

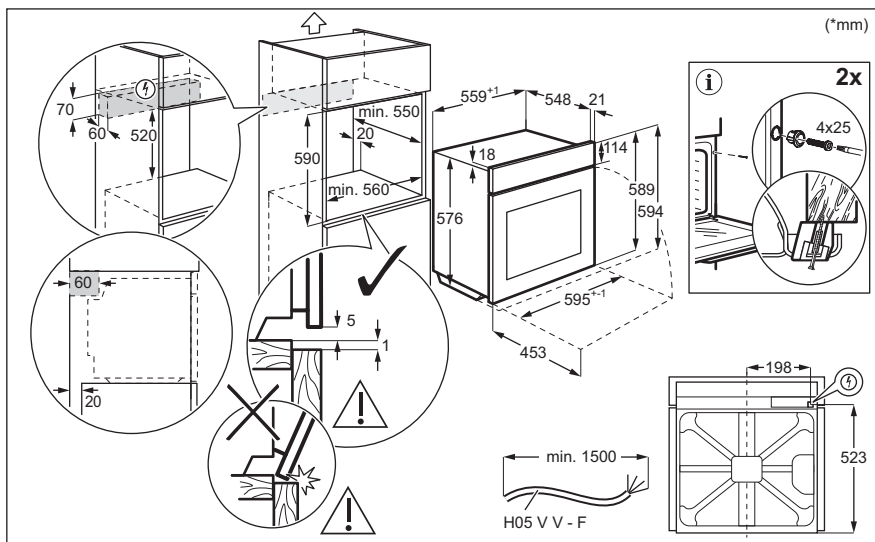
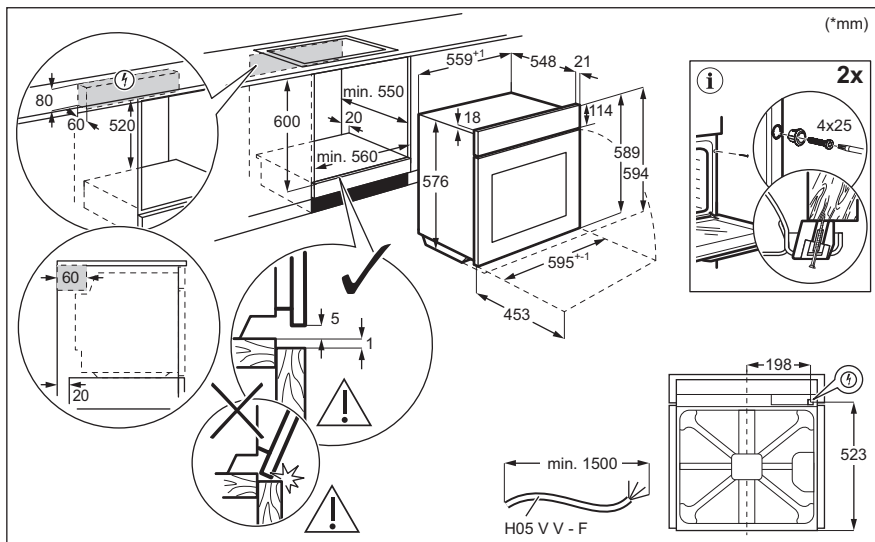
# Dieter Knoll

**DKP37903BK**

---

|           |                            |           |
|-----------|----------------------------|-----------|
| <b>SK</b> | <b>Návod na používanie</b> | <b>3</b>  |
|           | Rúra                       |           |
| <b>SL</b> | <b>Navodila za uporabo</b> | <b>27</b> |
|           | Pečica                     |           |

# INŠTALÁCIA / NAMESTITEV



## OBSAH

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....       | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....       | 5  |
| 3. OPIS VÝROBKU.....                  | 8  |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....                | 8  |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....           | 9  |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....         | 9  |
| 7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....             | 15 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE.....                | 16 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....      | 17 |
| 10. RADY A TIPY.....                  | 18 |
| 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....       | 21 |
| 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....           | 23 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....         | 24 |
| 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 26 |

Vyhradzuje si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.

- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ IFNORMÁCIE

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky

(skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.

- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dverka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

#### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

| Celkový výkon (W) | Časť kábla (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------|
| maximum 1 380     | 3x0.75                        |
| maximum 2 300     | 3x1                           |
| maximum 3 680     | 3x1.5                         |

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

## 2.3 Použitie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže sa uvoľniť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.

- Na otvorené dverka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo poškodeniu alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - priamo do spodnej časti spotrebiča nedávajte riad ani iné objekty,
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo antikora nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Používajte len príslušenstvo dodané s týmto spotrebičom alebo odporúčané výrobcom.
- Pri varení musia byť dverka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- V prípade poškodenia ihneď vymeňte sklenený panel dvierok. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča dávajte pozor, dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Čistenie pyrolýzou

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepočetné osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.

- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
  - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
  - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiavajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

## 2.6 Vnútné osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia



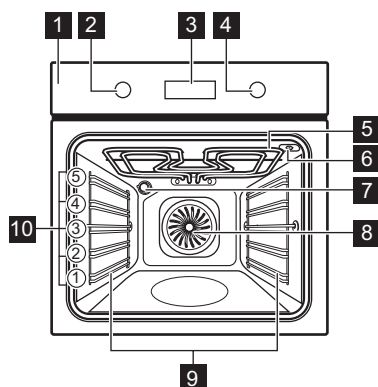
### VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3. OPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Zásuvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úrovne roštu v rúre

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia. Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté **0**.

### 4.2 Prehľad ovládacieho panela



Stlačením nastavíte funkcie časovača.



Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.



Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.



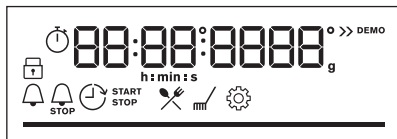
Stlačením tlačidla nastavíte vnútornú teplotu pokrmu s: Teplotná sonda

OK

Stlačením potvrdíte výber.

### 4.3 Ukazovatele na displeji

Displej s kľúčovými funkciami:



Spotrebič je zablokovaný.



Podponuka: Podporované varenie.



Podponuka: Čistenie.



Podponuka: Nastavenia



Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.



Funkcia Teplotná sonda je aktivovaná.



Funkcia Časomer je aktivovaná.



Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.



Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.



Funkcia Časovač je aktivovaná.



Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: "00:00" alebo "12:00" (v závislosti od modelu).

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: OK.

### 5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať neprijemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Pozrite si časť Každodenné používanie. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 6.1 Funkcie ohrevu



### Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.



### Tradičné pečenie

Na pečenie a opečanie na jednej úrovni roštu.



### Mrazené pokrmy

Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jamných závitkov).



### Pizza

Napečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.



### Dolný ohrev

Na zapekanie a chrumkavý korpus. Použite najnižšiu úroveň v rúre.



### Rozmrazovanie

Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.



### Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v časti Každodenné používanie, Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.



### Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.



### Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.



Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

## 6.2 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny na varenie nájdete v časti Rady a tipy, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v časti Energetická účinnosť, Tipy na úsporu energie.

## 6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.

Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte tlačidlo, aby ste skrátili čas ohrevu. Je k dispozícii pre niektoré funkcie ohrevu. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

## 6.4 Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na

Na displeji sa zobrazuje symbol , , .

2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo: OK.

## 6.5 Nastavenie: Podporované varenie

Podporované varenie podponuka pozostáva z programov navrhnutých pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku .  
Stlačte tlačidlo OK.

- Otočením otočného ovládača zvoľte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.
- Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.
- Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

## Podponuka: Podporované varenie

### Legenda



Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si časť Používanie príslušenstva.

### Legenda



Pred pečením spotrebič predhrejte.



Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

|    | Pokrm                                                                                           | Hmotnosť                              | Úroveň roštu/príslušenstvo                                                                                                              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | <b>Hovädzie pečené, neprepečené</b>                                                             |                                       |                                                                                                                                         |
| P2 | <b>Hovädzie pečené, stredne prepečené</b>                                                       | 1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy       | <b>2; plech na pečenie</b><br>Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.                                      |
| P3 | <b>Hovädzie pečené, prepečené</b>                                                               |                                       |                                                                                                                                         |
| P4 | <b>Steak, stredne prepečený</b>                                                                 | 180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky | <b>3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b><br>Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.                   |
| P5 | <b>Hovädzie pečené/dusené</b><br>(prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok) | 1.5 - 2 kg                            | <b>2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b><br>Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Doлейте tekutinu. Vložte do spotrebiča. |

|     | Pokrm                                                      | Hmotnosť                          | Úroveň roštu/príslušenstvo                                                                                                                                                           |
|-----|------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | <b>Hovädzie pečené, neprepečené</b> (pomalé pečenie)       |                                   |                                                                                                                                                                                      |
| P7  | <b>Hovädzie pečené, stredne prepečené</b> (pomalé pečenie) | 1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy   |  2; <b>plech na pečenie</b><br>Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča. |
| P8  | <b>Hovädzie pečené, prepečené</b> (pomalé pečenie)         |                                   |                                                                                                                                                                                      |
| P9  | <b>Hovädzie filety, neprepečené</b> (pomalé pečenie)       |                                   |                                                                                                                                                                                      |
| P10 | <b>Hovädzie filety, stredne prepečené</b> (pomalé pečenie) | 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy |  2; <b>plech na pečenie</b><br>Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča. |
| P11 | <b>Hovädzie filety, prepečené</b> (pomalé pečenie)         |                                   |                                                                                                                                                                                      |
| P12 | <b>Teľacie pečené</b> (napr. plece)                        | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy     |  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b><br>Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.                 |
| P13 | <b>Pečená bravčová krkovička alebo plece</b>               | 1.5 - 2 kg                        |  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b><br>Po polovici doby prípravy mäso obráťte.         |
| P14 | <b>Ťahané bravčové</b> (pomalé pečenie)                    | 1.5 - 2 kg                        |  2; <b>plech na pečenie</b><br>Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.    |
| P15 | <b>Bravčové karé, čerstvé</b>                              | 1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy   |  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b>                                                    |

|     | Pokrm                             | Hmotnosť                                          | Úroveň roštu/príslušenstvo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-----------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P16 | <b>Bravčové tenké rebierka</b>    | 2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka |  <b>3; hlboká panvica</b><br>Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.                                                                                                                                                  |
| P17 | <b>Jahňacie stehno s kosťami</b>  | 1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy                   |   <b>2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie</b><br>Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.                                                                    |
| P18 | <b>Celé kurča</b>                 | 1 - 1.5 kg; čerstvé                               |   <b>2; zapekacia nádoba na plechu na pečenie</b><br>Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.                                                              |
| P19 | <b>Polovička kurčatá</b>          | 0.5 - 0.8 kg                                      |   <b>3; plech na pečenie</b>                                                                                                                                                       |
| P20 | <b>Kuracie prsia</b>              | 180 - 200 g na kus                                |    <b>2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b><br>Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. |
| P21 | <b>Kuracie stehná, čerstvé</b>    | -                                                 |   <b>3; plech na pečenie</b><br>Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.                                                              |
| P22 | <b>Celá kačka</b>                 | 2 - 3 kg                                          |   <b>2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b><br>Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.                                                     |
| P23 | <b>Celá hus</b>                   | 4 - 5 kg                                          |   <b>2; hlboká panvica</b><br>Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.                                                                  |
| P24 | <b>Sekaná</b>                     | 1 kg                                              |   <b>2; drôtený rošt</b>                                                                                                                                                       |
| P25 | <b>Celá ryba, grilovaná</b>       | 0.5 - 1 kg na rybu                                |   <b>2; plech na pečenie</b><br>Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.                                                                                                      |
| P26 | <b>Rybie filé</b>                 | -                                                 |   <b>3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b>                                                                                                                                 |
| P27 | <b>Tvarohový koláč cheesecake</b> | -                                                 |  <b>2; Ø 28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte</b>                                                                                                                                                                                                   |

|     | Pokrm                                                  | Hmotnosť   | Úroveň roštu/prislušenstvo                                                                                                                                                                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P28 | Jablkový koláč                                         | -          |  3; plech na pečenie                                                                                                                           |
| P29 | Jablková torta                                         | -          |  2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>                                                                                            |
| P30 | Jablkový koláč                                         | -          |  1;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>    |
| P31 | Brownies – čok. sušienky                               | 2 kg cesta |  3; hlboká panvica                                                                                                                             |
| P32 | Muffiny                                                | -          |  3; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>                                                                                                  |
| P33 | Bochníkový koláč                                       | -          |  2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>                                                                                                  |
| P34 | Pečené zemiaky                                         | 1 kg       |  2; <b>plech na pečenie</b><br>Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.                                                            |
| P35 | Americké zemiaky                                       | 1 kg       |  3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie<br>Nakrájajte zemiaky na kúsky.                                                       |
| P36 | Grilovaná miešaná zelenina                             | 1 - 1.5 kg |  3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie<br>Zeleninu nakrájajte na kúsky.                                                      |
| P37 | Krokety, mrazené                                       | 0.5 kg     |  3; <b>plech na pečenie</b>                                                                                                                    |
| P38 | Hranolčky, mrazené                                     | 0.75 kg    |  3; <b>plech na pečenie</b>                                                                                                                   |
| P39 | Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín | 1 - 1.5 kg |  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b>                                                                                                |
| P40 | Zapečené zemiaky (surové zemiaky)                      | 1 - 1.5 kg |  1; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b><br>Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.                                            |
| P41 | Čerstvá pizza, tenká                                   | -          |   2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie |

|     | Pokrm                         | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo                                                                                                                                                |
|-----|-------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P42 | Čerstvá pizza, hrubá          | -        |  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie                                        |
| P43 | Slaný koláč                   | -        |  2; plech na pečenie na drôtenom rošte                                                   |
| P44 | Bageta/ciabat-ta/biely chlieb | 0.8 kg   |  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie<br>Biely chlieb si vyžaduje viac času. |
| P45 | Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb  | 1 kg     |  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / forma na bochník na drôtenom rošte   |

## 7.6 Zmena: Nastavenia

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku .
3. Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte tlačidlo OK.
4. Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

## Podponuka: Nastavenia

|    | Nastavenie     | Hodnota                                         |
|----|----------------|-------------------------------------------------|
| 01 | Presný čas     | Zmeniť                                          |
| 02 | Jas displeja   | 1 - 5                                           |
| 03 | Tóny tlačidiel | 1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku |

|    | Nastavenie               | Hodnota                           |
|----|--------------------------|-----------------------------------|
| 04 | Hlasitosť zvuku          | 1 - 4                             |
| 05 | Teplotná sonda Akcia     | 1 – alarm a nastavenie, 2 – alarm |
| 06 | Časovač                  | Zap./Vyp.                         |
| 07 | Osvetlenie rúry          | Zap./Vyp.                         |
| 08 | Rýchle zohrievanie       | Zap./Vyp.                         |
| 09 | Pripomienka čistenia     | Zap./Vyp.                         |
| 10 | Režim Demo               | Aktivačný kód: 2468               |
| 11 | Verzia softvéru          | Kontrola                          |
| 12 | Zrušiť všetky nastavenia | Áno/nie                           |

## 7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.

Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

OK – stlačením a podržaním funkciu vypnete.

## 7.2 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Tabuľka s časom automatického vypnutia pre daný teplotný rozsah rúry.

| (°C)      | (h)  |
|-----------|------|
| 30 - 115  | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5  |
| 200 - 245 | 5.5  |

(°C)

250 – maximum

(h)

3

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si časť Časové funkcie.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Nastaviť odložený štart.

## 7.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

# 8. ČASOVÉ FUNKCIE

## 8.1 Popis funkcií časovača

|                                    |                                                                                                                                                           |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Časomer</b>                 | Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek. |
| <br><b>Čas prípravy</b>            | Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.                                               |
| <br><b>Nastaviť odložený štart</b> | Odloženie začiatku alebo konca varenia.                                                                                                                   |
| <br><b>Časovač</b>                 | Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.              |

## 8.2 Nastavenie: Časomer

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovládača nastavíte Časomer.
3. Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

## 8.3 Nastavenie: Čas prípravy

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí: 0:00 a .
3. Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.
4. Stlačte OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.
5. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

## 8.4 Nastavenie: Nastaviť odložený štart

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí: a START .

3. Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.

4. Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: --:-- ⌚ STOP.

5. Otočením ovládača nastavíte koniec.

6. Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

7. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

## 8.5 Nastavenie: Časovač ⌚

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do ≡ pre Ponuka.

2. Otočením otočného ovládača zvolíte ⚙ / Časovač. Pozrite si časť Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.

3. Stlačte tlačidlo OK.

4. Otočením ovládača zapnete a vypnete časovač.

5. Stlačte tlačidlo: OK.

## 8.6 Nastavenie: Presný čas

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do ≡ pre Ponuka.

2. Otočením otočného ovládača zvolíte ⚙ / Presný čas. Pozrite si časť Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.

3. Otočením ovládača nastavíte hodiny.

4. Stlačte tlačidlo: OK.

# 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



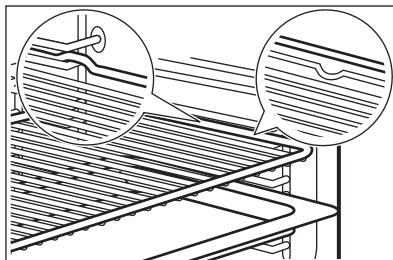
## VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 9.1 Vloženie príslušenstva

Príslušenstvo

Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voliteľné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.



Ak má plech sklon, umiestnite ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.

Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Vložte príslušenstvo (drôtený rošt/plech) medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Skontrolujte, či sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry a či nožičky smerujú nadol.

## 9.2 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.
- 🔥 – teplota vo vnútri jedla.

Odporúčania:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.

- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

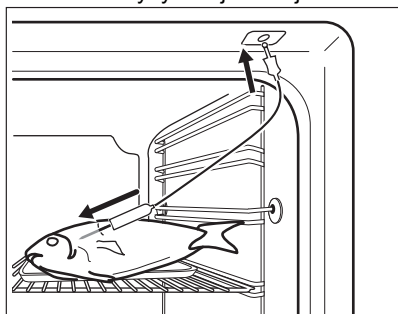
## Pečenie s: Teplotná sonda



### VAROVANIE!

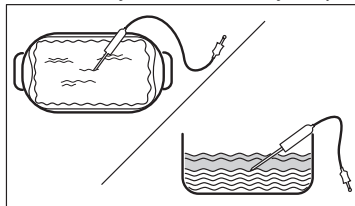
Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a zmeňte teplotu riadu a v prípade potreby rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:  
**Mäso, hydinu a rybu**  
Zapichnete celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.



## Zapekáciu nádoby

Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Otočením ovládača nastavte teplotu.
6. Stlačte tlačidlo OK.
7. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
8. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

## 10. RADY A TIPY

### 10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času prípravy a úrovne v rúre pre konkrétny druh potravín.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v časti Energetická účinnosť.

Symbols použité v tabuľkách:

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Druh potravín       |
|  | Funkcia ohrevu      |
|  | Teplota             |
|  | Príslušenstvo       |
|  | Úroveň roštu v rúre |
|  | Čas prípravy (min)  |

## 10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm

- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

## 10.3 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riad'te tipmi v tabuľke nižšie.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Sladké pečivo, 16 kusov                                                           | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pečivo, 9 kusov                                                                   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg                                                           | drôtený rošt                                                                      | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Píškótová roláda                                                                  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownies – čok. sušienky                                                          | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Nákyp, 6 kusov                                                                    | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Píškótový korpus                                                                  | forma na korpus na drôtenom rošte                                                 | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Viktóriin koláč                                                                   | forma na pečenie na drôtenom rošte                                                | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Poširovaná ryba, 0,3 kg                                                           | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Celá ryba, 0,2 kg                                                                 | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Rybíe filé, 0,3 kg                                                                | forma na pizzu na drôtenom rošte                                                  | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Poširované mäso, 0,25 kg                                                          | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                    | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sušienky, 16 kusov                                                                | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mandľové sušienky, 24 kusov                                                       | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffiny, 12 kusov                                                                 | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Slané pečivo, 20 kusov                                                            | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov                                               | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Malé tortičky, 8 kusov                                                            | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg                                                      | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetariánska omeleta                                                             | forma na pizzu na drôtenom rošte                                                  | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Stredomorská zelenina, 0,7 kg                                                     | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                        | Tradičné pečenie                                                                  | Plech na pečenie                                                                  | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                            |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                        | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Plech na pečenie                                                                  | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                        | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Plech na pečenie                                                                  | 2 a 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm                                                    | Tradičné pečenie                                                                  | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                            |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm                                                    | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                            |
| Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm <sup>1)</sup>                   | Tradičné pečenie                                                                  | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                            |
| Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm <sup>1)</sup>                   | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                            |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Piškútový koláč bez tu-<br>ku, forma na koláče Ø<br>26 cm <sup>1)</sup>           | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Drôtený<br>rošt                                                                   | 2 a 4                                                                             | 160                                                                               | 40 - 60                                                                            |
| Sušienky z krehkého<br>cesta                                                      | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Plech na<br>pečenie                                                               | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 20 - 40                                                                            |
| Sušienky z krehkého<br>cesta                                                      | Teplovzdušné Pečenie                                                              | Plech na<br>pečenie                                                               | 2 a 4                                                                             | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                            |
| Sušienky z krehkého<br>cesta                                                      | Tradičné pečenie                                                                  | Plech na<br>pečenie                                                               | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                            |
| Hrianky <sup>1)</sup>                                                             | Gril                                                                              | Drôtený<br>rošt                                                                   | 4                                                                                 | Max.                                                                              | 1 - 5                                                                              |

<sup>1)</sup> Spotrebič predhrievajte 10 minút.

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

#### Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škrvy vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

#### Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

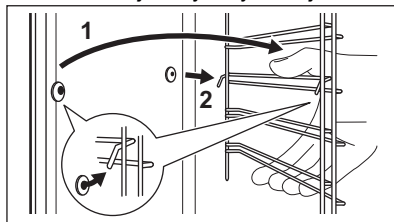
#### Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

### 11.2 Vybratie zasúvacích líšt

Vyberte zasúvacie líšty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej líšty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie líšty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sa teleskopické lišty dodávajú, upevňovacie kolíky musia smerovať dopredu.

## 11.3 Čistenie pyrolýzou



### VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.



### UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dverka rúry.

1. Skontrolujte, či sú dverka spotrebiča chladné.
2. Vyberte všetko príslušenstvo.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.
5. Otočením ovládača vyberte položku  a stlačte tlačidlo OK.

| Program čistenia       | Trvanie    |
|------------------------|------------|
| C1 - Ľahké čistenie    | 1 h        |
| C2 - Normálne čistenie | 1 h 30 min |
| C3 - Dôkladné čistenie | 2 h 30 min |

6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte tlačidlo OK.
7. Stlačením tlačidla OK spustíte čistenie. Po spustení čistenia sa dverka spotrebiča zablokuje a osvetlenie zhasne. Kým sa dverka neodblokuje, na displeji sú zobrazené .
8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dverka sa odblokuje. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

## 11.4 Pripomienka čistenia

Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili pyrolýzou. Pripomienku môžete vypnúť v podponuke: Nastavenia. Pozrite si časť Každodenné používanie, Zmena: Nastavenia.

## 11.5 Odstránenie a montáž dveriek

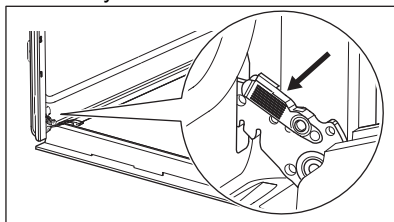
Dverka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dveriek“.



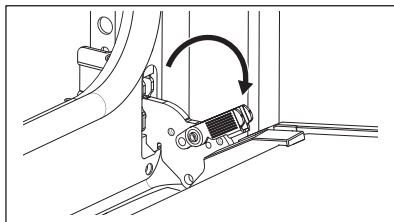
### UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

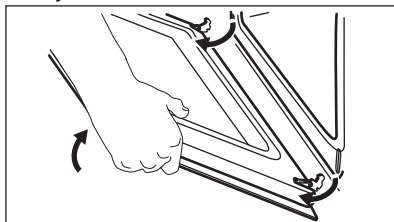
1. Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.



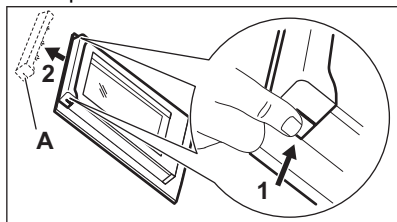
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



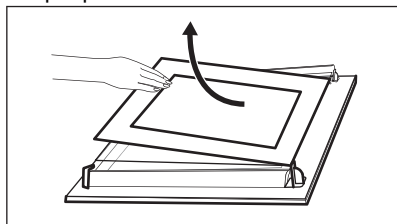
3. Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Držte rám dvierok **A** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Dbajte na to, aby ste

sklenené panely vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok (smerom k vnútornému priestoru rúry).

## 11.6 Výmena osvetlenia

### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

### ⚠ UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke neprípálili zvyšky mastnoty.

## Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, ak...

| Problém                                | Skontrolujte, či...                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať. | Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania. |
| Spotrebič sa nezohrieva.               | Deaktivovalo sa automatické vypínanie.                           |

| Problém                       | Skontrolujte, či...                                              |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Spotrebič sa nezohrieva.      | Dvere spotrebiča sú zatvorené.                                   |
| Spotrebič sa nezohrieva.      | Nie je vypálená poistka.                                         |
| Spotrebič sa nezohrieva.      | Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.                              |
| Osvetlenie je vypnuté.        | Vlhký horúci vzduch – je aktivované.                             |
| Žiarovka nefunguje.           | Žiarovka je vypálená.                                            |
| Teplotná sonda nefunguje.     | Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.             |
| Err C2                        | Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.                 |
| Err C3                        | Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí. |
| Err F102                      | Dvere spotrebiča sú zatvorené.                                   |
| Err F102                      | Blokovanie dvierok nie je pokazené.                              |
| Na displeji sa zobrazí 00:00. | Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.                  |

**i** Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

## 12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

**Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:**

Model (MOD.):

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Hárak s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

informácie o výrobku

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| Názov dodávateľa              | Dieter Knoll         |
| Identifikácia modelu          | DKP37903BK 949288439 |
| Index energetickej účinnosti  | 81.2                 |
| Trieda energetickej účinnosti | A+                   |

|                                                                                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim                         | 0.93 kWh/cyklus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie | 0.69 kWh/cyklus |
| Počet vykurovacích častí                                                          | 1               |
| Zdroj tepla                                                                       | Elektrina       |
| Objem                                                                             | 72 l            |
| Typ rúry                                                                          | Zabudovaná rúra |
| Hmotnosť                                                                          | 31.0 kg         |

## informácie o výrobku

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 13.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkej výkonnosti

### Spotreba energie

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Spotreba energie v pohotovostnom režime                                             | 0.8 W  |
| Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu | 20 min |

## 13.3 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou

zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo alebo teplota.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## KAZALO

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....    | 27 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....       | 29 |
| 3. OPIS IZDELKA.....             | 32 |
| 4. NADZORNA PLOŠČA.....          | 32 |
| 5. PRED PRVO UPORABO.....        | 33 |
| 6. DNEVNA UPORABA.....           | 33 |
| 7. DODATNE FUNKCIJE.....         | 39 |
| 8. ČASOVNE FUNKCIJE.....         | 40 |
| 9. UPORABA DODATNE OPREME.....   | 41 |
| 10. NAMIGI IN NASVETI.....       | 42 |
| 11. SKRB IN ČIŠČENJE.....        | 45 |
| 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....      | 47 |
| 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 48 |
| 14. SKRB ZA OKOLJE.....          | 49 |

Pridružujemo si pravico do sprememb.

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## **1.2 Splošna varnost**

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od

bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

### 2.2 Električne povezave



#### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.

- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izkjučiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

| Skupna moč (W)  | Presek kabla (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|---------------------------------|
| maksimalno 1380 | 3x0.75                          |
| maksimalno 2300 | 3x1                             |
| maksimalno 3680 | 3x1.5                           |

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko se sprosti vroč zrak.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno v notranjost aparata.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki je priložena tej napravi oz. katero priporoča proizvajalec.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni, ker so težka.

- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

## 2.5 Pirolytično čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Pirolyza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapce iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje



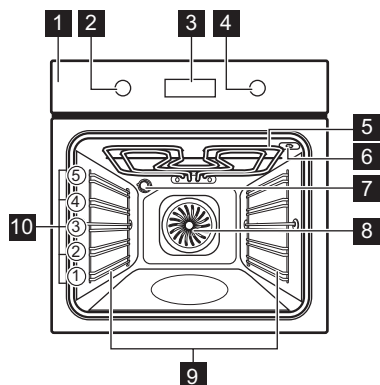
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Vtičnica za tipalo za jedi
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

## 4. NADZORNA PLOŠČA

### 4.1 Vklp in izklop naprave

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

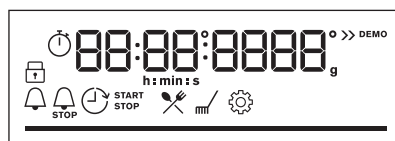
Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop **0**.

### 4.2 Pregled upravljalne plošče

|    |                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------|
|    | Pritisnite za nastavev funkcij time-rja.                         |
|    | Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.     |
|    | Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.            |
|    | Pritisnite za nastavev temperature jedra hrane z: Sonda za hrano |
| OK | Pritisnite za potrditev izbire.                                  |

### 4.3 Indikatorji prikazovalnika

Prikazovalnik s ključnimi funkcijami:



|  |                                        |
|--|----------------------------------------|
|  | Naprava je zaklenjena.                 |
|  | Podmeni: Kuharski pomočnik.            |
|  | Podmeni: Čiščenje.                     |
|  | Podmeni: Nastavitve                    |
|  | Hitro segrevanje pečice je vklopljena. |
|  | Sonda za hrano je vklopljena.          |
|  | Odštevalna ura je vklopljena.          |
|  | Čas priprave je vklopljena.            |



Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.



Čas delovanja je vklopljena.

Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

## 5. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: "00:00" ali "12:00" (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

### 5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo Nastavite najvišjo temperaturo. Glejte razdelek Dnevna uporaba. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

## 6. DNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Funkcije pečice



#### Vroči zrak

Za pečenje mesa in peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.



#### Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



#### Zamrznjene jedi

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).



#### Pizza funkcija

Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.



#### Gretje spodaj

Za zapečenost in hrustljavo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.



#### Odtaljevanje

Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.



### Vlažno pečenje

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavitvene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si ogledjte Dnevna uporaba, Opombe o: Vlažno pečenje.



### Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



### Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80°C samodejno ugasne.

## 6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Za navodila za kuhanje glejte Namigi in nasveti, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila glede varčevanja z energijo glejte Energijska učinkovitost, Nasveti za varčevanje z energijo.

## 6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.



Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite, da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

## 6.4 Vstop: Meni

Odpriate Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na

Na prikazovalniku se prikaže

2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

## 6.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
5. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

## Podmeni: Kuharski pomočnik

### Legenda



Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije. Glejte razdelek Uporaba dodatne opreme.



Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.



Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

|    | Jed                                                                                  | Teža                                   | Višina rešetke / dodatna oprema                                                                                                                                                                                    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | <b>Goveja pečenska, manj pečena</b>                                                  |                                        |                                                                                                                                                                                                                    |
| P2 | <b>Goveja pečenska, srednje pečena</b>                                               | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov     |  <b>2; pekač za pecivo</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.                                         |
| P3 | <b>Goveja pečenska, dobro pečena</b>                                                 |                                        |                                                                                                                                                                                                                    |
| P4 | <b>Zrezek, srednje pečen</b>                                                         | 180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine |  <b>3; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.                   |
| P5 | <b>Pečena/dušena govedina</b> (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina) | 1.5 - 2 kg                             |  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. |
| P6 | <b>Goveja pečenska, manj pečena</b> (pečenje z nizko temp.)                          |                                        |                                                                                                                                                                                                                    |
| P7 | <b>Goveja pečenska, srednje pečena</b> (pečenje z nizko temp.)                       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov     |  <b>2; pekač za pecivo</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.                                         |
| P8 | <b>Goveja pečenska, bolj pečena</b> (pečenje z nizko temp.)                          |                                        |                                                                                                                                                                                                                    |

|     | Jed                                                 | Teža                                              | Višina rešetke / dodatna oprema                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | <b>Goveji file, manj pečen</b> (počasno kuhanje)    |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P10 | <b>Goveji file, srednje pečen</b> (počasno kuhanje) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov              |   2; <b>pekač za pecivo</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.                        |
| P11 | <b>Goveji file, bolj pečen</b> (počasno pečenje)    |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P12 | <b>Telečja pečenka</b> (npr. pleče)                 | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi                    |   2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b><br>Dodajte tekočino. Pecite pokrito.                            |
| P13 | <b>Pečen svinjski vrat ali pleče</b>                | 1.5 - 2 kg                                        |   2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b><br>Po polovici časa pečenja meso obrnite.                       |
| P14 | <b>Svinjina</b> (pečenje z nizko temp.)             | 1.5 - 2 kg                                        |   2; <b>pekač za pecivo</b><br>Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.                    |
| P15 | <b>Svinjska ledvena pečenka, sveža</b>              | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov                |   2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b>                                                                 |
| P16 | <b>Svinjska rebra</b>                               | 2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca |  3; <b>globok pekač</b><br>Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.                                                                                |
| P17 | <b>Jagnječje stegno s kostmi</b>                    | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov                |   2; posoda za pečenje na <b>pekaču za pecivo</b><br>Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite. |
| P18 | <b>Cel piščanec</b>                                 | 1 - 1.5 kg; sveže                                 |   2; kozica na <b>pekaču za pecivo</b><br>Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče. |
| P19 | <b>Piščanec, polovica</b>                           | 0.5 - 0.8 kg                                      |   3; <b>pekač za pecivo</b>                                                                                   |
| P20 | <b>Piščančje prsi</b>                               | 180 - 200 g na kos                                |   2; kozica na <b>mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.                            |

|     | Jed                              | Teža               | Višina rešetke / dodatna oprema                                                                                                                                                                                 |
|-----|----------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P21 | <b>Piščančja bedra, sveža</b>    | -                  |  <b>3; pekač za pecivo</b><br>Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.               |
| P22 | <b>Raca, cela</b>                | 2 - 3 kg           |  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite. |
| P23 | <b>Gos, cela</b>                 | 4 - 5 kg           |  <b>2; globoki pekač</b><br>Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.                              |
| P24 | <b>Mesna štruca</b>              | 1 kg               |  <b>2; mreža za pečenje</b>                                                                                                    |
| P25 | <b>Cela riba, pečena na žaru</b> | 0.5 - 1 kg na ribo |  <b>2; pekač za pecivo</b><br>Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.                                                   |
| P26 | <b>Ribji file</b>                | -                  |  <b>3; kozica na mreži za pečenje</b>                                                                                          |
| P27 | <b>Skutna torta</b>              | -                  |  <b>2; Ø 28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje</b>                                                    |
| P28 | <b>Jabolčni kolač</b>            | -                  |  <b>3; pekač za pecivo</b>                                                                                                     |
| P29 | <b>Jabolčna pita</b>             | -                  |  <b>2; model za pito na mreži za pečenje</b>                                                                                   |
| P30 | <b>Jabolčna pita</b>             | -                  |  <b>1; Ø 22 cm model za pito na mreži za pečenje</b>                                                                           |
| P31 | <b>Čokoladni kolač z lešniki</b> | 2 kg testa         |  <b>3; globok pekač</b>                                                                                                      |
| P32 | <b>Muffini</b>                   | -                  |  <b>3; pekač za muffine na mreži za pečenje</b>                                                                              |
| P33 | <b>Biskvitno pecivo</b>          | -                  |  <b>2; model za kruh na mreži za pečenje</b>                                                                                 |
| P34 | <b>Pečen krompir</b>             | 1 kg               |  <b>2; pekač za pecivo</b><br>Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.                                       |
| P35 | <b>Pečeni krompir v oblicah</b>  | 1 kg               |  <b>3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko</b><br>Narežite krompir na kose.                                            |

|     | Jed                                                                        | Teža       | Višina rešetke / dodatna oprema                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P36 | <b>Mešana zele-<br/>njava na žaru</b>                                      | 1 - 1.5 kg |  <b>3; pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za pe-<br>ko<br>Narežite zelenjavo na kose.                                                                                                   |
| P37 | <b>Kroketi, zamrz-<br/>njeni</b>                                           | 0.5 kg     |  <b>3; pekač za pecivo</b>                                                                                                                                                                  |
| P38 | <b>Ocvrt krompir,<br/>zamrznjen</b>                                        | 0.75 kg    |  <b>3; pekač za pecivo</b>                                                                                                                                                                  |
| P39 | <b>Mesnata/zele-<br/>njavna lazanja<br/>s suhimi laza-<br/>nja lističi</b> | 1 - 1.5 kg |  <b>2; mesni zvitki na mreži za pečenje</b>                                                                                                                                                 |
| P40 | <b>Gratiniran<br/>krompir</b> (surov<br>krompir)                           | 1 - 1.5 kg |  <b>1; mesni zvitki na mreži za pečenje</b><br>Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.                                                                                                |
| P41 | <b>Sveža pizza,<br/>tanka</b>                                              | -          |   <b>2; pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za<br>peko                                                  |
| P42 | <b>Sveža pizza,<br/>debela</b>                                             | -          |   <b>2; pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za<br>peko                                                  |
| P43 | <b>Kiš</b>                                                                 | -          |  <b>2; model za pečenje na mreži za pečenje</b>                                                                                                                                             |
| P44 | <b>Francoske<br/>štručke / cia-<br/>batta / beli<br/>kruh</b>              | 0.8 kg     |   <b>2; pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za<br>peko<br>Več časa, potrebnega za beli kruh.            |
| P45 | <b>Polnozrnat /<br/>ržen / črni kruh</b>                                   | 1 kg       |   <b>2; pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za<br>peko / modelom za kruh na <b>mreži za pečenje</b> |

## 6.6 Spreminjanje: Nastavitve

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete .  
Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  
nastavitev. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite  
vrednost. Pritisnite OK.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj  
za izklop, da zapustite Meni.

## Podmeni: Nastavitve

|    | Nastavitev: | Vrednost                                   |
|----|-------------|--------------------------------------------|
| 01 | Ura         | Spremeni                                   |
| 02 | Osvetlitev  | 1 - 5                                      |
| 03 | Zvok tipk   | 1 - Pisk, 2 -<br>Klik, 3 - Izklop<br>zvoka |

|    | Nastavitev:               | Vrednost                            |
|----|---------------------------|-------------------------------------|
| 04 | Glasnost                  | 1 - 4                               |
| 05 | Sonda za hrano<br>Dejanje | 1 - Alarm in zaustavitev, 2 - Alarm |
| 06 | Čas delovanja             | Vklop/Izklop                        |
| 07 | Osvetlitev                | Vklop/Izklop                        |
| 08 | Hitro segrevanje<br>peči  | Vklop/Izklop                        |

|    | Nastavitev:                 | Vrednost                |
|----|-----------------------------|-------------------------|
| 09 | Opomnik za čiščenje         | Vklop/Izklop            |
| 10 | Predstavitveni način        | Aktivacijska koda: 2468 |
| 11 | Različica programske opreme | Preverjanje             |
| 12 | Ponastavi vse nastavitve    | Da/ne                   |

## 7. DODATNE FUNKCIJE

### 7.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenamerni vklop naprave.

 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 OK - pritisnite in držite za izklop funkcije.

### 7.2 Samodejni izklop

Če je funkcija peči vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

Razpredelnica s časi samodejnega izklopa za določen temperaturni razpon peči.

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

Če nameravate funkcijo peči uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Glejte razdelek Časovne funkcije.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Čas zakasnenega vklopa.

### 7.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Opis funkcij timerja

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Odštevalna ura</b>                  | Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite. |
| <br><b>Čas priprave</b>                    | Za nastavitev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.                             |
| <br><b>Čas zakasnjene-<br/>nega vklopa</b> | Za zamik začetka in/ali konca pečenja.                                                                                                                       |
| <br><b>Čas delovanja</b>                   | Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.                    |

### 8.2 Nastavitev: Odštevalna ura

1. Pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

2. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Odštevalna ura.
3. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

### 8.3 Nastavitev: Čas priprave

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in .
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Čas priprave.
4. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

### 8.4 Nastavitev: Čas zakasnjene- ga vklopa

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže:  in START.
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
4. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--  STOP.

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.
6. Pritisnite OK.

Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

7. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

### 8.5 Nastavitev: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Glejte Dnevna uporaba, Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.
5. Pritisnite OK.

### 8.6 Nastavitev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Ura. Glejte Dnevna uporaba, Meni: Nastavitve.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev ure.
4. Pritisnite OK.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME

### ⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

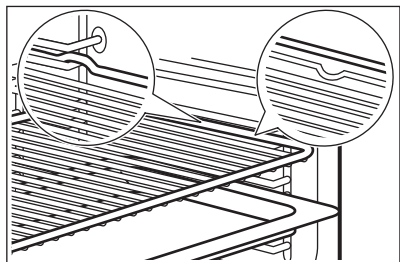
#### Pripomočki

Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.



Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Dodatno opremo (rešetka/pladenj) vstavite v vodila nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtni strani pečice, nogice pa bodo obrnjene navzdol.



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

### 9.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.
-  - temperatura jedra hrane.

Priporočila:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

### Kuhanje z: Sonda za hrano

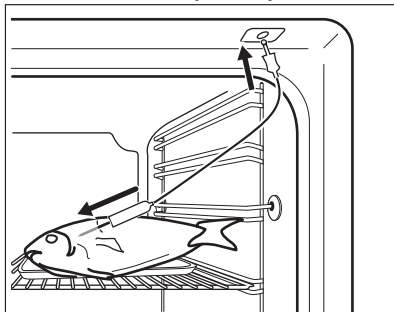
#### ⚠ OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice ali jedi in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:

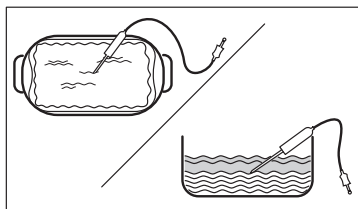
#### **Meso, perutnina in ribe**

Celotno iglo sonde za hrano vstavite v meso ali ribo na najdebelejšem delu.



#### **Zloženska**

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženke. Sonda za hrano se med kuhanjem ne sme premikati. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Glejte razdelek Opis izdelka.

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.  
6. Pritisnite OK.  
7. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.  
8. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

## 10. NAMIGI IN NASVETI

### 10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za nasvete za varčevanje z energijo si oglejte Energijska učinkovitost.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:



Vrsta živila



Funkcija pečice



Temperatura



Pribor



Položaj rešetke



Čas priprave (min)

### 10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

### 10.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Buhtlji, 16 kosov                                                                   | Pekač ali prestrezna posoda                                                         | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Žemlje, 9 kosov                                                                     | Pekač ali prestrezna posoda                                                         | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza, zamrznjena, 0,35 kg                                                        | mreža za pečenje                                                                  | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Rulada                                                                            | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Čokoladni kolač z lešniki                                                         | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé/Narastek, 6 kosov                                                         | Keramični ramekini na mreži za pečenje                                            | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Testo za kolač                                                                    | Model za testo za kolač na mreži za pečenje                                       | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Viktorijin kolač                                                                  | Posoda za peko na mreži za pečenje                                                | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Poširana riba, 0,3 kg                                                             | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Cela riba, 0,2 kg                                                                 | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Ribji file, 0,3 kg                                                                | Posoda za pico na mreži za pečenje                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Poširano meso, 0,25 kg                                                            | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                    | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Piškotki, 16 kosov                                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makaroni, 24 kosov                                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffini, 12 kosov                                                                 | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Slano pecivo, 20 kosov                                                            | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Kolački, 8 kosov                                                                  | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Zelenjava, poširana, 0,4 kg                                                       | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Vegetarijanska omleta                                                             | Posoda za pico na mreži za pečenje                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Meditersanska zele-njava, 0,7 kg                                                  | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač)                                                 | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                            |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač)                                                 | Vroči zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač)                                                 | Vroči zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 2 in 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm                                        | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                            |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm                                        | Vroči zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                            |
| Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm<br><b>1)</b>                            | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                            |
| Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm<br><b>1)</b>                            | Vroči zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                            |
| Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm<br><b>1)</b>                            | Vroči zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 2 in 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                            |
| Krhki masleni piškoti                                                             | Vroči zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                            |
| Krhki masleni piškoti                                                             | Vroči zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 2 in 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                            |
| Krhki masleni piškoti                                                             | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                            |
| Toast <b>1)</b>                                                                   | Žar                                                                               | Mreža za pečenje                                                                  | 4                                                                                 | Največje  | 1 - 5                                                                              |

**1)** Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

## 11. SKRB IN ČIŠČENJE

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe o čiščenju

#### Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

#### Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaken po vsaki uporabi.

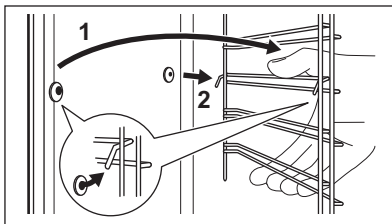
#### Dodatna oprema

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 11.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

### 11.3 Pirolytično čiščenje

#### **OPOZORILO!**

Obstaja tveganje opeklin.

#### **POZOR!**

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete / in pritisnite OK.

| Program čiščenja        | Trajanje   |
|-------------------------|------------|
| C1 - Rahlo čiščenje     | 1 h        |
| C2 - Običajno čiščenje  | 1 h 30 min |
| C3 - Temeljito čiščenje | 2 h 30 min |

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.

Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje .

8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

## 11.4 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Glejte Dnevna uporaba, Spreminjanje: Nastavitve.

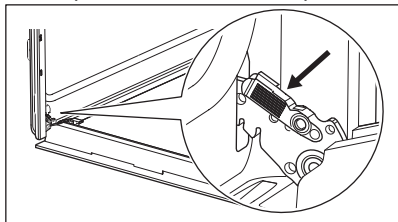
## 11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

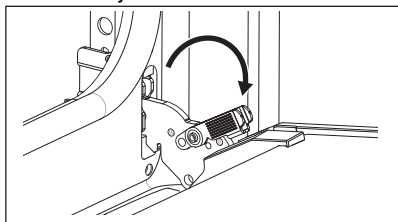
### **POZOR!**

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.

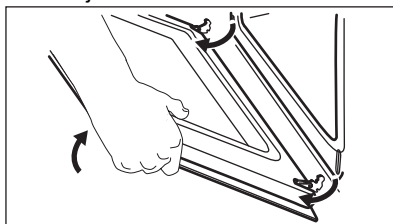


2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.

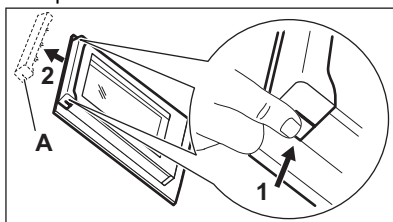


3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih

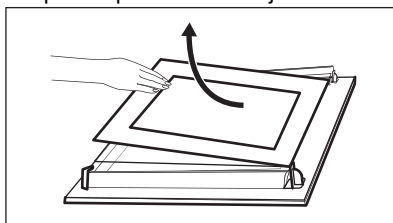
dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **A** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Steklena plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.



8. Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice. Pazite, da steklene plošče namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat (obrnjena v smeri notranjosti pečice).

## 11.6 Zamenjava žarnice



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.



### POZOR!

Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

## Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

| Težava                                         | Prepričajte se, ali                                       |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljeni. | Naprava je pravilno priključena na napajanje.             |
| Naprava se ne segreje.                         | Samodejni izklop je onemogočen.                           |
| Naprava se ne segreje.                         | Vrata naprave so zaprta.                                  |
| Naprava se ne segreje.                         | Varovalka ni pregorela.                                   |
| Naprava se ne segreje.                         | Ključavnica je izklopljena.                               |
| Luč ne sveti.                                  | Vlažno pečenje je vklopljena.                             |
| Luč ne deluje.                                 | Luč je pregorela.                                         |
| Sonda za hrano ne deluje.                      | Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.        |
| Err C2                                         | Izvlekli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.             |
| Err C3                                         | Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena. |
| Err F102                                       | Vrata naprave so zaprta.                                  |
| Err F102                                       | Zapora vrat ni pokvarjena.                                |
| Na prikazovalniku se prikaže 00:00.            | Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.             |

**i** Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

## 12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe.

Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Model (MOD.) :

Produktna številka  
(PNC):

Serijska številka  
(S.N.):

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Podatki o izdelku

|                                                                   |                                |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Ime dobavitelja                                                   | Dieter Knoll                   |
| Identifikacija modela                                             | DKP37903BK 949288439           |
| Indeks energijske učinkovitosti                                   | 81.2                           |
| Razred energijske učinkovitosti                                   | A+                             |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način        | 0.93 kWh/cikel                 |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem | 0.69 kWh/cikel                 |
| Število votlin pečice                                             | 1                              |
| Toplotni vir                                                      | Električna energija            |
| Prostornina                                                       | 72 l                           |
| Vrsta pečice                                                      | Pečica, v vgrajenem štedilniku |
| Masa                                                              | 31.0 kg                        |

Podatki o izdelku

IEC/EN 60350-1 – Gospodinski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

### 13.2 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije

Poraba energije v stanju pripravljenosti

0.8 W

### 13.3 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevalite, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte

temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota ali temperatura.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

#### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

#### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol

 Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.





