

Dieter Knoll

DKB65902BK

RO Manual de utilizare	3
Cuptor	
SV Bruksanvisning	20
Inbyggnadsugn	



Technical drawing of the H05 V V - F ventilation unit, showing dimensions in mm (*mm).

Front View Dimensions:

- Top width: 559⁺¹
- Top width (inner): 548
- Top width (flange): 21
- Right height: 589
- Right height (inner): 594
- Right height (flange): 114
- Bottom width: 595⁺¹
- Bottom width (inner): 453
- Bottom height: 576

Side View Dimensions:

- Top width: 600
- Top width (inner): 520
- Top width (flange): 80
- Top width (mounting bracket): 60
- Bottom width: 20

Detail Views:

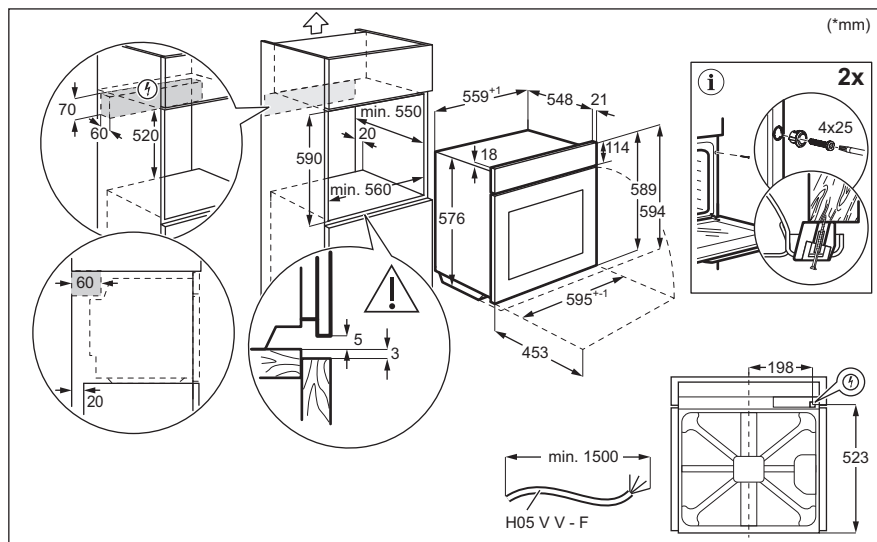
- Top Mounting:** Shows the unit being secured to a ceiling with 4x25 screws. A warning symbol indicates that the ceiling must be strong enough to support the unit.
- Bottom Mounting:** Shows the unit being secured to a floor with 4x25 screws. A warning symbol indicates that the floor must be strong enough to support the unit.
- Bottom Flange:** Shows the bottom flange dimensions: 198 (width) and 523 (height).
- Bottom Mounting Bracket:** Shows the bottom mounting bracket dimensions: 198 (width) and 523 (height).
- Bottom Mounting Bracket:** Shows the bottom mounting bracket dimensions: 198 (width) and 523 (height).

Other Dimensions:

- Top flange height: 18
- Right flange height: 18
- Bottom flange height: 5
- Bottom flange height (inner): 3

Notes:

- The unit must be mounted on a strong ceiling or floor.
- The unit must be mounted on a strong ceiling or floor.
- The unit must be mounted on a strong ceiling or floor.



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. PANOU DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	9
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	10
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	11
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	11
10. SFATURI UTILE.....	12
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	15
12. DEPANARE.....	17
13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	18
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	19

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.

- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mânuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mână.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile

- scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
 - Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijire și curățare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Aveți grijă când scoateți ușa din aparat, aceasta este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Iluminare interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare



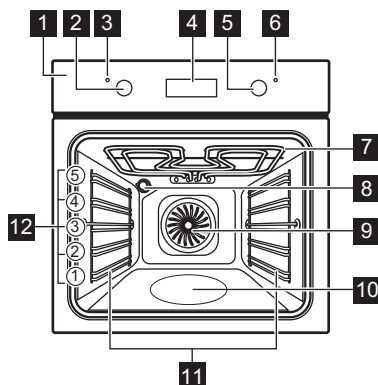
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Poziții raft

4. PANOU DE COMANDĂ

4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

1. Apăsăți butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la poziția oprit .

4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

 Pentru a seta ora.

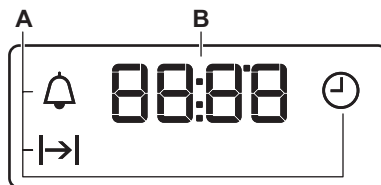


Pentru a seta o funcție ceas.



Pentru a seta ora.

4.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Timer

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1.  ,  - apăsați pentru a seta timpul.

2.  - apăsați pentru a confirma sau timpul setat va fi salvat automat după 5 secunde.

5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.

3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

6. UTILIZARE ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de gătire



Illuminare

Pentru a aprinde lumina.



Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



Aer cald PLUS / Curățarea cu apă

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre: Curățarea cu apă.



Încalzire sus si jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



Aer cald cu ventilație

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru Încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



Grill rapid

Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.



Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedeșosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de deșubt.

6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție becul se stinge automat.

Pentru instrucțiunile de gătire, consultați Sfaturi utile, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economisirea energiei, consultați Clasa de eficiență energetică, Sfaturi privind economisirea energiei.

6.3 Setarea funcției de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
3. Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

6.4 Setarea funcției: Aer cald PLUS

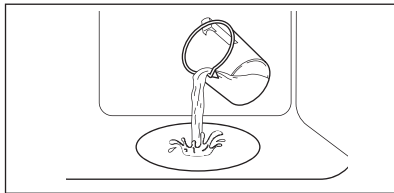
Această funcție crește umiditatea în timpul gătirii.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.



Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încins.

3. Setați funcția: .
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
5. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
6. Puneți produsele în interiorul aparatului. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.
7. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
8. După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.
9. Verificați dacă aparatul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

7.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Tabelul cu Funcțiile ceasului

	Ora curentă Pentru a seta, modifica sau verifica ora curentă.
	Durata Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
	Cronometru Pentru a seta o numărătoare inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

8.2 Setarea: Ora curentă

1.  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  se aprinde intermitent.
2. ,  - apăsați pentru a seta timpul.
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru timp încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

 - se aprinde intermitent când introduceți cuptorul în priză, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.
,  - apăsați pentru a seta timpul.

8.3 Setarea: Durata

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.

2.  - apăsați în mod repetat.  se aprinde intermitent.
3. ,  - apăsați pentru a seta: Durata.

Afișajul indică .  - se aprinde intermitent la sfârșitul timpului setat. Se aude semnalul și cuptorul se oprește.

4. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
5. Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

8.4 Setarea: Cronometru

1.  - apăsați în mod repetat.  se aprinde intermitent.
2. ,  - apăsați pentru a seta timpul.

Funcția pornește automat după 5 sec. La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

3. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

8.5 Anulare: Funcțiile ceasului

1.  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.
2. Apăsați lung .

Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

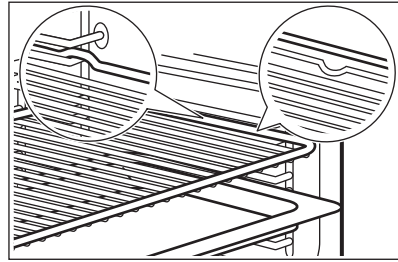
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile optionale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos .

10. SFATURI UTILE

10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică.

Simboluri utilizate în tabele:



Tipul de preparat



Funcția de gătire



Temperatură



Accesoriu



Poziție raft



Durată gătire (min)

10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28 cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26 cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

10.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		°C		
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45

		°C		
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omletă vegetaria-nă	tavă de pizza pe raft de sâr-mă	180	3	35 - 45
Legume meditera-neene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	Raft sâr-mă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încalzire sus si jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40

					
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită ¹⁾	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Curățarea adânciturii cavității

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.



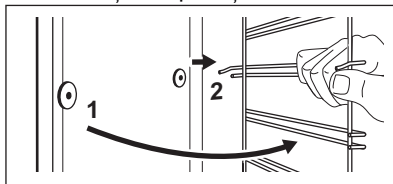
Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb sau acid citric în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6% aciditate, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

11.3 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

11.4 Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în aparat.

1. Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.
2. Setați funcția .
3. Setați temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 min.
5. Opriti aparatul.
6. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

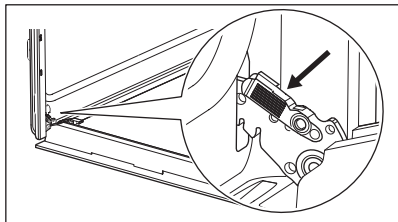
11.5 Scoaterea și montarea ușii

Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

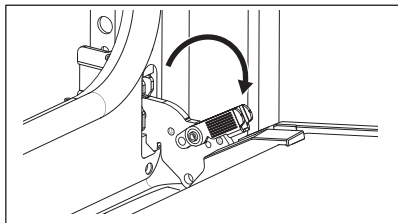
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

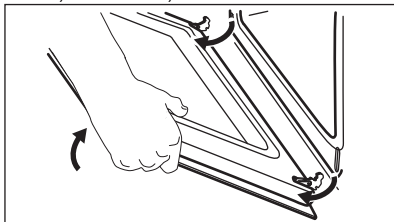
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



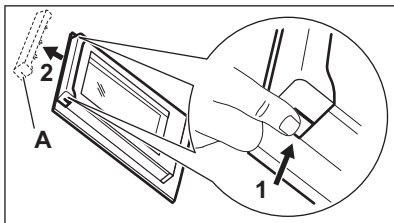
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



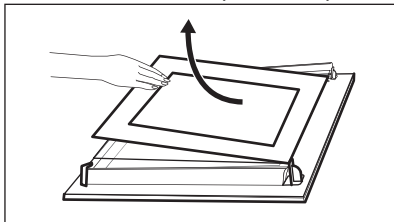
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii A pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Zona de imprimare trebuie să fie orientată spre interiorul ușii (spre interiorul cuptorului).

11.6 Înlocuirea becului

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

12. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Cauză și remediere
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă problema persistă, contactați un electrician autorizat.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică "00:00" sau "12:00".	A fost o pană de curent. Setați timpul. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

Problemă

Cauză și remediere

Apa se scurge din adâncitura cavității.

Este prea multă apă în adâncitura cavității. Opriti cuptorul și asigurați-vă că este rece. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă. Consultați „Utilizarea zilnică”, Setarea funcției: Aer cald PLUS.

Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald PLUS.

Adâncitura cavității nu este umplută cu apă. Adăugați cantitatea corectă de apă. Consultați „Utilizarea zilnică”, Setarea funcției: Aer cald PLUS.

Becul nu funcționează.

Becul este ars. Înlocuiți becul. Consultați „Îngrijire și curățare”, Înlocuirea becului.

12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.) :
Numărul produsului (PNC):
Numărul de serie (S.N.):

13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Dieter Knoll
Identificarea modelului	DKB65902BK 949289010
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	28.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina este stinsă.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	20
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	22
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	24
4. KONTROLLPANEL.....	24
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	25
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	25
7. YTTRE FUNKTIONER.....	26
8. KLOCKFUNKTIONER.....	27
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	27
10. RÅD OCH TIPS.....	28
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	30
12. FELSÖKNING.....	32
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	33
14. MILJÖSKYDD.....	34

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.

- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste

det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.

- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en belysningspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten, luckan är tung.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur,

vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring

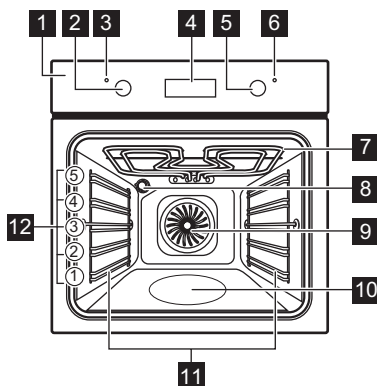
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBEKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Strömllampa/symbol
- 4 Display
- 5 Temperaturinställningsvred
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsutrymmets nedsänkning - Behållare för vattenrengöring
- 11 Ugnsstegar, borttagbara
- 12 Hyllplaceringar

4. KONTROLLPANEL

4.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden faller ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge **0**.

4.2 Sensorfält/knappar

— Gör så här för att ställa in tiden.

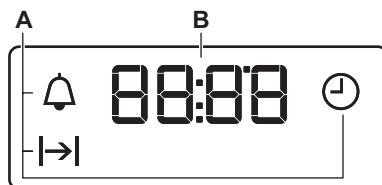


Ställa in en klockfunktion.



Gör så här för att ställa in tiden.

4.3 Display



5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: **"00:00"** eller **"12:00"** (beroende på modell).

1.  – tryck för att ställa in tiden.
2.  – tryck för att bekräfta eller så sparas klockinställningen automatiskt efter 5 sekunder.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner



Belysning

För att tända ugnsbelysningen.



Varmluft med fukt

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Varmluft med fukt.



Varmluft PLUS / Aqua Clean

För att tillföra fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.

Se kapitlet "Underhåll och rengöring" för mer information om: Aqua Clean.



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



Undervärme

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.



Tillagning med varmluft

För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



Snabbgrillning

För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.



Varmluftsgrillning

Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Pizza/Paj

Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.

6.2 Anvisningar om: Varmluft med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Varmluft med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se Energieffektivitet, Energibesparingstips.

6.3 Ställa in en tillagningsfunktion

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
3. När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av produkten.

6.4 Ställa in funktionen: Varmluft PLUS

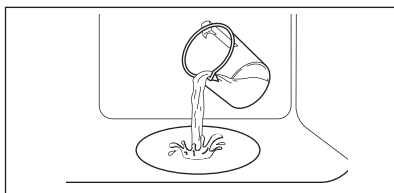
Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.



! VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.



Ugnsutrymmets fördjupning rymmer max 250 ml. Fyll inte på mer vatten på produktens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.

3. Ställ in funktionen:
4. Vrid på kontrollvredet för att ställa in temperaturen.
5. Förvärm den tomma produkten i 10 min för att skapa fuktighet.
6. Placera maten inuti produkten. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.
7. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.
8. När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.
9. Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets fördjupning.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytor på svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

7.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Tabell över klockfunktioner

	Klockslag För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	Koktid För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
	Tidur För att ställa in en nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

8.2 Inställning: Klockslag

1.  – tryck upprepade gånger för att ändra klockslaget.  - blinkar.

2. ,  – tryck för att ställa in tiden.
Efter cirka 5 sek slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.

 – blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd. ,  – tryck för att ställa in tiden.

8.3 Inställning: Koktid

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.

2.  – tryck upprepade gånger.  - blinkar.

3. ,  – tryck för att ställa in: Koktid.

Displayen visar .  - blinkar när den inställda tiden är slut. Ljudsignal hörs och ugnen stängs av.

4. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid inställningsvredet till avstängt läge.

8.4 Inställning: Tidur

1.  – tryck upprepade gånger.  - blinkar.
2. ,  – tryck för att ställa in tiden.

Funktionen startar automatiskt efter 5 sek. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal.

3. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid inställningsvredet till avstängt läge.

8.5 Avbryta: Klockfunktioner

1.  – tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.
2. Tryck och håll in .

Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

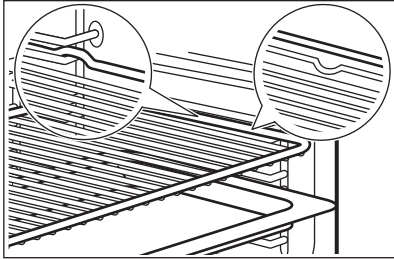
9.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippas. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Type av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur

	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Varmluft med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflekterande formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

10.3 Varmluft med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		°C		
Vetebullar, 12 st	långpanna eller djup form	175	3	40 - 50
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	180	2	45 - 55
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	170	2	45 - 50
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	190	3	45 - 55
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	35 - 45
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	170	3	30 - 40
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	180	3	40 - 50
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	150	2	30 - 45
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 45

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				°C	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Tillagning med varm-luft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Tillagning med varm-luft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Tillagning med varm-luft	Galler	2	160	70 - 90
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm 1)	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm 1)	Tillagning med varm-luft	Galler	2	160	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm 1)	Tillagning med varm-luft	Galler	2 och 4	160	40 - 60
Mördegskakor	Tillagning med varm-luft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40
Mördegskakor	Tillagning med varm-luft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45
Rostat bröd 1)	GRILL	Galler	4	max.	1 - 5

1) Förvärm produkten i 10 minuter.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets lucktätning.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipseffekt eller vassa föremål.

11.2 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengör bottenfördjupningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

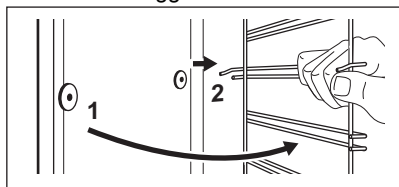
 För funktionen: Varmluft PLUS rengör ugnen efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vitvinsvinäger eller citronsyra i ugnens bottenfördjupning. Använd vinäger utan tillsatser som innehåller högst 6 % syra.
2. Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivande temperatur under 30 minuter.
3. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa.

11.3 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.4 Aqua Clean

Med denna rengöringsprocedur används fukt för att lossa fett och matpartiklar från ugnen.

1. Häll vatten i ugnutrymmets hållighet: 200 ml.
2. Ställ in funktionen .
3. Ställ in temperaturen på 90 °C.

4. Låt produkten vara igång i 30 min.
5. Stäng av produkten.
6. Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

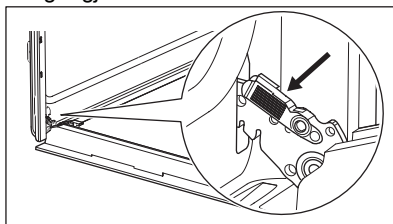
11.5 Demontering och montering av luckan

Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

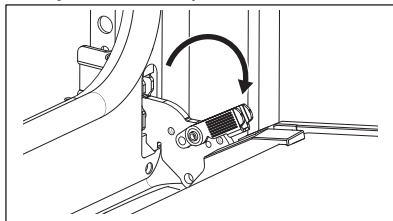
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

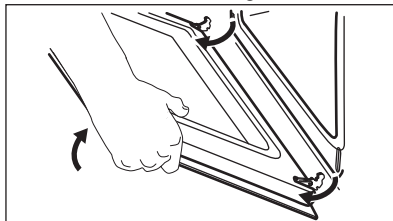
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



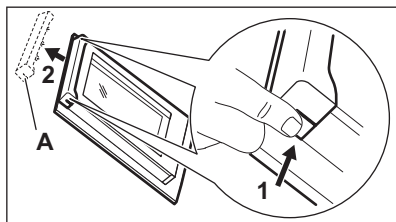
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



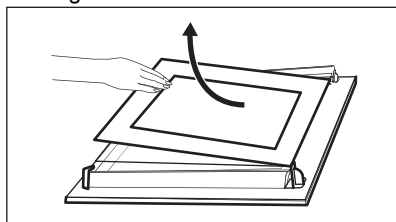
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **A** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan. Se till att glaspanelerna glider i skårorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring, montera glaspanelerna och ugnsluckan. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Om luckan är korrekt installerad

kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Utskriftszonen måste vara vänd mot luckans insida (vänd mot ugnens insida).

11.6 Byte av LED-lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Orsak och åtgärd
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått. Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om problemet kvarstår, kontakta en behörig elektriker.

Problem	Orsak och åtgärd
Luckans tätning är skadad.	och använd inte produkten. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Displayen visar "00:00" eller "12:00".	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan. Se "Före första användning".

Problem	Orsak och åtgärd
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen. Stäng av produkten och säkerställ att den är kall. Ta bort vattnet med en svamp eller trasa. Tillsätt rätt mängd vatten. Se "Daglig användning", Ställa in funktionen: Varmluft PLUS.
Icke tillfredsställande tillagningsresultat med funktionen: Varmluft PLUS .	Hålrummet är inte fyllt med vatten. Tillsätt rätt mängd vatten. Se "Daglig användning", Ställa in funktionen: Varmluft PLUS.

Problem	Orsak och åtgärd
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. Se "Underhåll och rengöring", Byta ut lampan.

12.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer
(PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	Dieter Knoll
Modellidentifiering	DKB65902BK 949289010
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	28.0 kg

13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks belysningen.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

