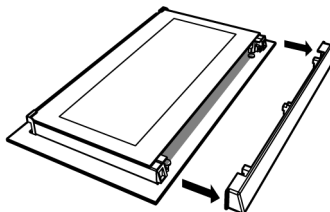
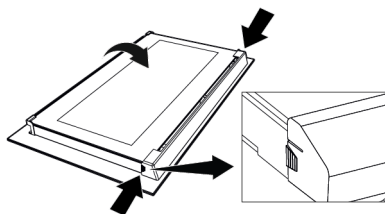
Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

## 7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

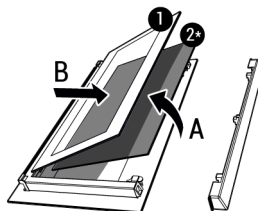
Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.

2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- 1 Zadnje unutarnje staklo      2\* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).

6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične uture.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

## 7.8 Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterđentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

### Zamjena svjetla pećnice

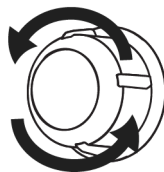
#### Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

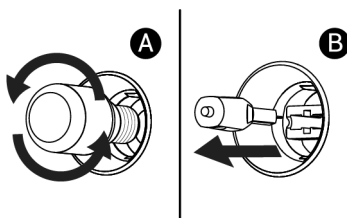
#### Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.

2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



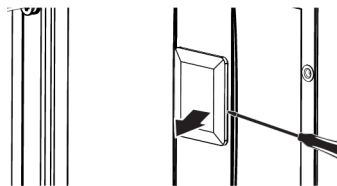
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



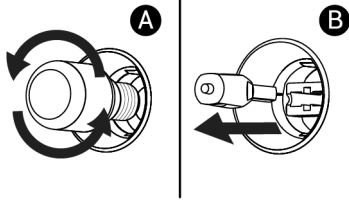
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

#### Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

## 8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

### Para se ispušta dok pećnica radi.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

### Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

### Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.

### Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerac vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

### Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.

- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

### Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeracem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.
- Vrata pećnice možda su otvorena. >>> Pripazite jesu li vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od približno 5 minuta, postavke vremena poništiti će se, a grijači neće raditi.

### (Za modele s mjeracem vremena) Zaslon mjerača vremena treperi ili je simbol mjerača vremena ostavljen otvoren.

- Prije je došlo do prekida struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite funkcija okretna kola proizvoda i ponovo ih prebacite u željeni položaj.

### Nakon početka kuhanja simbol ► treperi na zaslonu i čuje se zvučno upozorenje.

- Vrata pećnice možda su otvorena. >>> Pripazite jesu li vrata pećnice potpuno zatvorena. Kontaktirajte ovlaštenu servis ako se kvar ne popravi.

Dodatne informacije u vezi korisničkog priručnika:	Tehničke informacije o rukovanju načinom vožnje s brzim ubrzavanjem u skladu s EU Uredbom 2023/826	
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (vat)	RAZDOLJE (MINUTE)*
Isključeno	-	-
Pripravnost	-	-
Način rada pripravnosti s prikazom informacija ili statusa	0,8	20
Način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije	-	-

\*: Razdoblje nakon kojeg oprema automatski prelazi u način rada pripravnosti, način rada isključeno ili način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.

