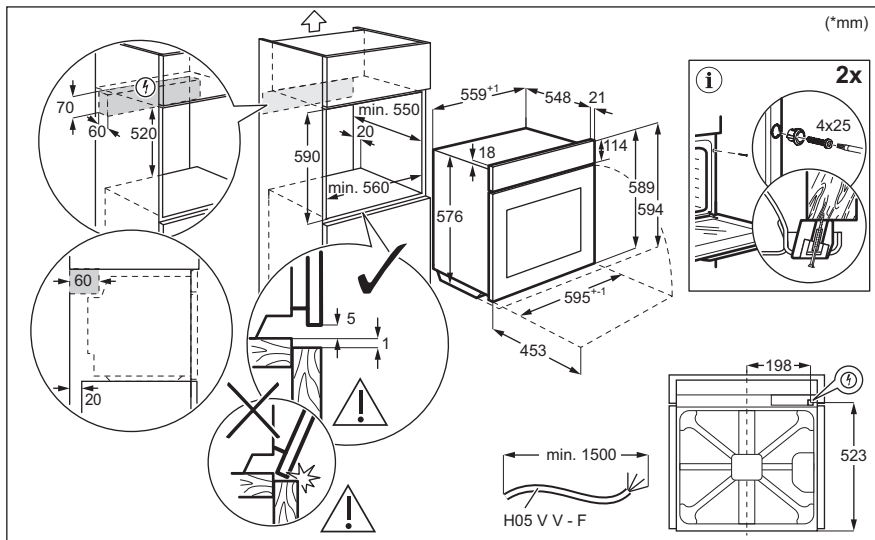
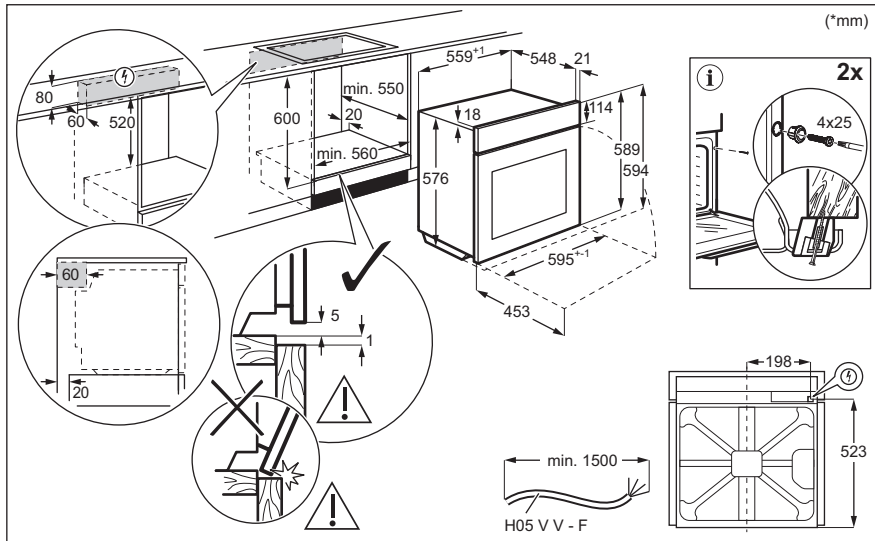


Dieter Knoll

DKP37903BK

HR Upute za uporabu Rečnica	3
SR Упутство за употребу Пећница	26

POSTAVLJANJE / ИНСТАЛИРАЊЕ



SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. OPIS PROIZVODA.....	8
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	9
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
7. DODATNE FUNKCIJE.....	15
8. FUNKCIJE SATA.....	16
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	17
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	18
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	21
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	23
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	24
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	25

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.

- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati

kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.

- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Koristite samo dodatke dostavljene uz ovaj uređaj koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.
- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Pazite kada uklanjate vrata s uređaja jer su teška.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.

- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Pirolitičko čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatak hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
 - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne prolijevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i

početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.

- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posudu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje



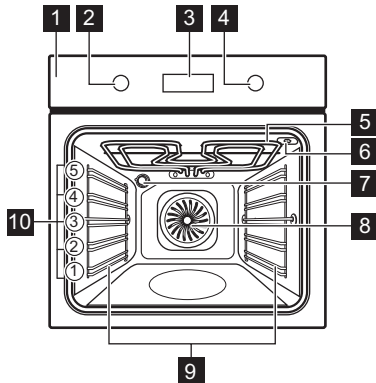
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Toplinski element
- 6 Utičnica za senzor za hranu
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

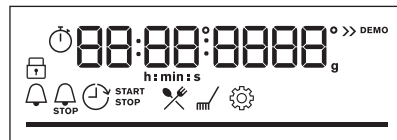
Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

4.2 Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.
	Pritisnite da postavite temperaturu jezgre hrane s: Senzor za hranu
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.

4.3 Indikatori zaslona

Zaslon s ključnim funkcijama.



	Uređaj je zaključan.
	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.
	Podizbornik: Čišćenje.
	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Senzor za hranu je uključen.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme kuhanja je uključen.



Vrijeme odgode početka je uključen.



Tajmer prema gore je uključen.

Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pogledajte Svakodnevna uporaba. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije pećnice



Vrući zrak

Za pečenje mesa i kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplotu u unutrašnjosti pećnice.



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



Zamrznuta hrana

Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.



Donji grijač

Za tamnjenje i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.



Odmrzavanje

Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.



Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplota. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte Svakodnevna uporaba, Napomene o: Vlažno pečenje.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostranog kruha.



Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.



Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

6.2 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Za upute za kuhanje pogledajte Savjeti i preporuke, Vlažno pečenje. Za općenite preporuke za uštedu energije pogledajte Energetska učinkovitost, Savjeti za uštedu energije.

6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.

2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

6.4 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na



Na zaslonu se prikazuje   .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

6.5 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
5. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda



Senzor za hranu mora biti spojen kako bi se funkcija mogla koristiti. Pogledajte Korištenje pribora.



Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.



Razina police. Pogledajte Opis proizvoda.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno		
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	 3; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P9	Govedi file, slabo pečen (sporo pečenje)		
P10	Govedi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Govedi file, pečen (sporo pečenje)		
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	  2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	  2; posuda za složenac na pladnju za pečenje Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	  3; pladanj za pečenje
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	   2; složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; pladanj za pečenje Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje
P25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	  2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
P26	Ribljí filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	Torta od jabuka	-	 3; pladanj za pečenje
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	Pita od jabuka	-	 1;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3; duboka tava
P32	Muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pladanj za pečenje Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	 3; pladanj za pečenje
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	 3; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	  2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

6.6 Promjena: Postavke

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
- Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite **OK**.
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite **OK**.
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite **OK**.

- Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5

	Postavka	Vrijednost
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje, 2 - Alarm
06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno

	Postavka	Vrijednost
08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
10	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
11	Verzija softvera	Provjera
12	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

 **OK** - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal.  - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

 **OK** - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

7.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

Tablica s vremenom automatskog isključivanja za navedeni raspon temperature pećnice.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte Funkcije sata.

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode početka.

7.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Opis funkcija sata

 Zvučni alarm	Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.
 Vrijeme kuhanja	Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode početka	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.

8.2 Postavka: Zvučni alarm

1. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

2. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Zvučni alarm.
3. Pritisnite **OK**. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.

8.3 Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i .
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite **OK**. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.4 Postavka: Vrijeme odgode početka

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže:  i **START**.
3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
4. Pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje: --:--  **STOP**.

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
6. Pritisnite **OK**.

Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

7. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite regulator za odabir  / Tajmer prema gore. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Izbornik: Postavke.
3. Pritisnite **OK**.
4. Okrenite regulator za uključivanje i isključivanje Uptimer.
5. Pritisnite **OK**.

8.6 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite regulator za odabir  / Sat. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Izbornik: Postavke.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.
4. Pritisnite **OK**.

9. KORIŠTENJE PRIBORA

! UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje dodatne opreme

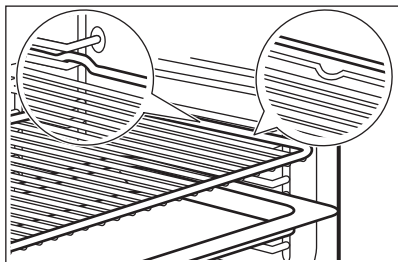
Dodatna oprema

Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučan s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.



Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od nagibanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice i da su nožice okrenute prema dolje.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

9.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25 °C viša od temperature jezgre hrane.
- ? - temperatura jezgre hrane.

Preporuke:

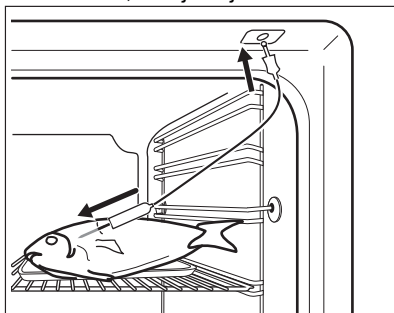
- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

Pečenje s: Senzor za hranu

! UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači polica vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

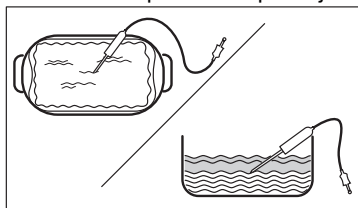
1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice ili jela i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela: **meso, perad i riba**
Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.



Složenac

Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za

hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte Opis proizvoda.

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
6. Pritisnite OK.
7. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
8. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

10. SAVJETI I PREPORUKE

10.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Za savjete o uštedi energije pogledajte Energetska učinkovitost.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
	Temperatura
	Dodatna oprema



Položaj police



Vrijeme pečenja (min)

10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28 cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26 cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8 cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28 cm

10.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	30 - 40

		°C		
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramičke ramenice na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	kalup za dno torte na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0.2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0.4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	35 - 45

		°C		
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

				°C	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60
Shortbread keksići	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Shortbread keksići	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Shortbread keksići	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Tost ¹⁾	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

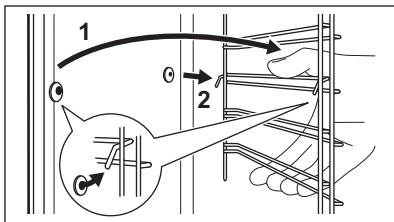
Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

11.2 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



4. Vratite nosače police natrag u početni položaj. Ponovite korake obrnutim redoslijedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatike za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

11.3 Pirolytičko čišćenje

UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.

OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
5. Okrenite kontrolni regulator za odabir  i pritisnite OK.

Program čišćenja	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.

7. Pritisnite **OK** za početak čišćenja.

Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .

8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Promjena: Postavke.

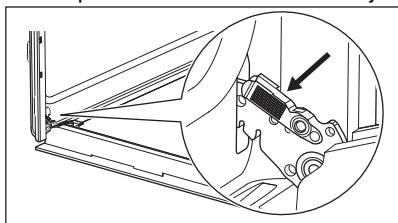
11.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

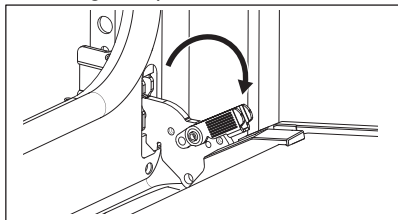
OPREZI!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

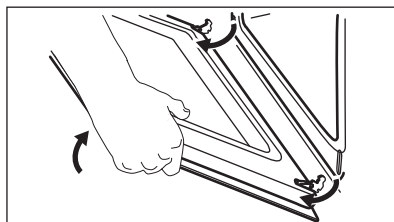
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.

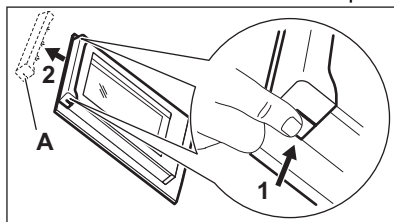


3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



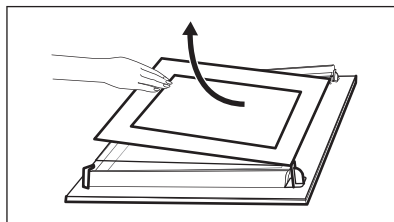
4. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.

5. Uхватite oblogu vrata **A** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice. Pazite da staklene ploče vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče. Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zaslona.

Polje za označavanje mora biti okrenuto prema unutarnjoj strani vrata (prema unutrašnjosti pećnice).

11.6 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.



OPREZ!

Uvijek držite halogeno svjetlo krpom kako biste spriječili izgaranje ostataka masnoće na žarulji.

Stražnja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite...
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključen.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.

i Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi

se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) :

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu

Informacije o proizvodu*

Naziv dobavljača	Dieter Knoll
Identifikacija modela	DKP37903BK 949288439
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	31.0 kg

Informacije o proizvodu

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

13.2 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada slabe snage

Potrošnja energije

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

13.3 Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	26
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	28
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	31
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	31
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	32
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	33
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	39
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	40
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	41
10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	42
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	45
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	48
13. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	49
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	50

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.

- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтирање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја,

нарочито када уређај ради или када су врата врела.

- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од

браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

2.3 Употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може да се ослободи врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.

- Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Вођни сок може да остави трајне мрље.
- Користите само прибор који је испоручен уз овај уређај или који препоручује произвођач.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Врата су тешка, па будите посебно пажљиви кад их скидате са уређаја.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.

- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на

температурне промене и испуштена испарења.

- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

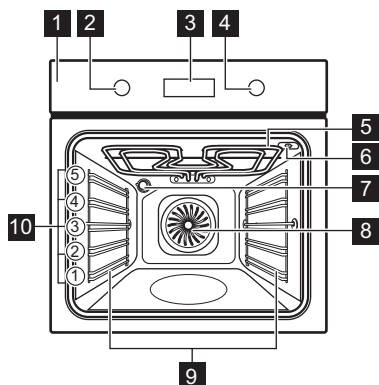
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Утичица температурног сензора
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.

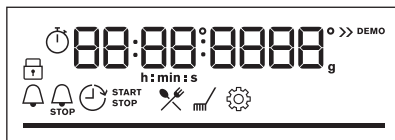
- Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
- Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.
Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање .

4.2 Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Да бисте подесили унутрашњу температуру хране, притисните: Температурни сензор
OK	Притисните да бисте потврдили избор.

4.3 Индикатори дисплеја

Дисплеј са кључним функцијама:



	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Чишћење.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Температурни сензор је активиран.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: "00:00" или "12:00" (у зависности од модела).

- Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
- Притисните OK.

5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

- Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
- Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Погледајте одељак Свакодневна употреба. Оставите уређај да ради 1 ч.

3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.

6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања



Печење уз равни вентил.

За печење мяса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



Функција за пицу

За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



Загревање одоздо

За запецање и добијање хрсковаг дна. Користите најнижи положај решетке.



Одмрзавање

За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте Свакодневна употреба, Напомене о: Влажно печење уз вентилатор.



Гриловање

За гриловање танких комада хране и то-стирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада мяса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.



Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C.

6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на

највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте Напомене и савети, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте Energetska efikasnost, Савети за уштеду енергије.

6.3 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

 Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

6.4 Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано , , .

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени. Притисните ОК.

6.5 Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени садржи програме који су осмишљени за

наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.
5. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Подмени: Помоћ при припреми хране

Легенда	
	Температурни сензор мора бити повезан да би се користила ова функција. Погледајте одељак Коришћење прибора.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која можете да проверите у табели.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1	Говеђе печење, слабо печено		
P2	Говеђе печење, сред- ње печено	1 - 1.5 kg; кома- ди дебљине 4– 5 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P3	Говеђе печење, до- бро печено		
P4	Котлет, сред- ње печен	180 - 220 г по комаду; кришке дебљине 3 cm	 3; посуда за печење на решетка- стој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5	Говеђе печење/ динстано (ре- бра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлекс)	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
P7	Говеђе печење, сред- ње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; кома- ди дебљине 4– 5 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P8	Говеђе печење, до- бро печено (споро печење)		

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P9	Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
P10	Филе говедине, средње печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P11	Филе говедине, печен (споро печење)		
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Додајте течност. Печење покривено.
P13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	 2; плех за печење Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15	Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици
P16	Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
P17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	 2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	 2; посуда за ролов. поврће/грати. јела на плеху за печење Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	 3; плех за печење
P20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи бата- ци, свежи	-	 3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела	2 - 3 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, цела	4 - 5 kg	 2; дубоки тигањ Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	 2; решеткаста полица
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	 2; плех за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	Рибљи филе- ти	-	 3; посуда за касеролу на решеткастој полици
P27	Колач од сира	-	 2; калуп за печење од  28 cm на решеткастој полици
P28	Колач од јабука	-	 3; плех за печење
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици
P30	Пита с јабука- ма	-	 1; калуп за питу на  22 cm на решеткастој полици
P31	Брауни ко- лаци	2 kg теста	 3; дубоки тигањ
P32	Мафини	-	 3; плех за мафине на решеткастој полици

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнути	0.5 kg	 3; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  2; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	  2; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	  2; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици

6.6 Мењање: Подешавања

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните ОК.
5. Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Подмени: Подешавања

	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук

	Подешавање	Вредност
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм
06	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
07	Светло	Укључи/Искључи
08	Брзо загревање	Укључи/Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
10	Демо режим	Активациони код: 2468
11	Верзија софтвера	Провера
12	Ресетовање свих подешавања	Да/Не

7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

7.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања не сметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 ОК – притисните и држите да бисте искључили функцију.

7.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

Табела са временом аутоматског искључивања за опсег температуре дате пећнице.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Ако намераваате да покренете функцију загревања за време трајања које

премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак Функције сата.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одложеног старта.

7.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Опис функција тајмера

 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одложеног старта	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.

8.2 Подешавање: Тајмер

1. Притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
3. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.

8.3 Подешавање: Време кувања

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.

2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.4 Подешавање: Време одложеног старта

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и **START**.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните **OK**.

Дисплеј приказује: --:--  **STOP**.

5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
 6. Притисните **OK**.
- Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.
7. Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.5 Подешавање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.

2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада. Погледајте Свакодневна употреба, Мени: Подешавања.
3. Притисните ОК.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
5. Притисните ОК.

8.6 Подешавање: Доба дана

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.

2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте Свакодневна употреба, Мени: Подешавања.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
4. Притисните ОК.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацивање прибора

Прибор

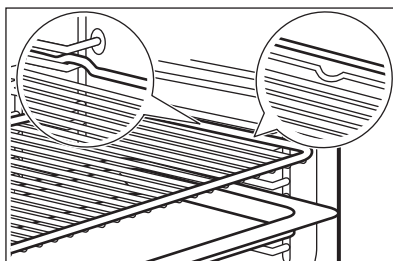
Прибор доступан у зависности од модела.

Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.



Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке. Уверите се да полица додирује задњу страну унутрашњости пећнице и да су ножице окренуте према доле.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупама, ставите плех / посуду испод, да прикупи течности које капљу.

9.2 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- $^{\circ}\text{C}$ – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25°C више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

Препоруке:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за кашаста/течна јела.

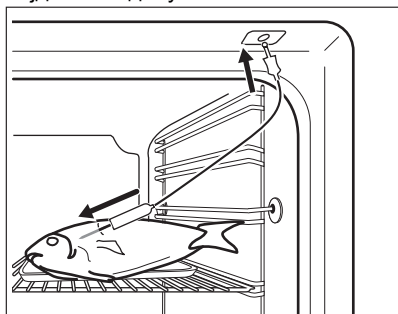
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Кување са: Температурни сензор

УПОЗОРЕЊЕ!

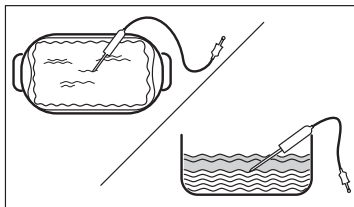
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите уређај.
2. Подесите функцију загревања или ставите посуду и, ако је потребно, подесите температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**
Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.



Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
6. Притисните ОК.
7. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
8. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети у наставку приказују препоручена подешавања за температуру, време припреме и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Савете за уштеду енергије прочитајте у Energetska efikasnost.

Симболи који се користе у табелама:



Врста хране



Функција загревања

°C	Температуре
	Прибор
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефлуктујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефлуктујући, пречника 28 см
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефлуктујућа, пречника 26 см
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8 см, висине 5 см
- **Плех за флан** – тамни, нерелефлуктујући, пречника 28 см

10.3 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45

		°C		
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 кома- да	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланши- рано, 0,4 kg	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пизу на решетка- стој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско по- врће, 0,7 kg	плех за печење или посу- да за скупљање масноће	180	4	25 - 30

10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	70 - 90

				°C	
Немасна бисквит тор- та, калуп за тарту Ø 26 см ¹⁾	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	170	40 - 50
Немасна бисквит тор- та, калуп за тарту Ø 26 см ¹⁾	Печење уз равни вентил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	40 - 50
Немасна бисквит тор- та, калуп за тарту Ø 26 см ¹⁾	Печење уз равни вентил.	Решетка- ста поли- ца	2 и 4	160	40 - 60
Прхки кекс	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Прхки кекс	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Прхки кекс	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриловање	Решетка- ста поли- ца	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Предгревајте уређај 10 минута.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

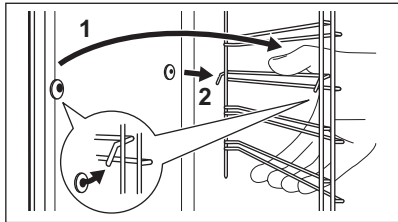
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Вратите носаче решетки у почетни положај. Поновите кораке обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

11.3 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлем водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
5. Окрените контролно дугме да бисте изабрали  и притисните ОК.

Програм чишћења

Трајање

C1 - Благо чишћење

1 h

C2 - Нормално чишћење

1 h 30 min

C3 - Темељно чишћење

2 h 30 min

6. Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.

7. Притисните ОК да покренете чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује .

8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

11.4 Подсетник за чишћење

Када  затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте Свакодневна употреба, Промена: Подешавања.

11.5 Скидање и постављање врата

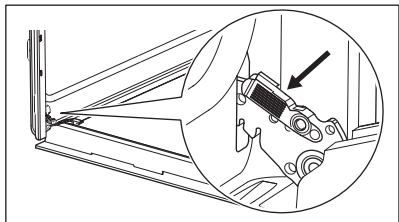
Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.



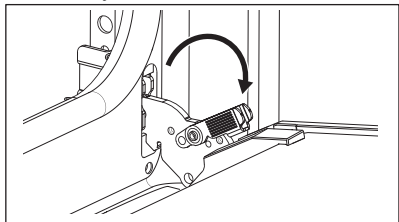
ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

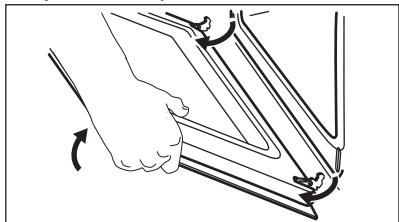
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



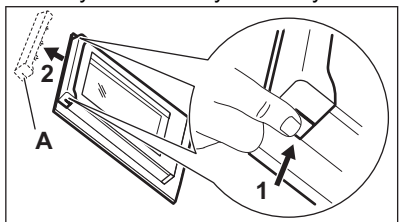
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



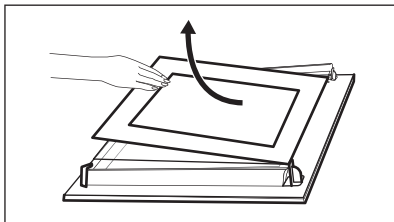
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата **A** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из војице. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, поставите стаклене плоче и врата пећнице. Водите рачуна да стаклене плоче вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Одштампана зона треба да буде окренута ка унутрашњој страни врата (ка унутрашњости пећнице).

11.6 Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ ОПРЕЗ

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

 Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) :

Број производа
(PNC):

Серијски број (S.N.):

13. ENERGETSKA EFIKASNOST

13.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну

Информације о производу

Назив добављача	Dieter Knoll
Идентификација модела	DKP37903BK 949288439
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	31.0 kg

Информације о производу

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

13.3 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и

постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

