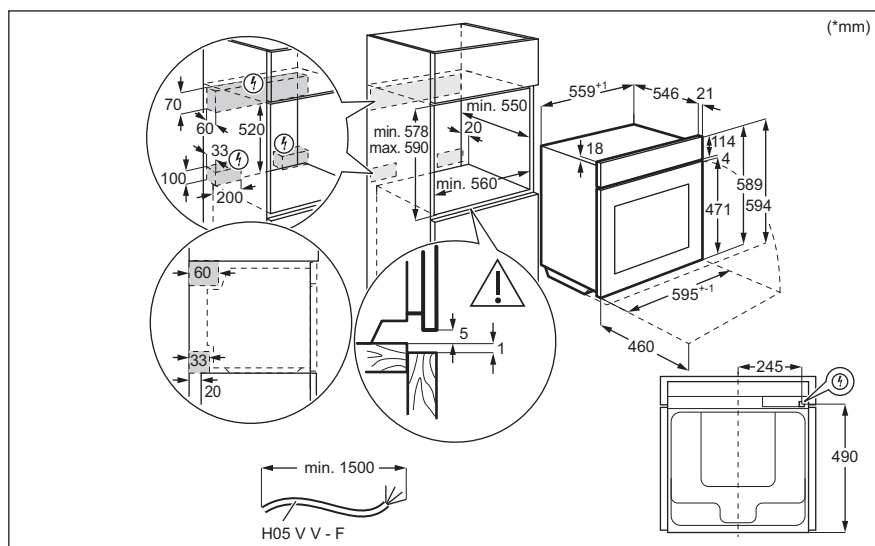
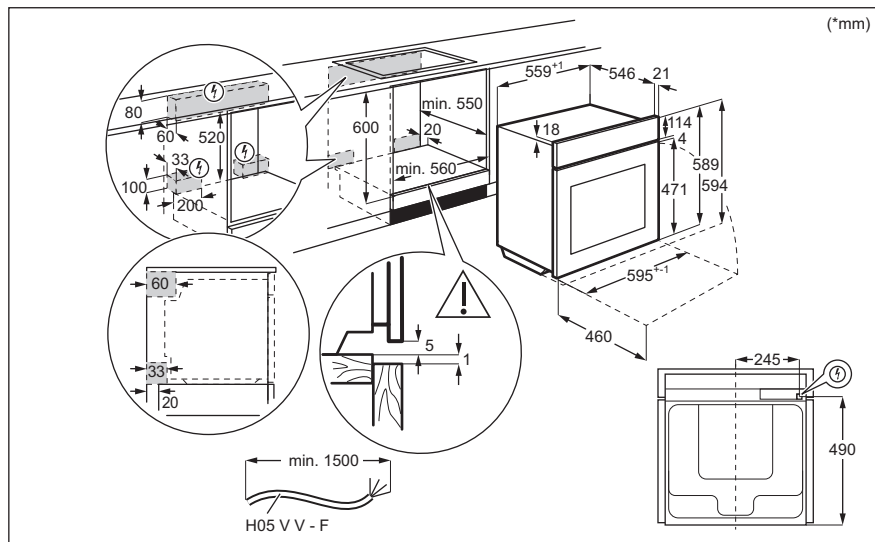


Dieter Knoll

DKS79905BK

HR Upute za uporabu	3
Pećnica na paru	
PL Instrukcja obsługi	27
Piekarnik parowy	
SL Navodila za uporabo	52
Parna pečica	

POSTAVLJANJE / INSTALACJA / NAMESTITEV



SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	9
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	10
7. DODATNE FUNKCIJE.....	14
8. FUNKCIJE SATA.....	15
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	16
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	17
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	20
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	23
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	24
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	26

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

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

1.2 Opća sigurnost

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

- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

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

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.
- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

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



UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Koristite samo dodatke dostavljene uz ovaj uređaj koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.
- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Pazite kada uklanjate vrata s uređaja jer su teška.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Kuhanje na pari



UPOZORENJE!

Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
 - Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja kad je funkcija uključena. Para se može ispuštiti.
 - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon kuhanja na pari.

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.

- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje



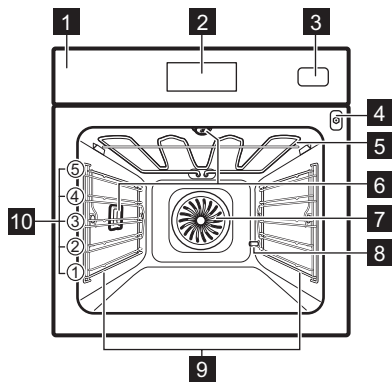
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

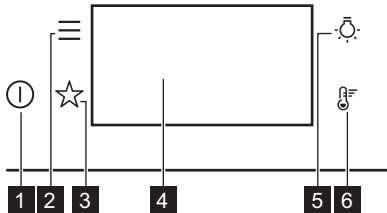
3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslon
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Utičnica za senzor za hranu
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Pregled upravljačke ploče



1

Uključeno / Isključeno

Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.

2

Izbornik

Navodi opcije uređaja i funkcije postavki.

3

Favoriti

Navodi omiljene postavke.

4

Zaslon

Prikazuje trenutne postavke uređaja.

5

Prekidač za svjetlo

Za uključivanje i isključivanje svjetla.

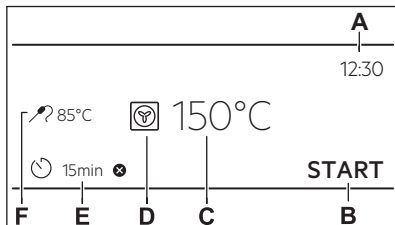
6

Brzo zagrijavanje

Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

4.2 Zaslon

Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.



- A. Sat
- B. POČETAK / ZAUSTAVI
- C. Temperatura
- D. Funkcije pećnice
- E. Tajmer
- F. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

Indikatori zaslona

OK Za potvrdu odabira / postavke.



Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.



Za poništavanje posljednje radnje.



Za uključivanje i isključivanje opcija.



Uređaj je zaključan.



Uključena je funkcija zvučnog alarma.



Uključen je zvučni alarm i funkcija zastoavljanje kuhanja.



Aktivirana je samo skočna poruka.



Aktivirana je funkcija Odgođeno pokretanje.



Za poništavanje postavke.



Na zaslonu se prikazuju razne poruke. Kada se pojavi prozor poruke, pritisnite zaslon za nastavak.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Tvrdća vode, Sat.

5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

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

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

5.3 Postavka: Tvrdća vode

Kad uređaj spajate na električnu mrežu, morate postaviti razinu tvrdoće vode.

Upotrijebite testni papir ili kontaktirajte svog opskrbljivača vodom kako biste provjerili razinu tvrdoće vode.

1. Stavite testni papir u vodu iz slavine otprilike 1 sek.. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu.
 2. Protresite testni papir kako biste uklonili preostalu vodu.
 3. Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice.
 4. Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdća vode.
- Boje testnog papira i dalje se mijenjaju. Provjerite tvrdoću vode unutar 1 min nakon ispitivanja.

Možete promijeniti razinu tvrdoće vode u izborniku: Postavke / Postavljanje / Tvrdća vode.

Tablica prikazuje raspon tvrdoće vode s odgovarajućom razinom klasifikacije vode. Podesite razinu tvrdoće vode prema tablici.

Razina tvrdoće vode	Testni papir
1 - meka	
2 - srednje tvrda	
3 - tvrda	
4 - vrlo tvrda	

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije pećnice

STANDARD



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

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



Vrući zrak

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



Zamrznuta hrana

Savršeno za gotova jela (npr. pomfrit, krokete ili proljetne rollice).



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



Funkcija za pizzu

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



Donji grijač

Odaberite ovu funkciju nakon ciklusa kuhanja kako biste po potrebi zarumeni li više hrane na dnu. Koristite najnižu razinu police.

POSEBNO



Konzerviranje

Kako biste konzervirali povrće i voće, stavite staklenke u pekač za pecivo napunjen vodom koristeći vatrostalne staklenke s plutom ili poklopcima s navojima jednake veličine. Koristite najniži položaj police.



Dehidracija

Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. Kako bi se omogućio izlaz zraka zasićenog vlagom i bolje sušenje voća, preporučuje se povremeno otvaranje vrata pećnice za vrijeme ciklusa sušenja.



Zagrijavanje tanjura

Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.



Odmrzavanje

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



Au gratin

Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pečenje gratina i tamnjenje.



Sporo pečenje

Postupak kuhanja s niskom temperaturom. Savršeno za kuhanje osjetljive hrane (npr. govedine, teletine ili janjetine).



Održavanje topline

Za održavanje topline hrane. Imajte na umu da se neka jela mogu nastaviti kuhati i isušivati dok ih održavate toplima. Po potrebi prekrijte posuđe.



Vlažno pečenje

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

PARA



Steamify

Koristite paru za parenje, pirjanje, nježno hrskavu hranu, pečenje i prženje.



Podgrijavanje parom

Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.



Pečenje kruha

Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja kore.



Dizanje tijesta

Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Površinu tijesta prekrijte kako biste spriječili sušenje.



Puna para

Za povrće kuhano na pari, priloge ili ribu.



Visoka vlažnost

Funkcija je pogodna za kuhanje osjetljivih jela poput pudinga, flanova, terina i riba.



Niska vlažnost

Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom površinom.

6.2 Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

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

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

6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Uključite uređaj. Zaslون prikazuje zadanu funkciju pećnice i temperaturu.
2. Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice
3. Odaberite funkciju pećnice i pritisnite OK.
4. Postavite temperaturu. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START.

Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja. Pogledajte Korištenje pribora, Senzor za hranu.

6. STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.
7. Isključite uređaj.



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

6.4 Postavka: Steamify - Parnu funkciju pećnice

1. Uključite uređaj. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
2. Pritisnite  . Podesite parnu funkciju pećnice.
3. Pritisnite OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
4. Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi:
 - a. **Para za parenje** 50 - 100°C - za kuhanje na pari povrća, žitarica, mahunarki, plodova mora, terina i deserta posluženih za konzumiranje žlicom.
 - b. **Para za kuhanje** 105 - 130°C - za kuhanje dinstanog i pirjanog mesa ili ribe, kruha i peradi, kao i torte od sira i složenaca.
 - c. **Para za hrskavost** 135 - 150°C - za meso, složenice, punjeno povrće, ribu i gratin. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom koricom. Ako postavite tajmer, funkcija roštilja se automatski uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja, tako da se jelo malo zapeče.
 - d. **Para za pečenje i prženje** 155 - 230°C - za pečenje i pečena jela od mesa, ribe, peradi, punjeno lisnato tijesto, tartove, muffine, gratin, povrće i pekarske proizvode. Ako podesite tajmer i stavite hranu na prvu razinu, funkcija donjeg grijača automatski se uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja kako bi jelo dobilo hrskavo dno.
5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
7. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 950 ml) dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu prikaže poruka. Ta količina vode dovoljna je za približno 50 min. Spremnik za vodu ne punite iznad maksimalne razine. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenje namještaja.



UPOZORENJE!

Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne sipajte zapaljive tekućine ili tekućine koje sadrže alkohol.

8. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.

9. Pritisnite START.

Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad uređaj dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal.

10. Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu.
11. Isključite uređaj.
12. Kako biste spriječili nakupljanje kamenca, nakon svakog kuhanja na pari ispraznite spremnik za vodu.

Pogledajte Održavanje i čišćenje, Pražnjenje spremnika.

13. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice.
14. Kad je uređaj hladan, posušite unutrašnjost pećnice mekom krpom.



UPOZORENJE!

Uređaj je vruć. Postoji rizik od opekline. Budite pažljivi kada praznite spremnik za vodu.

6.5 Izbornik

Pritisnite  za ulazak u izbornik.

Stavka izbornika	Opis
Pomoć pri kuhanju	Navodi automatske programe.
Čišćenje	Navodi programe čišćenja.
Favoriti	Navodi omiljene postavke.
Opcije	Za postavljanje konfiguracije uređaja.

Stavka izbornika		Opis
Postavke	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Opis
Sušenje	Postupak sušenja unutrašnjosti od kondenzacije zaostale nakon uporabe parnih funkcija.
Pražnjenje spremnika	Postupak za uklanjanje zaostale vode iz spremnika za vodu nakon uporabe parnih funkcija.
Parno čišćenje	Lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus	Temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamenca	Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca.
Ispiranje	Postupak za ispiranje i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Opis
Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno je samo za neke funkcije pećnice.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.

Podizbornik	Opis
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

Podizbornik za: Postavke

Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Tvrdoća vode	Postavlja tvrdoću vode.
Sat	Postavlja trenutno vrijeme i datum.

Servis

Podizbornik	Opis
Demo način rada	Kod za uključivanje/isključivanje: 2468
Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.
Resetiraj sve postavke	Vraća na tvorničke postavke

6.6 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od skupa dodatnih funkcija i programa predviđenih za namjenska jela. Svako jelo u ovom podizborniku ima odgovarajuću postavku. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati uz Senzor za hranu. Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno

Za neka jela možete također kuhati uz Automatska težina.

1. Uključite uređaj.

2. Pritisnite .

3. Pritisnite . Uđite u Pomoć pri kuhanju.

4. Odaberite jelo ili vrstu hrane.

5. Stavite hranu u uređaj i pritisnite START .

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Favoriti ☆

Možete spremati do 3 omiljene postavke, poput funkcije pećnice i vremena pripreme.

1. Uključite uređaj.
2. Odaberite željenu postavku.
3. Pritisnite .
4. Odaberite: Favoriti / Spremi trenutačne postavke.
5. Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti.
6. Pritisnite OK.

 - pritisnite da biste resetirali postavku.

 - pritisnite da biste poništili postavku.

7.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice.
3. ☆,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

☆,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

7.3 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje uređaja.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite .
3. Odaberite Opcije / Roditeljska zaštita.
4. Pritisnite kodna slova abecednim redom.
5. Isključite uređaj.

Roditeljska zaštita je uključen.

Pristup: Tajmer a svjetlo je dostupno.

Da biste omogućili uporabu uređaja, pritisnite kodna slova abecednim redom.

Za isključivanje ove funkcije ponovite gornje korake.

7.4 Automatsko isključivanje

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

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

7.5 Ventilator za hlađenje

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

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Opis funkcija sata

Funkcija	Opis
Tajmer	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimum je 23 h 59 min. Možete postaviti što će se dogoditi kad vrijeme istekne postavljanjem preferiranog: Završetak postupka.
Završetak postupka	Zvučni alarm - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen. Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se isključuje. Samo skočna poruka - kada je vrijeme isteklo, na zaslonu se pojavljuje poruka. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Funkciju možete uključiti i isključiti. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.

8.2 Postavka: Sat

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite: **Sat**.
3. Postavite vrijeme.
4. Pritisnite **OK**.

8.3 Postavka: Tajmer

1. Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. Pritisnite .

3. Postavite vrijeme.

Željeni završetak postupka možete odabrati pritiskom na ● ● ●.

4. Pritisnite **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.
Kad je preostalo 10 % vremena kuhanja a hrana ne izgleda gotova, možete produljiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice. Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

8.4 Postavka: Odgođeno pokretanje

1. Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Postavite vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite ● ● ●.
5. Pritisnite: Odgođeno pokretanje.
6. Odaberite željeno vrijeme početka.
7. Pritisnite **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

8.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Pritisnite .
2. Pritisnite ● ● ●.
3. Pritisnite: Tajmer prema gore.
4. Kliznite ili pritisnite  za prikaz vrijeme trajanja na glavnom zaslonu.
5. Pritisnite **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

8.6 Promjena postavki tajmera

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

1. Pritisnite .
2. Postavite vrijednost tajmera.
3. Pritisnite **OK**.

9. KORIŠTENJE PRIBORA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

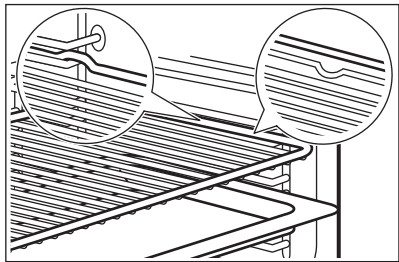
9.1 Umetanje dodatne opreme

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



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

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.



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

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

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

9.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

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

Preporuke:

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

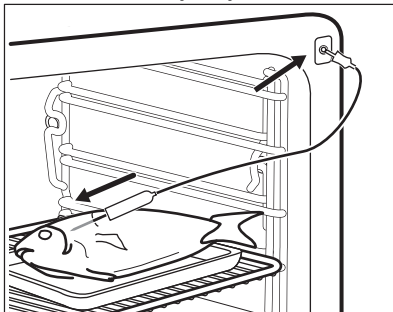
Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. Ovisi o količini hrane, funkciji pećnice i temperaturi.

Pečenje s: Senzor za hranu

⚠ UPOZORENJE!

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

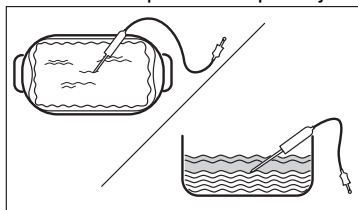
1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice ili jela i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela: **meso, perad i riba**
Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.



Složenac

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

rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



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

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5. - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.

6. ● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
 - Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.
 - Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.
7. Odaberite opciju i uzastopno pritisnite OK za prelazak na glavni zaslon.
8. Pritisnite START .
9. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
10. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

10. SAVJETI I PREPORUKE

10.1 Preporuke za kuhanje

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

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

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

Za savjete o uštedi energije pogledajte Energetska učinkovitost.

Više preporuka za pečenje potražite u tablicama za pečenje na našoj web stranici. Za pronalaženje savjeta za kuhanje pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici koja se nalazi na prednjem okviru unutrašnjosti uređaja.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice

°C	Temperatura
	Dodatna oprema
	Posuda (Gastronorm)
	Težina (kg)
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)

10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

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

10.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	15 - 25
Cijela riba, 0.2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	15 - 25
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	160	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	140	2	15 - 25
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	15 - 25

10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečenje na jednoj razini

			°C		
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka 1)	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2
Pita od jabuka 1)	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	180	55 - 65	1
Shortbread keksići	Vrući zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2

			°C		
Shortbread keksići	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Mali kolači, 20 po plitici 2)	Vrući zrak	Pekač za pecivo	150	20 - 30	3
Mali kolači, 20 po plitici 2)	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	170	20 - 30	3
Tost 3)	Roštilj	Mreža za pečenje	maks.	1 - 2	5

1) 2 kalupa stavljena dijagonalno (Ø 20 cm). Desni koji se postavlja više sprijeda od lijevog.

2) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

3) Prethodno zagrijte prazan uređaj 5 min.

Pečenje na više razina

			°C		
Shortbread keksići	Vrući zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 45	2 i 4
Mali kolači, 20 po plitici 1)	Vrući zrak	Pekač za pecivo	150	25 - 35	2 i 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 55	2 i 4
Pita od jabuka	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2 i 4

1) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

10.5 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja za funkciju: Puna para

Ispitivanja u skladu s EN 60350-1, IEC 60350-1.

Postavite temperaturu na 100°C.

				
Brokula 1) 2)	2/3 perforirani komplet pare	0.3	3	8 - 9
Brokula 1) 2)	2/3 perforirani komplet pare	maks.	3	10 - 11
Grašak, smrznuti 2)	2 x 2/3 perforirani komplet pare	2 x 1,5	2 i 4	Sve dok temperatura na najhladnijem mjestu ne dosegne 85 °C.

1) Prethodno zagrijte uređaj dok se ne postigne postavljena temperatura. Ne koristite funkciju: Brzo zagrijavanje.

2) Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police, s nagibom prema stražnjem dijelu unutrašnjosti pećnice.

Dodatni recepti za paru

				°C	
Kuhanje na pari kombinirano jelo (2 porcije) 1)	Puna para	Gastronorm 1/2 perforiran (krumpirići i brokula) i neperforiran (losos)	2 (losos) 4 (brokula i krumpir)	100	40 (krumpira) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokula)
Puding od karamela (6 porcija)	Visoka vlažnost	Jela na okruglom porculanu na mreži za pečenje	2	90	35 - 45
Jaja na kraljevski način	Puna para	Gastronorm 1/2 neperforirani	2	85	35 - 45
Bijeli kruh	Pečenje kruha	Pekač za pecivo 2)	2	180	40 - 50
Piletina 3)	Niska vlažnost	Mreža za pečenje	2	200	60 - 70

1) Stavite sastojke u pećnicu jednu za drugom na odgovarajuću točku tako da se svi dijelovi istovremeno ispeku. Istovremeno možete pripremiti dvije porcije.

2) Koristite pekač za pecivo s nagibom usmjerenim prema stražnjem dijelu pećnice.

3) Stavite pekač za pecivo na prvi položaj police u pećnici za sakupljanje masnoće koja kaplje.

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

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

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u

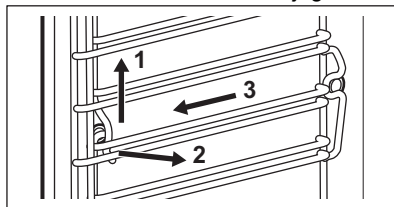
toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.

- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

11.2 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača.
3. Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
4. Izvadite nosače iz stražnjeg nosača.



Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

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

11.3 Parno čišćenje

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonjive nosače polica.
3. Dno unutrašnjosti pećnice i unutarnje stako vrata očistite mekom krpom s toplom vodom i blagim deterdžentom.
4. Napunite spremnik za vodu do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
5. Odaberite: Izbornik / Čišćenje.

Opcija	Opis
Parno čišćenje	Lagano čišćenje Trajanje: 30 min
Parno čišćenje Plus	Normalno čišćenje Unutrašnjost pećnice poprskajte deterdžentom. Trajanje: 75 min

6. Pritisnite **START**. Slijedite upute na zaslonu.

Signal se oglašava na kraju čišćenja.

7. Pritisnite bilo koji simbol za isključivanje signala.
8. Isključite uređaj.
9. Kad se uređaj ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.
10. Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost pećnice osuši.

 Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

Koristite funkciju: Parno čišćenje Plus.

11.5 Uklanjanje kamenca

Koristite ga za uklanjanje kamenca iz parnog sustava.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite svu dodatnu opremu iz pećnice.

3. Provjerite je li spremnik za vodu prazan. Pogledajte Održavanje i čišćenje, Pražnjenje spremnika.

Trajanje prvog dijela: oko 100 min

4. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Uklanjanje kamenca.
5. Stavite posudu za roštilj / pečenje na najniži položaj police.
6. U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamenca.
7. Ispunite preostali dio spremnika za vodu sa 700 ml vode, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
8. Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinje prvi dio postupka za uklanjanje kamenca.

Trajanje drugog dijela: oko 35 min

9. Spremnik za vodu napunite vodom do 950 ml, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
 10. Kad funkcija završi, uklonite posudu za roštilj / pečenje.
 11. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
 12. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom.
 13. Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši.
- Ako nakon postupka za uklanjanje kamenca u uređaju ostane ostataka vapenca, na zaslonu će se pojaviti upit za ponavljanje postupka.

11.6 Podsjetnik za uklanjanje kamenca

Uređaj pruža dva podsjetnika za uklanjanje kamenca. Podsjetnik za uklanjanje kamenca ne može se isključiti.

- Mekani podsjetnik - preporučuje vam uklanjanje kamenca iz uređaja.
- Tvrdi podsjetnik - obavezuje vas da uklonite kamenac iz uređaja. Ako iz uređaja ne uklonite kamenac kada je tvrdi podsjetnik uključen, funkcija pare je onemogućena.

11.7 Ispiranje

Koristite za čišćenje parnog sustava nakon česte uporabe parnih funkcija.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Duboku posudu postavite na prvi položaj police.

4. Napunite spremnik za vodu vodom do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
5. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Ispiranje.

Trajanje: oko 30 min

6. Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
7. Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.

i Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

11.8 Sušenje

Koristite ga za sušenje unutrašnjosti pećnice nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice ili čišćenja parom.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Sušenje.
4. Slijedite uputu na zaslonu.

11.9 Podsjetnik za sušenje

Nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice, na zaslonu se prikazuje napomena da se uređaj osuši.

Pritisnite DA za sušenje uređaja.

11.10 Pražnjenje spremnika

Koristite je nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice kako biste uklonili preostalu vodu iz spremnika za vodu.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Duboku posudu postavite na prvi položaj police.
4. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Pražnjenje spremnika.

Trajanje: 6 min

5. Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
6. Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.

i Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

11.11 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

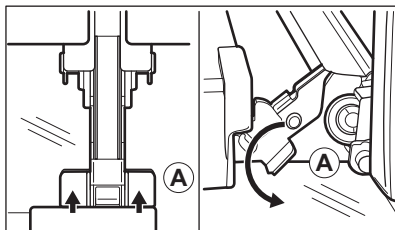
⚠ UPOZORENJE!

Vrata su teška.

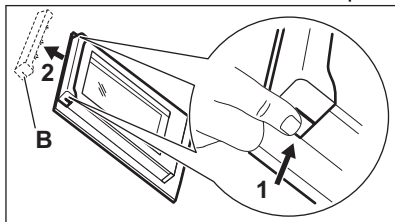
⚠ OPREZ!

Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

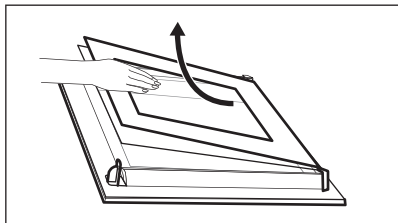
1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Potpuno otvorite vrata.
3. Pritisnite stezne poluge **A** na dvjema šarkama vrata.



4. Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (pod približnim kutom: 70°).
5. Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore.
6. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.
7. Uхватите oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



8. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
9. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



- 10.** Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

Provjerite jesu li staklene ploče umetnute u ispravnom položaju, jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.

11.12 Zamjena žarulje



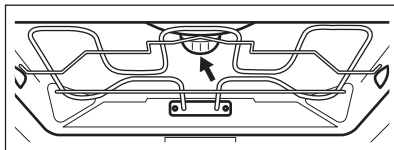
UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

Gornja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac i skinite ga.



2. Skinite metalni prsten i očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite metalni prsten na stakleni poklopac i instalirajte ga.

Bočno svjetlo

1. Skinite lijevi nosač polica kako biste omogućili pristup žarulji.
2. Za uklanjanje poklopca koristite Torx 20 odvijač.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
5. Postavite metalni okvir i brtvu. Zategnite vijke.
6. Vratite lijevu vodilicu za police.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Opis problema	Uzrok i rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili ru-kovati njime.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.

Opis problema	Uzrok i rješenje
Uređaj se ne zagrijava.	Sat nije postavljen. Za postavljanje sata pogledajte Funkcije sata.
	Vrata nisu pravilno zatvorena.
	Osigurač je pregorio. Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
	Roditeljska zaštita je uključen.
Svjetlo je isključeno.	Žarulja je pregorjela. Zamijenite žarulju. Za pojedinosti pogledajte Održavanje i čišćenje.
 Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.	

12.2 Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U donjoj tablici možete pronaći popis problema. Kada se sljedeća poruka o pogrešci i dalje prikazuje na zaslonu, to znači da je neispravan podsustav možda isključen. U tom slučaju obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Kodovima i opisima	Rješenje
F102 - vrata nisu potpuno zatvorena ili je brava na vratima slomljena.	Zatvorite vrata. Isključite i uključite uređaj.
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

12.3 Podaci o servisu

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

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) :

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Dieter Knoll
Identifikacija modela	DKS79905BK 944182439
Indeks energetske učinkovitosti	61.9
Klasa energetske učinkovitosti	A++
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Zapremina	70 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	36.0 kg

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

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

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

13.3 Savjeti za uštedu energije

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

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

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

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

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

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

Ako se uključi program s odabirom Trajanje , a vrijeme kuhanja je dulje od 30 minuta, kod nekih se funkcija uređaja grijači automatski ranije isključuju.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	27
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	29
3. OPIS PRODUKTU.....	32
4. PANEL STEROWANIA.....	32
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	33
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	34
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	39
8. FUNKCJE ZEGARA.....	40
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	41
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	42
11. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	45
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	49
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	50
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	51

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu

niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować przewodnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
 - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

- Podczas wyjmowania lub instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Gotowanie na parze:

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Może zostać uwolniona para.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

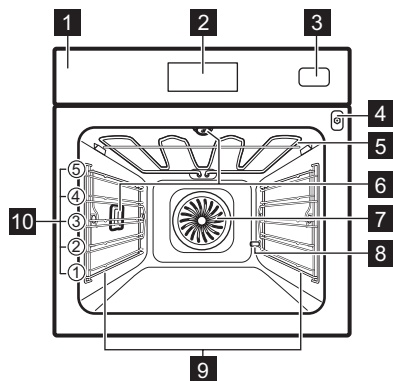
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.

- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS PRODUKTU

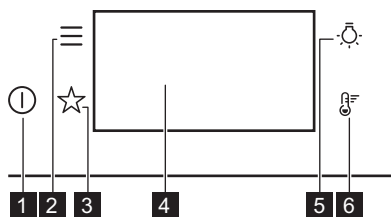
3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



Wyświetlacz

- 4 Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

Przełącznik oświetlenia

- 5 Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

Szybkie nagrzewanie

- 6 Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

Włączone / Wyłączone

- 1 Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Menu

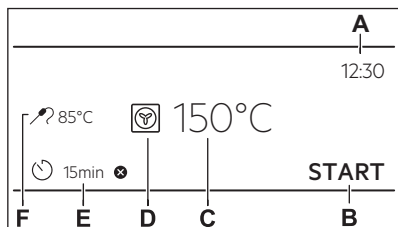
- 2 Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.

Ulubione

- 3 Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.

4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A. Aktualna godzina
 B. START / STOP
 C. Temperatura
 D. Funkcje pieczenia
 E. Timer
 F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

< Powrót do poprzedniego poziomu menu.

↶ Anulowanie ostatniej czynności.

Wskaźniki na wyświetlaczu

☐ Włączanie i wyłączanie opcji.

🔒 Urządzenie jest zablokowane.

🔔 Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.

🔔 STOP Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.

🔔 Tylko wskazujące okienko jest aktywne.

🕒 Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.

✕ Anulowanie ustawienia.

i Na wyświetlaczu pojawiają się różne komunikaty. Po wyświetleniu okna komunikatu naciśnij wyświetlacz, aby kontynuować.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

- Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.

- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Patrz Codzienne użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz..
- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
- Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.3 Ustawienie: Twardość wody

Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

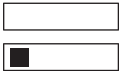
Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 s. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min po zakończeniu testu sprawdzić twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Należy ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.



Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokietów lub sajgonek).



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.



Grzałka dolna

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.

SPECJALNE



Pasteryzowanie

Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagietową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.



Suszenie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadyczne otwierać drzwi piekarnika.



Podgrzewanie talerzy

Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.



Zapiekanki

Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Termoobieg (niska temp.)

Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).



Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Moc grzania może się zmniejszyć. Aby uzyskać więcej informacji, patrz Codzienne użytkowanie, Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.

PAROWE



Steamify

Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.



Regeneracja

Odrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.



Gotowanie na parze

Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.



Duża wilgotność

Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.



Mała wilgotność

Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń

w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobiegi wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii można znaleźć w Efektywność energetyczna, Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.
5. Nacisnąć START.

Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz: Korzystanie z akcesoriów Termosonda

6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

 Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

6.4 Ustawienie: Steamify – funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Nacisnąć  Ustawić funkcję pieczenia parowego.

3. Nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawia się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury:
 - a. **Para do gotowania na parze** 50 - 100°C - do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
 - b. **Para do duszenia** 105 - 130°C - do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
 - c. **Para do zapiekania** 135 - 150°C - do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekane. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
 - d. **Para do pieczenia** 155 - 230°C - do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
5. Nacisnąć przycisk OK.
6. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
7. Nappełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Taka ilość wody wystarczy na około 50 min. Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

8. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.

9. Naciśnąć przycisk **START**.

Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

10. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.

11. Wyłączyć urządzenie.

12. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzaniu się kamienia.

Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.

13. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.

14. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

6.5 Menu

Naciśnąć , aby przejść do menu.

Pozycja menu	Opis
Gotowanie wspomaga- ne	Wyświetlenie listy programów automa- tycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszcze- nia.

Pozycja menu	Opis	
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.	
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.	
Ustawie- nia	Konfigu- racja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję op- rogramowania i konfi- gurację.

Podmenu: Czyszczenie

Podme- nu	Opis
Osuszanie	Procedura osuszania komory z po- zostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Opróżnia- nie zbior- nika	Procedura usuwania pozostałości wody ze zbiornika na wodę po uży- ciu funkcji pary.
Czyszcz- nie paro- we	Lekkie czyszczenie
Czyszcz- nie paro- we plus	Dokładne czyszczenie
Odkamie- nianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu ge- neratora pary po częstym korzysta- niu z funkcji parowych

Podmenu: Opcje

Podme- nu	Opis
Oświetle- nie piekar- nika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

Podmenu	Opis
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla  .
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468

Podmenu	Opis
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

6.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieścić potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Nacisnąć .
4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Nacisnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Nacisnąć **OK**.

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

7.2 Blokada panelu

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆,  - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybrać Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskać litery kodu w kolejności alfabetycznej.
5. Wyłączyć urządzenie.

Blokada uruchomienia jest wł.

Dostęp do: Timer i lampka jest dostępna.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć powyższe czynności.

7.4 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

7.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz. 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz. 59 min. Funkcję tę można włączyć i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Naciśnąć przycisk OK.

8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ●.

4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny. Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij +1min.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć ● ● ●.
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żadaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Naciśnąć .
2. Naciśnąć ● ● ●.
3. Naciśnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub naciśnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Naciśnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.

8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Naciśnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Naciśnąć OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

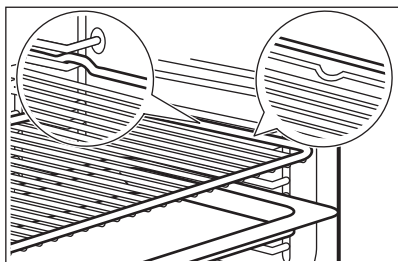
9.1 Wkładanie akcesoriów

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.



Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, .



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on skierowany do Ciebie.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garnek, aby zebrać kapiące płyny.

9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.

-  - temperatura wewnątrz potrawy

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

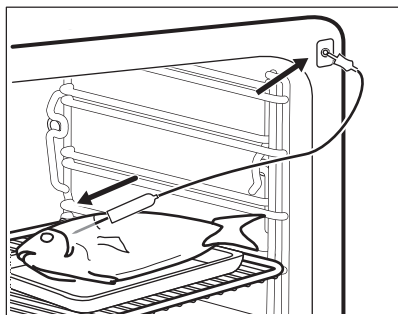
Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

OSTRZEŻENIE!

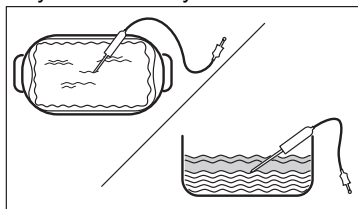
Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwyty termosondy gołymi rękami. Zawsze stosować rękawice kuchenne.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub naczynie i, w razie potrzeby, temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.
Mięso, drób i ryby
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START.
9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opieką inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Akcesoria



Naczynie (Gastronorm)



Masa(kg)



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż

naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pieczenie na jednym poziomie

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 60	2

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	Ruszt	160	45 - 60	2
Amerykańska szarlotka 1)	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2
Amerykańska szarlotka 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	180	55 - 65	1
Kruche ciasteczka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Kruche ciasteczka	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 2)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 2)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3
Tosty 3)	Grill	Ruszt	maks.	1 - 2	5

1) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

2) Nagrzać wstępnie puste urządzenie.

3) Rozgrzewać puste urządzenie przez 5 min.

Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Kruche ciasteczka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 55	2 i 4
Amerykańska szarlotka	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2 i 4

1) Nagrzać wstępnie puste urządzenie.

10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	0.3	3	8 - 9
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	maks.	3	10 - 11
Groszek mro- żony 2)	2 x zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać tej funkcji: Szybkie nagrzewanie.

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

				°C	
Pieczenie na parze połączonych potraw (2 porcje) 1)	Gotowanie na parze	Gastro Norm 1/2 perforowane (ziemniaki i brokuły) i nieperforowane (łosoś)	2 (łosoś) 4 (brokuły i ziemniaki)	100	40 (ziemniaki) 18–20 (łosoś) 10 - 12 (brokuły)
Flan karmelowy (6 porcji)	Duża wilgotność	Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie	2	90	35 - 45
Krem jajeczny	Gotowanie na parze	Gastro Norm ½ nieperforowane	2	85	35 - 45
Biały chleb	Chleb	Blacha do pieczenia ciasta 2)	2	180	40 - 50
Kurczak 3)	Miała wilgotność	Ruszt	2	200	60 - 70

1) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim w odpowiednim momencie, aby wszystkie składniki piekły się w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.

2) Używać blachy do pieczenia z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

3) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub

innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wewnątrz urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

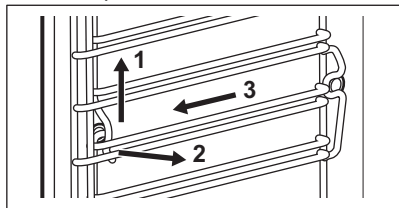
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie przewodnic blach

Wyjąć przewodnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć przewodnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć przewodnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są przewodnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie parowe

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane przewodnice blach.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną

ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Opcja	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. Czas trwania: 75 min

6. Nacisnąć START. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć urządzenie.
9. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.
10. Pozostawić drzwi piekarnika otworzone i poczekać, aż wewnątrz piekarnika wyschnie.

i Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Upewnić się, że zbiornik na wodę jest pusty. Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.
Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.

- Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
- Wlać 250 ml środka do odkamieniania do zbiornika na wodę.
- Uzupełnić wodę w zbiorniku na wodę dolewając 700 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
- Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min.

- Wlać do zbiornika na wodę 950 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
- Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.
- Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.7 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
- Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

- Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.

Czas trwania: około 30 min

- Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
- Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.8 Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Osuszanie.
- Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

11.10 Opróżnianie zbiornika

Sposobu tego używać po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody ze zbiornika na wodę.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
- Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika.

Czas trwania: 6 min

- Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
- Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

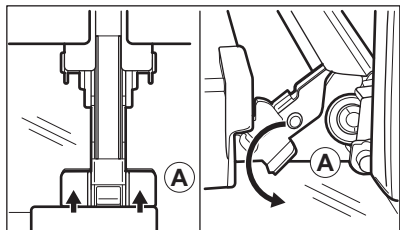
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

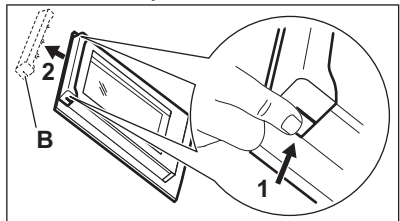
UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

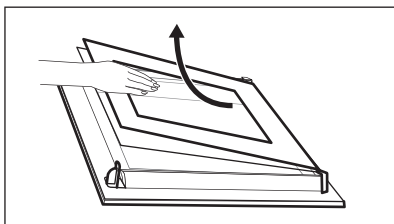
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Przyknać drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około: 70°).
5. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
6. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
7. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

11.12 Wymiana żarówki

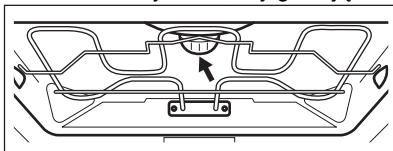
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.

2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
 Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.	

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli. Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożona do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.

Kod i opis	Środek zaradczy
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Dieter Knoll
Dane identyfikacyjne modelu	DKS79905BK 944182439
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	36.0 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego -- Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	52
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	54
3. OPIS IZDELKA.....	56
4. NADZORNA PLOŠČA.....	56
5. PRED PRVO UPORABO.....	57
6. DNEVNA UPORABA.....	58
7. DODATNE FUNKCIJE.....	62
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	63
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	64
10. NAMIGI IN NASVETI.....	65
11. SKRB IN ČIŠČENJE.....	68
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	71
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	73
14. SKRB ZA OKOLJE.....	74

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.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



UPOZORNENIE!

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 krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

2.2 Električne povezave



UPOZORNENIE!

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 kabela. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba 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 izključiti 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.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



UPOZORNENIE!

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 sprostí vroči 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.



UPOZORNENIE!

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 pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega 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



UPOZORNENIE!

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 gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

2.5 Kuhanje s paro



UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Bodite zelo previdni pri odpiranju vrat naprave, ko je ta funkcija vklopljena. Para se lahko sprosti.
 - Po koncu kuhanja s paro, previdno odprite vrata naprave.

2.6 Notranja osvetlitev



UPOZORNENIE!

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

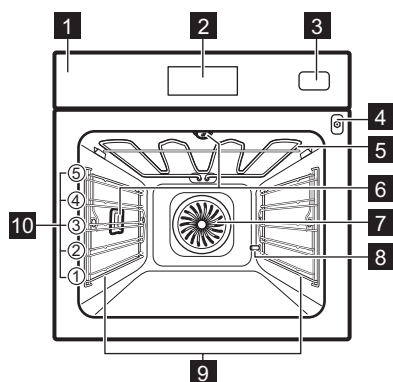
⚠ UPOZORNENIE!

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

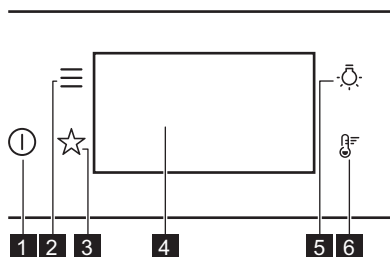
3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Posoda za vodo
- 4 Vtičnica za tipalo za jedi
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

4. NADZORNA PLOŠČA

4.1 Pregled upravljalne plošče



Vklop / Izklop

- 1 Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.

Meni

- 2 Prikaže možnosti naprave in funkcije nastavitve.

Priljubljene

Naštev priljubljene nastavitve.

Prikazovalnik

Prikazuje trenutne nastavitve naprave.

Stikalo za luč

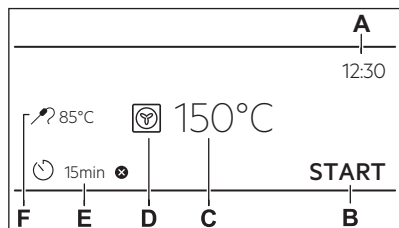
Prižiganje in gašenje luči.

Hitro segrevanje pečice

Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

4.2 Prikazovalnik

Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.



- A. Ura
- B. ZAČETEK / ZAUSTAVITEV
- C. Temperatura
- D. Funkcije pečice
- E. Časovnik
- F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika

OK Za potrditev izbire/nastavitve.

< Za vrnitev za eno stopnjo v meni.

Indikatorji prikazovalnika



Za preklic zadnjega dejanja.



Za vklop in izklop funkcij.



Naprava je zaklenjena.



Vklopljena je funkcija zvočnega alarma.



Vklopljena je funkcija zvočnega alarma in zaustavitve kuhanja.



Vklopljeno je samo pojavno sporočilo.



Zakasnen vklop je aktivirana.



Za preklic nastavitve.

i Na prikazovalniku se prikažejo različna sporočila. Ko se prikaže okno s sporočilom, pritisnite prikazovalnik za nadaljevanje.

5. PRED PRVO UPORABO



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Trdota vode, Ura.

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 mikrovlagen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.3 Nastavitev: Trdota vode

Ko napravo priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode.

Uporabite testni listič ali se obrnite na dobavitelja vode, da preveri stopnjo trdote vode.

1. Testni papir za približno 1 s postavite v vodo iz pipe. Ne držite ga pod tekočo vodo.
2. Testni papir stresite, da odstranite vso preostalo vodo.
3. Po 1 min preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.
4. Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

Barve testnega papirja se začnejo spreminjati. Po testiranju v roku 1 min preverite trdoto vode.

Stopnjo trdote vode lahko spremenite v meniju: Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

V razpredelnici so navedene stopnje trdote vode z ustrežno razvrstitvijo vode. S pomočjo razpredelnice prilagodite trdoto vode.

Stopnja trdote vode	Testni listič
1 - mehka	 
2 - srednje trda	
3 - trda	
4 - zelo trda	

6. DNEVNA UPORABA



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice

STANDARD



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.



Vroči zrak

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



Zamrznjene jedi

Popolno za pripravljene obroke (npr. ocvrti krompirček, kroketi ali spomladanski zvitki).



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Pizza funkcija

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



Gretje spodaj

To funkcijo izberite po postopku kuhanja, da po potrebi bolj zapečete hrano na dnu. Uporabite najnižji nivo rešetke.

POSEBNOSTI



Ohranjanja

Če želite ohraniti zelenjavo in sadje, položite kozarce za konzerviranje na pekač za pecivo, napolnjen z vodo, pri tem pa uporabite kozarce z bajonetnim ali navojnim pokrovom enake velikosti, ki so odporni na toploto. Uporabite najnižji položaj rešetk.



Sušenje

Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. Da bi lahko vlažen zrak uha-
jal in bi se sadje bolje posušilo, priporo-
čamo, da med sušenjem občasno od-
prete vrata pečice.



Gretje krožnikov

Za predhodno segrevanje krožnikov za
postrežbo.



Odtaljevanje

Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sa-
dja). Čas odtaljevanja je odvisen od ko-
ličine in velikosti zamrznjene hrane.



Gratiniranje

Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran
krompir. Za gratiniranje in dodatno za-
pečenost.



Pečenje z nizko temp.

Postopek kuhanja pri nizki temperaturi.
Popolno za pripravo občutljivih jedi (npr.
govedine, teletine ali jagnjetine).



Ohrani toploto

Za ohranjanje tople hrane. Nekatere je-
di se lahko pri ohranjanju toplote še na-
prej kuhajo in sušijo. Po potrebi pokrijte
jedi.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje
z energijo med pečenjem. Ko uporabljate
to funkcijo, se lahko temperatura v
napravi razlikuje od nastavljene. Upo-
rabljena je akumulirana toplota. Moč se-
grevanja se lahko zmanjša. Za dodatne
informacije si oglejte Dnevna uporaba,
Opombe o: Vlažno pečenje.

PARA



Steamify

Paro uporabljate za kuhanje s paro, du-
šenje, nežno hrustljivost, peko in peče-
nje.



Pogrevanje s paro

Pogrevanje hrane s paro prepreči suše-
nje površine. Toplota se porazdeli ne-
žno in enakomerno, kar omogoča po-
vrnitev okusa in arome hrane, kot da bi
bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko
uporabite za pogrevanje hrane nepo-
sredno na krožniku. Sočasno lahko po-
grejete več kot en krožnik na različnih
položajih rešetk.



Peka kruha

To funkcijo uporabite za pripravo kruha
in žemelj s profesionalnimi rezultati gle-
de hrustljivosti, barve in sijaja skorje.



Vzhajanje testa

Za pospešitev vzhajanja kvašenega te-
sta. Pokrijte površino testa, da prepreči-
te sušenje.



Kuhanje v sopari

Za kuhanje zelenjave, prilog ali rib s pa-
ro.



Vlaga Visoka

Funkcija je primerna za pripravo občut-
ljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, teri-
ne in ribe.



Vlaga nizka

Funkcija je primerna za meso, perutni-
no, jedi iz pečice in zloženk. Zahvaljujoč
kombinaciji pare in toplote je meso soč-
no in mehko ter ima hrustljivo površino.

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. Vključite napravo. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice in temperatura.
2. Pritisnite simbol funkcije pečice  za vstop v podmeni.
3. Izberite funkcijo pečice in pritisnite OK.
4. Nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START.

Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. Oglejte si Uporaba dodatne opreme, Sonda za meso.

6. STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.
7. Izključite napravo.



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

6.4 Nastavitev: Steamify - funkcija gretja s paro

1. Vključite napravo. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. Pritisnite . Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. Pritisnite OK. Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve temperature.
4. Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavitve temperature:
 - a. **Para za kuhanje v sopari** 50 - 100°C - za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladic na žlico s paro.
 - b. **Para za obaro** 105 - 130°C - za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvitkov.
 - c. **Para za nežno hrustljivost** 135 - 150°C - za meso, mesne zvitke, polnjeno zelenjavo, ribe in gratinirane jedi. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino. Če nastavite programsko uro, se funkcija žara

samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da je jed nežno gratinirana.

- d. **Para za peko in praženje** 155 - 230°C - za pečene mesne jedi, ribe, perutnino, polnjeno pecivo iz listnatega testa, tarte, muffine, gratinirane jedi, zelenjavo in pekovske izdelke. Če nastavite programsko uro in postavite hrano na prvi nivo, se funkcija toplote od spodaj samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da dobijo jedi hrustljivo dno.

5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite pokrov posode za vodo, da ga odprete.
7. Posodo za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 950 ml), da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Količina zadošča za približno 50 min. Posode za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.



UPOZORNENIE!

Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V posodo za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.

8. Posodo za vodo potisnite v prvotni položaj.
9. Pritisnite START.

Para je razpršena po približno 2 min. Ko naprava doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.

10. Ko v posodi za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite posodo za vodo.
11. Izključite napravo.
12. Za preprečitev kopičenja apnenca izpraznite posodo za vodo po vsakem pečenju s paro.

Glejte Skrb in čiščenje, Izpraz. posodo za vodo.

13. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Preostala voda se lahko kondenzira v notranjosti pečice.

14. Ko je naprava hladna, posušite notranjost pečice z mehko krpo.



UPOZORNENIE!

Naprava je vroča. Obstaja tveganje opeklin. Pri praznjenju posode za vodo bodite previdni.

6.5 Meni

Pritisnite  za vstop v meni.

Element menija		Opis
Kuharski pomočnik		Naštevna samodejne programe.
Čiščenje		Naštevna programe čiščenja.
Priljubljene		Naštevna priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavev konfiguracije naprave.
Nastavitve	Nastavitve	Za nastavev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikazuje različico programske opreme in konfiguracijo.

Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Opis
Sušenje	Postopek za sušenje kondenza v pečici, ki ostane po uporabi parnih funkcij.
Izpraz. posodo za vodo	Postopek za odstranitev preostale vode iz posode za vodo po uporabi funkcij s paro.
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje
Čiščenje s paro Plus	Temeljito čiščenje
Odstr. vodnega kamna	Čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.

Podmeni Opis

Izpiranje	Za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.
-----------	---

Podmeni za: Možnosti

Podmeni Opis

Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
Opomnik Za Čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

Podmeni za: Nastavitve

Nastavev

Podmeni Opis

Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Trdota vode	Nastavi trdoto vode.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve.	Ponastavi tovarniške nastavitve.

6.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz vrste dodatnih funkcij in programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Vsaka jed v tem

podmeniju ima ustrezno nastavitve. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednje pečeno
- Bolj pečeno

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo Teža - Avtomatika.

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Vnesite Kuharski pomočnik.
4. Izberite jed ali vrsto hrane.
5. Živila položite v napravo in pritisnite START.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Priljubljene ☆

Shranite lahko do 3 vaše priljubljene nastavitve, kot sta funkcija pečice in čas kuhanja.

1. Vključite napravo.
 2. Izberite želeno nastavitve.
 3. Pritisnite .
 4. Izberite: Priljubljene / Shrani trenutne nastavitve.
 5. Pritisnite +, da dodate nastavitve na seznam: Priljubljene.
 6. Pritisnite OK.
-  – pritisnite za ponastavitev nastavitve.
-  – pritisnite za preklic nastavitve.

7.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

1. Vključite napravo.
 2. Nastavitev funkcije pečice.
 3. ☆,  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
- ☆,  – pritisnite sočasno, da izklopite funkcijo.

7.3 Varovalo za otroke

Ta funkcija preprečuje nenamerno vklop naprave.

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .
3. Izberite Možnosti / Varovalo za otroke.
4. Pritisnite kodne črke po abecednem redu.
5. Izklopite napravo.

Varovalo za otroke je vklopljeno.

Dostop do: Časovnik in luči je na voljo.

Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu.

Za izklop te funkcije ponovite zgornje korake.

7.4 Samodejni izklop

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Če nameravate funkcijo pečice 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, Konec.

7.5 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 časovnih funkcij

Funkcija	Opis
Časovnik	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 h 59 min. Nastavite lahko, kaj se zgodi, ko se čas izteče tako, da nastavite želeno: Končaj.
Končaj	Aktiviraj alarm - ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena. Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem - ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi. Prikaz samo pojavnega sporočila - ko se čas izteče, se na prikazovalniku prikaže sporočilo. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
Zakasnjjen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Funkcijo lahko vklopite ali izklopite. Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave.

8.2 Nastavitev: Ura

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite: Ura.
3. Nastavite programsko uro.
4. Pritisnite OK.

8.3 Nastavitev: Časovnik

1. Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite programsko uro.

Želeno dejanje Končaj lahko izberete s pritiskom ● ● ●.

4. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite +1min.

8.4 Nastavitev: Zakasnjjen vklop

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite čas kuhanja.
4. Pritisnite ● ● ●.
5. Pritisnite: Zakasnjjen vklop.
6. Izberite zeleni začetni čas.
7. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

8.5 Nastavitev: Čas delovanja

1. Pritisnite .
2. Pritisnite .
3. Pritisnite: Čas delovanja.
4. Pritisnite ali podrsajte , da prikazete čas delovanja na glavnem zaslonu.
5. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

8.6 Spreminjanje nastavitev časovnika

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

1. Pritisnite .
2. Nastavite vrednost programske ure.
3. Pritisnite OK.

9. UPORABA DODATNE OPREME



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

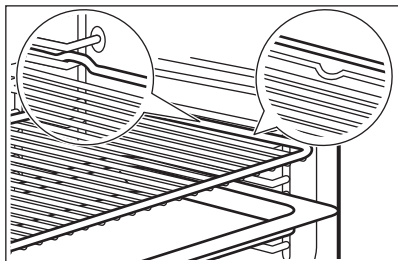
9.1 Vstavljanje opreme

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 zarezna 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, .



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. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- $^{\circ}\text{C}$ - 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.

Naprava izračuna približen končni čas pečenja. Odvisen je od količine živil, funkcije pečice in temperature.

Kuhanje z: Sonda za hrano



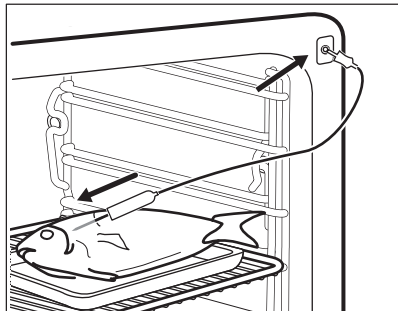
UPOZORNENIE!

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:

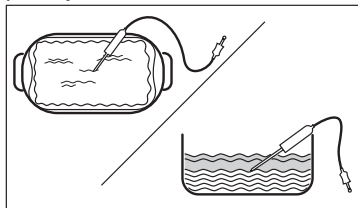
Meso, perutnina in ribe

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



Zloženka

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženske. 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. – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. – pritisnite, da nastavite želeno možnost:
 - Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.
 - Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal, kuhanje pa se konča.
7. Izberite funkcijo in večkrat pritisnite OK, da pridete na glavni zaslon.
8. Pritisnite START.
9. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
10. 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 razpredelnica 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 nastavitve, poiščite podobne.

Za nasvete za varčevanje z energijo si oglejte Energijska učinkovitost.

Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite številko izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti naprave.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura
	Pribor



Vsebnik (Gastronorm)



Teža (kg)



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
- **Fian 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	25 - 35
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Piškoči iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Peka na enem nivoju

			°C		
Pusti biskvit	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Jabolčna pita 1)	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2

			°C		
Jabolčna pita 1)	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	180	55 - 65	1
Krhki masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Krhki masleni piškoti	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) 2)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	150	20 - 30	3
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) 2)	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	170	20 - 30	3
Toast 3)	Žar	Mreža za pečenje	Največje	1 - 2	5

1) 2 modela sta nameščena poševno (Ø 20 cm). Desni mora biti nameščen bliže sprednjemu delu od levega.

2) Predhodno ogrejte prazno napravo.

3) Prazno napravo predgrejte 5 min.

Peka na več nivojih

			°C		
Krhki masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 45	2 in 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) 1)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	150	25 - 35	2 in 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 55	2 in 4
Jabolčna pita	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2 in 4

1) Predhodno ogrejte prazno napravo.

10.5 Informacije za testne inštitute

Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari

Preizkusi v skladu z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Nastavite temperaturo na 100°C.

				
Brokoli 1) 2)	2/3 perforiran komplet za kuhanje s paro	0.3	3	8 - 9

				
Brokoli 1) 2)	2/3 perforiran komplet za kuhanje s paro	Največje	3	10 - 11
Grah, zamrznjen 2)	2 x 2/3 perforiran komplet za kuhanje s paro	2 x 1,5	2 in 4	Dokler temperatura na najhladnejšem mestu ne doseže 85 °C.

1) Napravo predgrejte, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Ne uporabljajte funkcije: Hitro segrevanje pečice.

2) Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetk, tako da je nagib proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Dodatni recepti za kuhanje s paro

				°C	
Kombinirana jed za kuhanje s paro (2 porcij) 1)	Kuhanje v sopari	1/2 perforirani Gastronorm (krompir in brokoli) in neperforirani Gastronorm (losos)	2 (losos) 4 (brokoli in krompir)	100	40 (krompir) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokoli)
Karamelni pud-ing (6 porcij)	Vlaga Visoka	Okrogle porcelanaste posode na mreži za pečenje	2	90	35 - 45
Jajčna krema	Kuhanje v sopari	1/2 neperforirani Gastronorm	2	85	35 - 45
Beli kruh	Peka kruha	Pekač za pecivo 2)	2	180	40 - 50
Piščanec 3)	Vlaga nizka	Mreža za pečenje	2	200	60 - 70

1) Sestavine eno za drugo ob ustreznem času položite v pečico tako, da bodo vse sestavine pripravljene istočasno. Pripravite lahko dve poraciji naenkrat.

2) Uporabite pekač za pecivo z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

3) Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetk, da se prestreže maščoba, ki izteka.

11. SKRB IN ČIŠČENJE



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlakn, 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.
- Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlakn po vsaki uporabi.

Dodatna oprema

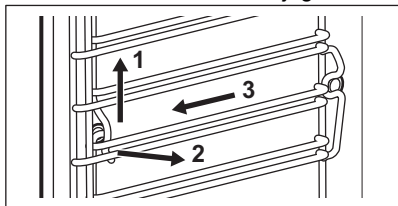
- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 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. Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.
3. Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
4. Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

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

11.3 Čiščenje s paro

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite vso dodatno opremo in odstranljive nosilce rešetk.
3. Dno notranjosti pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
4. Posodo za vodo napolnite do najvišje ravni, dokler se ne oglasi zvočni signal ali pa se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
5. Izberite: Meni / Čiščenje.

Možnost	Opis
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje Trajanje: 30 min
Čiščenje s paro Plus	Običajno čiščenje Notranjost pečice popršite s čistilnim sredstvom. Trajanje: 75 min

6. Pritisnite **START**. Sledite navodilom na prikazovalniku.

Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal.

7. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.
8. Izklopite napravo.
9. Ko se naprava ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.
10. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

11.4 Opomnik Za Čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus.

11.5 Odstr. vodnega kamna

Uporabite ga za odstranjevanje vodnega kamna iz sistema s paro.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite vse pripomočke iz pečice.
3. Prepričajte se, da je posoda za vodo prazna. Glejte Skrb in čiščenje, Izpraz. posodo za vodo.
Trajanje prve faze: približno 100 min
4. Izberite: Meni / Čiščenje / Odstr. vodnega kamna.
5. Globok pekač postavite na prvi položaj rešetk.
6. V posodo za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
7. Preostali del posode za vodo napolnite s 700 ml vode, dokler se ne oglasi zvočni signal ali dokler se na prikazovalniku ne prikaže sporočilo.
8. Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna.
Trajanje druge faze: približno 35 min
9. Posodo za vodo napolnite z 950 ml vode, dokler se ne oglasi zvočni signal oz. dokler se na prikazovalniku ne prikaže sporočilo.
10. Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
11. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
12. Notranjost pečice očistite z mehko krpo.
13. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

Če so po odstranjanju vodnega kamna v napravi še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite.

11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Naprava ima dva opomnika za odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ni mogoče izklopiti.

- Lahek opomnik - priporoča odstranjevanje vodnega kamna.
- Močan opomnik - nujno morate izvesti postopek odstranjevanja vodnega kamna. Če iz naprave ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene.

11.7 Izpiranje

Uporabite, da očistite parni sistem po večkratni uporabi funkcij s paro.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite pripomočke.
3. Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
4. Posodo za vodo napolnite do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
5. Izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje.

Trajanje: približno 30 min

6. Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
7. Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

11.8 Sušenje

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite pripomočke.
3. Izberite: Meni / Čiščenje / Sušenje.
4. Sledite navodilom na prikazovalniku.

11.9 Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje naprave.

Pritisnite DA, da napravo posušite.

11.10 Izpraz. posodo za vodo

Uporabite po uporabi funkcije segrevanja s paro, da odstranite preostalo vodo iz predala za vodo.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite pripomočke.
3. Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
4. Izberite: Meni / Čiščenje / Izpraz. posodo za vodo.

Trajanje: 6 min

5. Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
6. Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

11.11 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

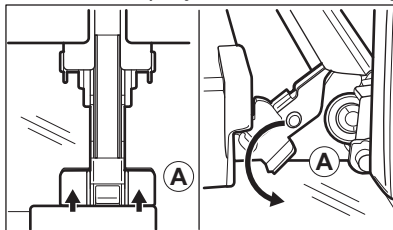
 **UPOZORNENIE!**

Vrata so težka.

 **POZOR!**

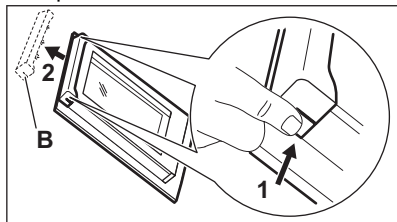
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Povsem odprite vrata.
3. Pritisnite vpenjalni ročici **A** na tečajih.

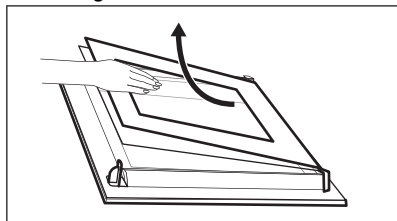


4. Vrata pečice zaprite do prvega položaja odpiranja (pod približnim kotom: 70°).

5. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
6. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
7. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



8. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
9. Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



10. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

11.12 Zamenjava žarnice

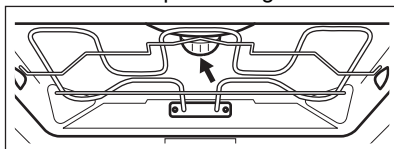
⚠ UPOZORNENIE!

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.

Zgornja žarnica

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite.

Stranska žarnica

1. Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.
2. Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov.
3. Očistite stekleni pokrov.
4. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
5. Namestite kovinski okvir in tesnilo. Privijte vijaka.
6. Namestite levi nosilec rešetk.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

Opis težave	Vzrok in rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.
Naprava se ne segreje.	Ura ni nastavljena. Za nastavitve ure si oglejte Časovne funkcije.
	Vrata niso pravilno zaprta.
	Pregorela je varovalka. Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
	Varovalo za otroke je vklopljeno.
Luč ne sveti.	Luč je pregorela. Zamenjajte žarnico. Za podrobnosti si oglejte Skrb in čiščenje.

 Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

12.2 Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. Seznam težav boste našli v spodnji razpredelnici. Ko se spodnje sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen okvarjen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja.

Koda in opis	Rešitev
F102 - vrata niso povsem zaprta oz. zapora vrat je pokvarjena.	Zaprte vrata. Za vklop in izklop naprave.
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

12.3 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

Ime dobavitelja	Dieter Knoll
Identifikacija modela	DKS79905BK 944182439
Indeks energijske učinkovitosti	61.9
Razred energijske učinkovitosti	A++
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1.09 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	70 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski 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 v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

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 predgrevajte, 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.

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

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.

