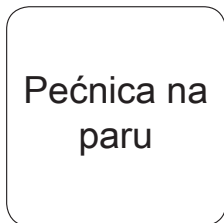
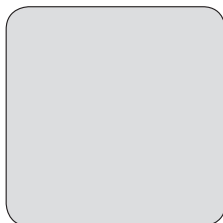
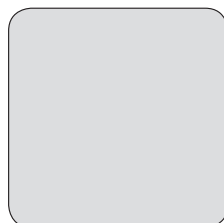
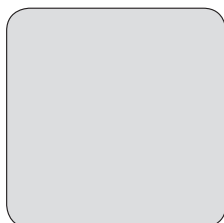
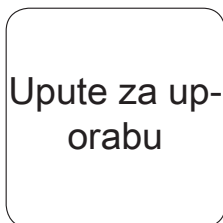


Dieter Knoll Collection



SADRŽAJ

Informacije o sigurnosti	2	Automatski programi	19
Sigurnosne upute	3	Korištenje pribora	20
Postavljanje	6	Dodatne funkcije	23
Opis proizvoda	8	Savjeti i preporuke	25
Upravljačka ploča	9	Čišćenje i održavanje	42
Prije prve upotrebe	11	Rješavanje problema	46
Svakodnevna uporaba	11	Energetska učinkovitost	48
Funkcije sata	18		

Zadržava se pravo na izmjene.

⚠ 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.

Sigurnost djece i ranjivih skupina ljudi

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i 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 između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje od uređaja ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu postati vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.

- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne koristite uređaj prije njegovog postavljanja u ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlaštenu servisnu centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

SIGURNOSNE UPUTE

Postavljanje



UPOZORENJE! Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.

- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina proizvoda	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače 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 prostora ispod uređaja, posebice tijekom rada ili kad 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 utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvoditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE! Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu, za Europu:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

Upotreba



UPOZORENJE! Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u dodir s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE! Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.

- ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.

- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE! Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent.

Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički email (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

Kuhanje na pari



UPOZORENJE! Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
 - Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom pečenja na pari.
 - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

Unutarnja rasvjeta



UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara.

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

Odlaganje



UPOZORENJE! Opasnost od ozljede ili gušenja.

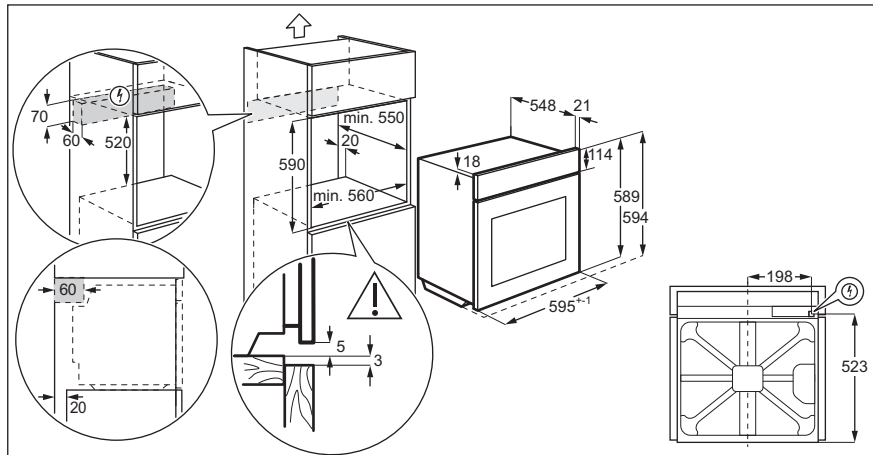
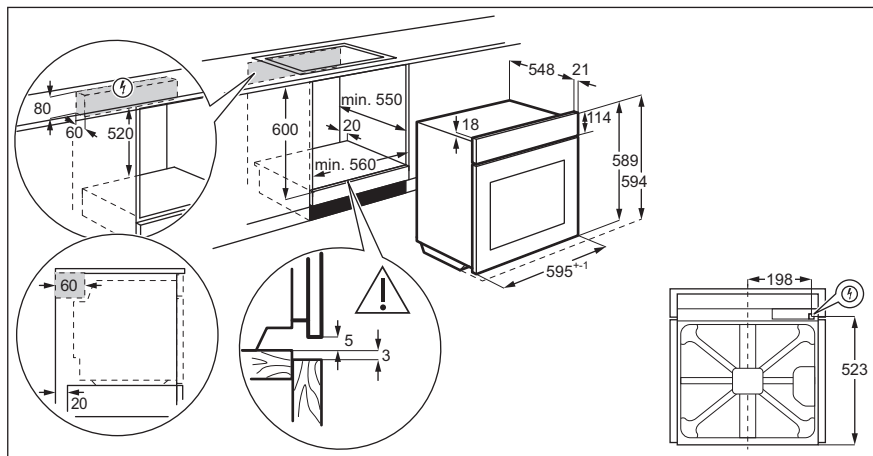
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

POSTAVLJANJE

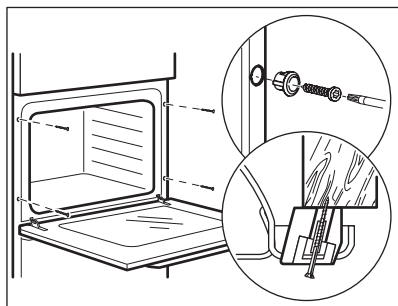


UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Ugradnja

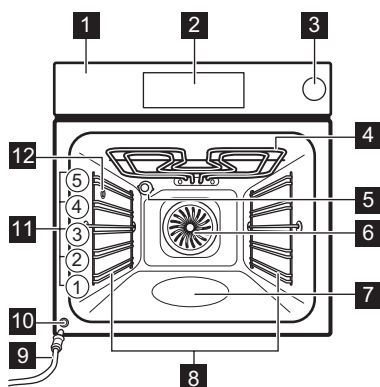


Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



OPIS PROIZVODA

Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Elektronički programator
- 3** Pladanj za vodu
- 4** Grijač
- 5** Svjetlo
- 6** Ventilator
- 7** Udubina u unutrašnjosti
- 8** Nosač polica, uklonjivo
- 9** Odvodna cijev
- 10** Ventil izlaznog otvora za vodu
- 11** Položaji police
- 12** Ulaz za paru

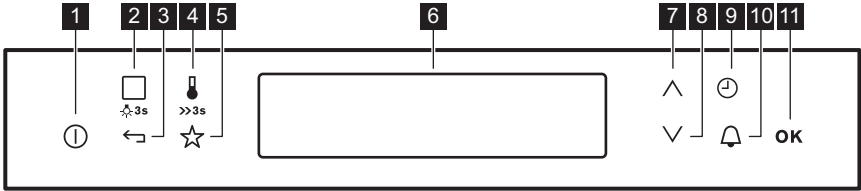
Pribor

- **Žičana police**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Kombinirana posuda**

Za torte i biskvite. Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

UPRAVLJAČKA PLOČA

Elektronički programator

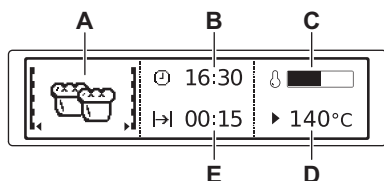


Koristite polja senzora za rukovanje pećnicom.

	Polje senzora	Funkce	Napomena
1		UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE	Za uključenje i isključenje pećnice.
2		Funkcije pećnice ili Pomoć pri kuhanju	Jednom pritisnite polje senzora za odabir funkcije pećnice ili izbornika: Pomoć pri kuhanju. Ponovno pritisnite polje senzora za promjenu između izbornika: Funkcije pećnice, Pomoć pri kuhanju. Za uključivanje ili isključivanje svjetla, pritisnite polje na 3 sekunde.
3		Povratak	Za vraćanje za jednu razinu u izborniku. Za prikaz glavnog izbornika polje dodirnite na 3 sekunde.
4		Odabir temperature/ Brzo zagrijavanje pećnice	Za postavljanje temperature ili prikaz trenutne temperature u pećnici. Pritisnite polje na 3 sekunde za uključenje ili isključenje funkcije: Brzo zagrijavanje pećnice.
5		Favoriti	Za spremanje i pristup favoritima programima.
6	-	Zaslon	Prikazuje trenutačne postavke pećnice.
7		Gore	Za kretanje prema gore u izborniku.
8		Dolje	Za kretanje prema dolje u izborniku.
9		Vrijeme i dodatne funkcije	Za postavljanje raznih funkcija. Kad je funkcija pećnice uključena, pritisnite polje senzora za postavljanje tajmera ili funkcija: Blokiranje tipki, Favoriti, Zagrij + zadrži, Odaberi + započni.

	Polje senzo-ra	Funkce	Napomena
10		Zvučni alarm	Za postavljanje funkcije: Zvučni alarm.
11	OK	U redu	Za potvrdu odabira ili postavke.

Zaslon



- A. Funkcija pečnica
- B. Vrijeme
- C. Indikator zagrijavanja
- D. Temperatura
- E. Vrijeme trajanja ili završetka funkcije

Ostali indikatori na zaslonu:

Simbol	Funkce	
	Zvučni alarm	Funkcija radi.
	Vrijeme	Zaslon prikazuje trenutno vrijeme.
	Trajanje	Na zaslonu se prikazuje vrijeme potrebno za pečenje.
	Završetak	Na zaslonu se prikazuje kada je vrijeme pečenja isteklo.
	Temperatura	Na zaslonu se prikazuje temperatura.
	Prikaz vremena	Na zaslonu se prikazuje koliko dugo funkcija pećnice radi. Pritisnite  i  istovremeno kako biste poništili vrijeme.
	Indikator zagrijavanja	Na zaslonu se prikazuje temperatura u pećnici.
	Brzo zagrijavanje pećnice	Uključena je funkcija. Smanjuje vrijeme zagrijavanja.
	Masa jela-Automatika	Zaslon prikazuje da je uključen sustav automatske mase jela ili da se masa može promijeniti.
	Zagrij + zadrži	Uključena je funkcija.

PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz pećnice.

Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

Prvo spajanje

Kada uređaj priključujete na električnu mrežu ili nakon nestanka napajanja, morate odabrati jezik, kontrast ekrana, osvjetljenje zaslona i vrijeme.

1. Pritisnite $\wedge$ ili $\vee$ za postavljanje vrijednosti.
2. Za potvrdu pritisnite OK.

Prethodno zagrijavanje

Prije prve upotrebe izvadite sav pribor i zagrijte pećnicu.

1. Postavite funkciju: Tradicionalno pečenje --- i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju: Kuhanje uz progr. True Fan (fan) i maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta. Tijekom predgrijavanja, pećnica može ispuštati miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Kretanje kroz izbornike

1. Uključite pećnicu.
2. Pritisnite $\vee$ ili $\wedge$ za odabir opcije izbornika.
3. Pritisnite OK za pomicanje u podizbornik ili prihvaćanje postavke.



U svakom trenutku možete se vratiti na glavni izbornik pomoću $\leftarrow$.

Pregled izbornika

Glavni izbornik

Simbol / Stavka izbornika	Upotreba
 Funkcije pećnice	Sadrži popis funkcija grijanja.
 Recepti	Sadrži popis automatskih programa.
 Favoriti	Sadrži popis omiljenih programa kuhanja izrađen od korisnika.
 Osnovne postavke	Koristi se za postavljanje konfiguracije uređaja.
 Posebnosti	Sadrži popis dodatnih funkcija pećnice.

Simbol / Stavka izbornika	Upotreba
 Pomoć pri kuhanju	Sadrži preporučene postavke pećnice za široki izbor jela. Odaберите jelo i započnite postupak kuhanja. Temperatura i vrijeme samo su smjernice za bolje rezultate, i mogu se prilagoditi. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Podizbornik za: Osnovne postavke

Simbol / Stavka izbornika	Zaslon
 Namještanje vremena	Postavlja točno vrijeme na satu.
 Prikaz vremena	Kada je UKLJUČENO, na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme kada isključite uređaj.
 Brzo zagrijavanje pećnice	Kad je UKLJUČENO, funkcija skraćuje vrijeme zagrijavanja.
 Odaberi + započni	Za postavljanje funkcije i njeno naknadno uključenje pritiskom bilo kojeg simbola na upravljačkoj ploči.
 Zagrij + zadrži	Održava pripremljenu hranu toplom 30 minuta nakon završetka ciklusa kuhanja.
 Produljenje vremena	Uključuje i isključuje funkciju "Produženje vremena".

Simbol / Stavka izbornika	Zaslon
 Kontrast zaslona	Postepeno podešava kontrast zaslona.
 Osvjetljenje zaslona	Postepeno podešava svjetlinu zaslona.
 Odabir jezika	Postavlja jezik za zaslon.
 Izbor glasnoće	Postepeno podešava glasnoću tipki i signala.
 Ton tipke	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Nije moguće deaktivirati zvuk dodirnog polja UKLJ./ISKLJ.
 Izbor tonova upozorenja	Aktivira i deaktivira to-nove alarma.
 DEMO način rada	Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468.
 Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.
 Tvorničke postavke	Ponovno vraća sve postavke na tvorničke postavke.

Funkcije pećnice

Funkcija grijanja	Aplikacija
 Kuhanje uz progr. True Fan	Za pečenje na tri položaja polica istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju: Tradicionalno pečenje.

Funkcija grijanja	Aplikacija
 Vrući zrak + Para	Za kuhanje na pari. Ovu funkciju upotrebljavajte kako biste smanjili vrijeme kuhanja i sačuvali vitamine i hranjive tvari u hrani. Odaberite funkciju i postavite temperaturu na vrijednost između 130 °C i 230 °C.
 Pizza program	Za pečenje namirnica koje se trebaju intenzivnije zapeći ili dobiti koru na jednoj razini. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju: Tradicionalno pečenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje na jednom položaju rešetki za pečenje.
 Sporo pečenje	Za pripremanje mekanih, sočnih pečenja.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.

Funkcija grijanja	Aplikacija
 Vlažno pečenje	Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje, pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Vrata pećnice tijekom pečenja moraju biti zatvorena kako se funkcija ne bi prekinula te kako bi se osiguralo da pećnica radi s najvećom mogućom energetske učinkovitosti. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može biti smanjena. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija upotrebljavala se za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1. Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa, hrskavih proljetnih rolada).
 Roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.

Funkcija grijanja	Aplikacija
 Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
 Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju rešetki za pečenje. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Podgrijavanje parom	Podgrijavanje hrane parom sprječava sušenje. Toplina se distribuira na nježan i jednak način, što omogućuje očuvanje okusa i arome tek pripremljene hrane. Ta funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijati više od jednog tanjura istovremeno, koristeći različite položaje polica.

Posebnosti

Funkcija zagrijavanja	Upotreba
 Pečenje kruha	Za pečenje kruha.
 Au gratin	Za jela kao što su lasagne ili zapečeni krumpir. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Dizanje tijesta	Za dizanje tijesta s kvascem prije pečenja.

Funkcija zagrijavanja	Upotreba
 Zagrijavanje tanjura	Za prethodno zagrijavanje tanjura prije posluživanja.
 Konzerviranje	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).
 Sušenje	Sušenje narezanog voća, biljaka i gljiva.
 Održavanje topline	Za održavanje hrane toplom.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje hrane (povrće i voće). Vrijeme odleđivanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.

Pomoć pri kuhanju

Kategorija hrane: Riba/Plodovi mora

Jelo	
Riba	Riba, pečena
	Ribljí štapići
	Ribljí fileť, smrznut
	Cijela mala riba, na roštilju
	Riba cijela, na roštilju
Losos, cijeli	-

Kategorija hrane: Perad

Jelo	
Perad s kostima	-

Jelo	
Pile	Pileća krilca, svježa
	Pileća krilca, zamrznuta
	Pileći batak, svježi
	Pileći batak, zamrznuti
	Pile, 2 polovice

Kategorija hrane: Meso

Jelo	
Govedina	Pirjano meso 
	Mesna štruca
Goveđe pečenje	Slabo pečeno
	Srednje pečeno
	Dobro pečeno
Svinjetina	Rebra
	Buncek, prethodno kuhan
	Svinjska pečenka
	Svinjska rebra
	Svinjska vratina
	Svinjska lopatica
Teletina	Teleća koljenica
	Teleća rebra
	Teleće pečenje 
Janjetina	Janjeći but
	Janjeći hrbat
	Janjeći but, srednje pečen

Jelo	
Divljač	Zec
	• Zečji but
	• Zečji hrbat
	Srnetina
	• Srneći but
	• Srneći hrbat
Pečena divljač 	

Kategorija hrane: Jela iz pećnice

Jelo	
Lasagne/Caneloni, smrznuti	-
Zapečeno povrće	-
Slatka jela	-

Kategorija hrane: Pizza/Quiche

Jelo	
Pizza	Pizza, tanka kora
	Pizza, dodatni nadjev
	Pizza, smrznuta
	Američka pizza, smrznuta
	Pizza, hladna
	Pizza snack, smrznuta
Zapečeni baguette	-
Flambirana torta	-
Švicarska torta, slana	-
Quiche Lorraine	-
Pikantna torta	-

Kategorija hrane: Torte/Keksi

Jelo	
Kuglof	-

Jelo	
Pita od jabuka, pokrivena	-
Biskvit	-
Pita od jabuka	-
Kolač od sira, kalup	-
Brioš	-
Madeira kolač	-
Torta	-
Švicarska torta, slatka	-
Torta od badema	-
Muffini	-
Tijesto	-
Prutići od tijesta	-
Princes krafne	-
Uštipci	-
Ekleri	-
Kolačići s bademima	-
Biskviti od prhkog tijesta	-
Božićna pogača	-
Štrudl od jabuka, smrznuti	-
Torta na plitici	Miješano tijesto
	Dizano tijesto
Kolač od sira, plitica	-
Čokoladni kolač s orasima	-
Rolada	-
Kolač od dizanog tijesta	-
Mrvičasti kolač	-

Jelo	
Pošćcereni kolač	-
Tijesto za voćne tortice	Podloga od prhkog tijesta
	Biskvitna podloga za flan
	Voć. kol. s prhkim tijestom
Voćni kolač	Voć. kol. s miješ. tijestom
	Dizano tijesto

Kategorija hrane: Kruh/Pecivo

Jelo	
Pecivo-kiflice	Peciva, zamrznuta
Ciabatta	-
Kruh	Vijenac od kruha
	Pletenica od dizanog tijesta
	Beskrvasni kruh

Kategorija hrane: Prilozi

Jelo	
Pomfrit, tanki	-
Pomfrit, debelo narezan	-
Pomfrit, smrznuti	-
Kroketi	-
Kroketi	-
Pirjani krumpir	-



Kad je potrebno promijeniti masu, koristite $\wedge$ ili $\vee$ za postavljanje nove vrijednosti.

Postavljanje funkcije zagrijavanja

1. Uključite pećnicu.

2. Odaberite izbornik: Funkcije pećnice.
3. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite funkciju grijanja.
5. Za potvrdu pritisnite OK.
6. Postavite temperaturu.
7. Za potvrdu pritisnite OK.

Postavljanje parne funkcije

Poklopac ladice za vodu je u upravljačkoj ploči.



UPOZORENJE! Koristite samo hladnu vodu iz slavine. Ne upotrebljavajte filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne upotrebljavajte druge tekućine. Ne stavljajte zapaljive tekućine ili tekućine koje sadrže alkohol u ladicu za vodu.

1. Pritisnite poklopac ladice za vodu kako biste ga otvorili.
2. Napunite ladicu za vodu s 900 ml vode.
Dovod vode dostatan je za otprilike 55-60 minuta.
3. Postavite ladicu za vodu u njen početni položaj.
4. Uključite pećnicu.
5. Postavite funkciju pećnice s parom i temperaturu.
6. Po potrebi postavite funkciju : Trajanje
|→| ili: Završetak →|.



Signal se oglašava kada se generator pare isprazni.

Na kraju vremena pečenja oglašava se zvučni signal.

7. Isključite pećnicu.
8. Nakon svakog kuhanja na pari ispraznite spremnik za vodu.
Pogledajte funkciju čišćenja: Pražnjenje spremnika.



OPREZ! Pećnica je vruća. Postoji opasnost od opekotina. Budite pažljivi kada praznite spremnik za vodu.

9. Nakon parnog kuhanja para se može kondenzirati na dnu unutrašnjosti. Uvijek osušite dno unutrašnjosti kad se pećnica ohladi.

Pustite da se pećnica potpuno osuši s otvorenim vratima.



UPOZORENJE! Pričekajte najmanje 60 minuta nakon svake upotrebe pečenja s parom kako biste spriječili da vruća voda izađe kroz ventil za izlaz vode.

Indikator praznog spremnika

Na zaslonu se prikazuje: Potrebna je voda i signal se oglašava kada je spremnik za vodu prazan te ga treba napuniti.

Za više informacija, pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". Postavljanje parne funkcije.

Indikator punog spremnika

Kad zaslon prikaže: Spremnik vode je pun, možete koristiti parno kuhanje.

Kada je spremnik pun, oglašava se signal.



Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušni će se izliti na dno pećnice.
Vodu upijte spužvom ili krpom.

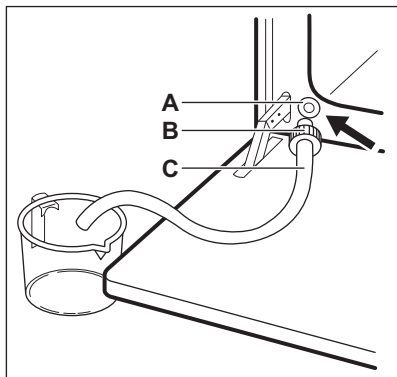
Pražnjenje spremnika za vodu



OPREZ! Prije pražnjenja spremnika za vodu provjerite je li pećnica hladna.

Nakon svakog pečenja s parom ispraznite spremnik za vodu.

1. Pripremite cijev za ispuštanje (C) koja se nalazi u istom pakiranju kao i uputstva. Stavite priključak (B) na jedan od krajeva cijevi za ispuštanje.



2. Drugi kraj cijevi za ispuštanje (C) stavite u spremnik. Stavite ga u niži položaj nego ventil za izlaz (A).
3. Otvorite vrata pećnice i umetnite priključak (B) u ventil za izlaz (A).
4. Pritisćite priključak dok praznite spremnik za vodu.



U spremniku se može nalaziti određena količina vode kada se na zaslonu prikazuje: Potrebna je voda. Pričekajte dok voda ne prestane istjecati kroz ventil za pražnjenje.

5. Kada voda prestane istjecati, skinite priključak s ventila.



Vodu koju ste isпустили nemojte koristiti za ponovno punjenje spremnika za vodu.

Indikator zagrijavanja

Kada uključite neku funkciju pećnice, uključuje se crtica na zaslonu. Crtica prikazuje povećanje temperature. Kad je dosegnuta temperatura, zvučni signal oglašava se 3 puta a traka bljeska i zatim se isključuje.

Brzo zagrijavanje pećnice

Ova funkcija skraćuje vrijeme zagrijavanja.



Ne stavljajte hranu u pećnicu dok je uključena funkcija Brzo zagrijavanje pećnice.

Za uključivanje funkcije držite pritisnuto 3 sekunde. Indikator zagrijavanja se mijenja.

Ta funkcija nije dostupna za neke druge funkcije pećnice.

Preostala toplina

Kada isključite pećnicu, zaslon prikazuje preostalu toplinu. Toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

FUNKCIJE SATA

Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Upotreba
Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja (maks. 2 h 30 minuta). Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Za uključenje funkcije koristite . Pritisnite ili za postavljanje minuta i OK to pokretanje.

Funkcija sata	Upotreba
Trajanje	Za postavljanje duljine rada pećnice (maks. 23 h 59 min).
Završetak	Za postavljanje vremena isključivanja funkcije pećnice (maks. 23 sata i 59 minuta).

Ako postavljate vrijeme za funkciju sata, vrijeme počinje odbrojavanje nakon 5 sekundi.



Ako koristite funkcije sata: Trajanje, Završetak, pećnica isključuje grijače nakon 90% postavljenog vremena. Pećnica koristi preostalu toplinu za nastavak pečenja do isteka vremena (3 - 20 minuta).

Postavljanje funkcija sata



Prije uporabe funkcija: Trajanje, Završetak, morate prvo postaviti funkciju pećnice i temperaturu. Pećnica se automatski isključuje. Možete koristiti funkcije: Trajanje i Završetak istovremeno ako želite automatski uključiti i isključiti pećnicu u određeno vrijeme kasnije.

1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritisnite  sve dok se na zaslonu ne prikaže potrebna funkcija sata i odgovarajući simbol.
3. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .
4. Za potvrdu pritisnite OK.
Po isteku vremena, oglašava se signal. Pećnica se isključuje. Na zaslonu se prikazuje poruka.
5. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala.

Zagrij + zadrži

Uvjeti za funkciju:

AUTOMATSKI PROGRAMI



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Recepti s Automatski recepti

Pećnica ima komplet recepata koje možete koristiti. Recepti su zadane postavke i ne možete ih mijenjati.

- Postavljena temperatura je viša od 80 °C .
- Funkcija: Trajanje je postavljeno.

Funkcija: Zagrij + zadrži održava pripremljenu hranu toplom na 80 °C u trajanju od 30 minuta. Uključuje se nakon što su završeni postupci pečenja ili prženja.

Funkciju možete uključiti ili isključiti u izborniku: Osnovne postavke.

1. Uključite pećnicu.
2. Odaberite funkciju pećnice.
3. Postavite temperaturu iznad 80 °C .
4. Pritisnite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Zagrij + zadrži.
5. Za potvrdu pritisnite OK.
Kad funkcija završi, oglašava se signal.

Produljenje vremena

Funkcija: Produljenje vremena produljuje funkciju pećnice nakon završenog postavljenog vremena Trajanje.



Primjenjivo za sve funkcije grijanja s Trajanje ili Masa jela-Automatika.

1. Po isteku vremena pečenja oglašava se signal. Pritisnite bilo koji simbol. Na zaslonu se prikazuje poruka.
2. Pritisnite  za uključenje ili  za obustavljanje.
3. Postavite duljinu funkcije.
4. Pritisnite OK.

1. Uključite pećnicu.
2. Odaberite izbornik: Recepti. Pritisnite OK za potvrdu.
3. Odaberite kategoriju i jelo. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite recept. Za potvrdu pritisnite OK.

Recepti s Masa jela-Automatika

Ova funkcija automatski izračunava vrijeme pečenja. Za korištenje ove funkcije potrebno je unijeti težinu namirnica.

1. Uključite pećnicu.
2. Odaberite izbornik: Recepti. Pritisnite OK za potvrdu.
3. Odaberite kategoriju i jelo. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite funkciju: Masa jela-Automatika. Pritisnite OK za potvrdu.
5. Pritisnite $\wedge$ ili $\vee$ za postavljanje mase hrane. Za potvrdu pritisnite OK.

Započinje automatski program.

6. Težinu možete promijeniti u bilo kojem trenutku: Pritisnite $\wedge$ ili $\vee$ za promjenu mase.
7. Po isteku vremena, oglašava se signal. Pritisnite bilo koji simbol za isključivanje signala.



U nekim programima, hranu okrenite nakon 30 minuta. Na zaslonu se prikazuje podsjetnik.

KORIŠTENJE PRIBORA

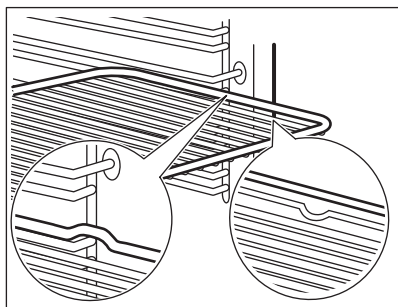


UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Umetanje pribora

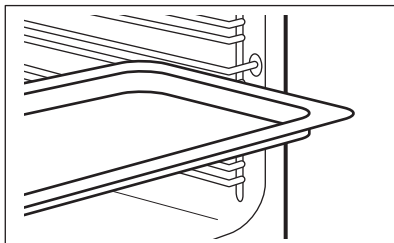
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje..



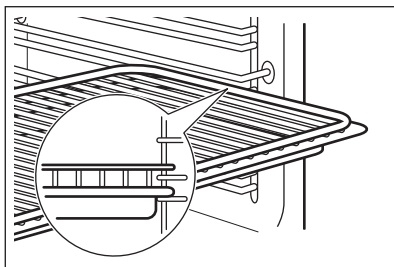
Duboka plitica:

Pritisnite duboku pliticu između vodilica ili nosača police.



Žičana police iduboka plitica zajedno:

Gurnite duboku pliticu između vodilica nosača police i žičane police na vodilicama iznad.



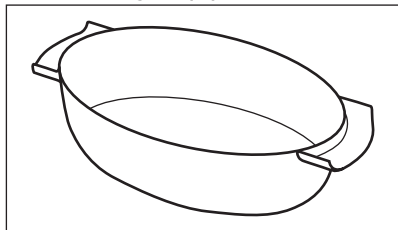
Mali urezi na vrhu povećavaju sigurnost. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Pribor za pečenje s parom

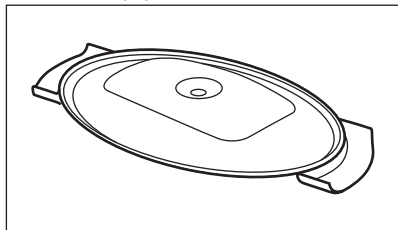
Posuda za dijetno pečenje za funkcije pečenja s parom

Posuda se sastoji od staklene posude, poklopca s otvorom za cijev mlaznice (C) i čelične rešetke koju stavljate na dno posude za pečenje.

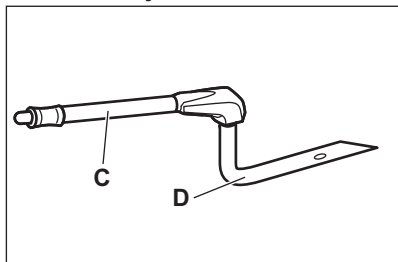
Staklena zdjela (A)



Poklopac (B)

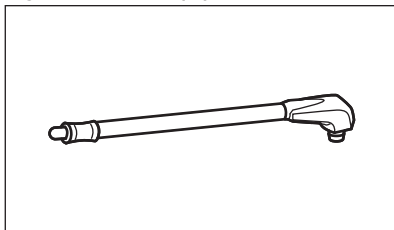


Mlaznica i cijev mlaznice

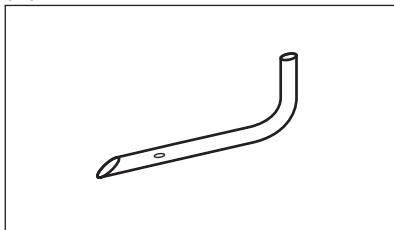


"C" je cijev mlaznice za pečenje s parom,
"D" je mlaznica za izravno pečenje s parom.

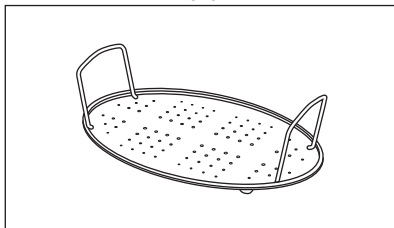
Cijev mlaznice (C)



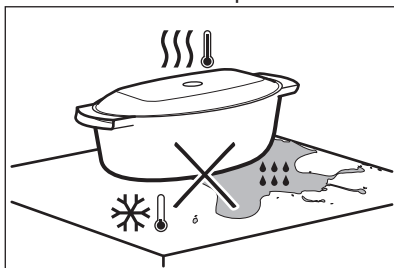
Mlaznica za izravno pečenje s parom (D)



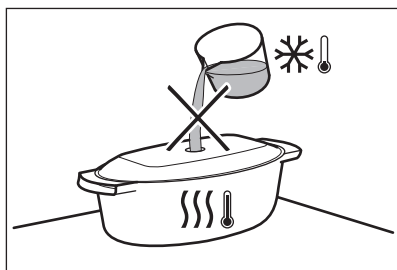
Čelična rešetka (E)



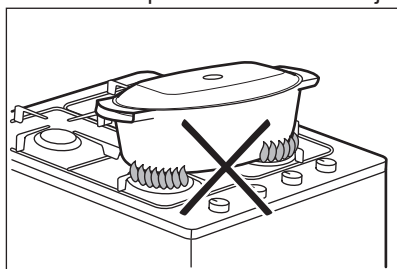
- Ne stavljajte vruću posudu za pečenje na hladne / mokre površine.



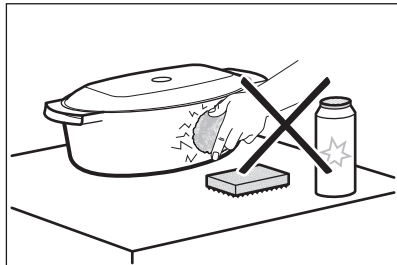
- Ne ulijevajte hladne tekućine u vruću posudu za pečenje.



- Ne upotrebljavajte posudu za pečenje na vrućim površinama za kuhanje.



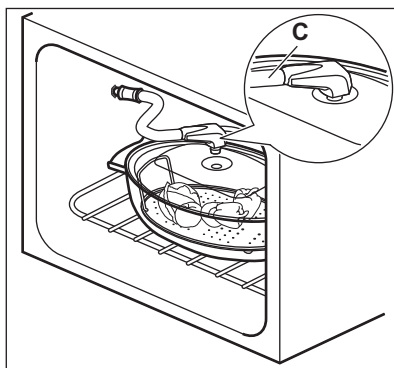
- Posudu za pečenje ne čistite abrazivnim sredstvima, ribalicama i deterdžentima.



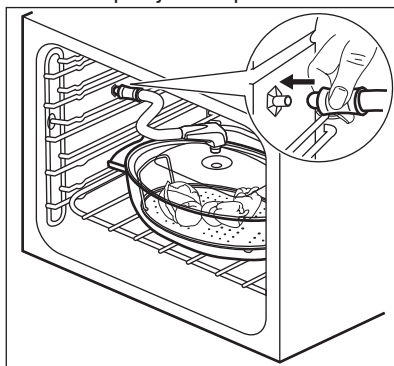
Pečenje s parom u posudi za dijetno pečenje

Hranu stavite na čeličnu rešetku unutar posude za pečenje i poklopite poklopcem.

1. Umetnite cijev mlaznice u specijalni otvor na poklopcu posude za dijetno pečenje.



2. Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna.
3. Drugi kraj cijevi injektora stavite u ulazni priključak pare.



Provjerite da ne prignječujete cijev mlaznice ili da ne dodiruje grijač na vrhu pećnice.

4. Postavite pećnicu na funkciju pečenja s parom.

Izravno pečenje s parom

Hranu stavite na čeličnu rešetku unutar posude za pečenje. Dodaje malo vode.



OPREZ! Ne upotrebljavajte poklopac posude.

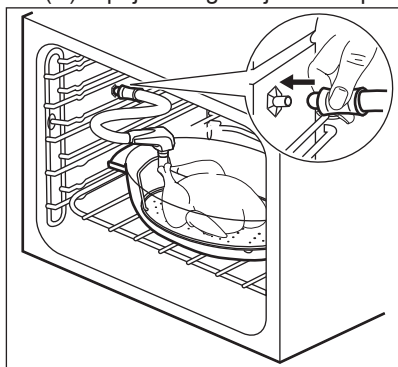


UPOZORENJE! Pazite kada upotrebljavate mlaznicu kada pećnica radi. Za rukovanje mlaznicom dok je pećnica vruća uvijek koristite kuhinjske rukavice. Mlaznicu uvijek izvadite iz pećnice kada ne upotrebljavate funkciju pare.



Cijev mlaznice posebno je napravljena za pečenje i ne sadrži štetne tvari.

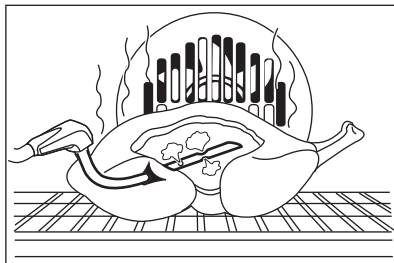
1. Stavite mlaznicu (D) u cijev mlaznice (C). Spojite drugi kraj na ulaz pare.



2. Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna. Provjerite da ne prignječujete cijev mlaznice ili da ne dodiruje grijač na vrhu pećnice.

3. Postavite pećnicu na funkciju pečenja s parom.

Kada kuhate piletinu, patku, puretinu, kozletinu ili veliku ribu, umetnite mlaznicu (D) izravno u prazan dio mesa. Provjerite da niste prouzročili blokiranje otvora.



Za više informacija o pečenju s parom pogledajte tablice za pečenje s parom u poglavlju "Savjeti i preporuke".

DODATNE FUNKCIJE

Favoriti

Svoje omiljene postavke kao što su trajanje, temperatura ili funkcija pećnice možete spremiti. Na raspolaganju su u izborniku: Favoriti. Možete spremiti do 20 programa.

Spremanje programa

1. Uključite pećnicu.
2. Postavite funkciju pećnice ili automatski program.
3. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: SPREMI.
4. Za potvrdu pritisnite OK. Na zaslonu se prikazuju prva tri položaja memorije.
5. Za potvrdu pritisnite OK.
6. Unesite naziv programa. Prvo slovo treperi.
7. Pritisnite  ili  za promjenu slova.
8. Pritisnite OK.
9. Sljedeće slovo treperi.
10. Ponovite korak 7 ako je potrebno.
10. Za spremanje pritisnite i držite OK. Popunjeni položaj memorije možete zamijeniti novim unosom. Kad se na zaslonu prikaže prvi slobodni položaj memorije, pritisnite  ili  i pritisnite OK kako biste spremili preko postojećeg programa.

Naziv programa možete promijeniti u izborniku: Upišite naziv programa.

Uključivanje programa

1. Uključite pećnicu.
2. Odaberite izbornik: Favoriti.
3. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite naziv omiljenog programa.
5. Za potvrdu pritisnite OK.

Možete pritisnuti ☆ za izravan prelazak u izbornik: Favoriti.

Uporaba roditeljske zaštite

Kada je uključena roditeljska zaštita pećnica se ne može slučajno uključiti.

1. Pritisnite ① za uključenje zaslona.
2. Istovremeno pritisnite ① i ☆ dok se na zaslonu ne prikaže poruka .

Za isključivanje funkcije Roditeljska zaštite ponovite 2. korak.

Blokiranje tipki

Ta funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkciju grijanja. Tu funkciju možete uključiti samo kada pećnica radi.

1. Uključite pećnicu.
2. Postavite funkciju zagrijavanja ili postavku.
3. Pritišćite ① sve dok se na zaslonu ne prikaže: Blokiranje tipki.
4. Za potvrdu pritisnite OK.

Za isključivanje funkcije, pritisnite ①. Na zaslonu se prikazuje poruka. Pritisnite ponovno ①, a zatim OK za potvrdu.



Kad isključite pećnicu, funkcija se također isključuje.

Odaberite + započni

Funkcija vam omogućuje da postavite funkciju pećnice (ili program) i kasnije je koristite jednim pritiskom bilo kojeg simbola.

1. Uključite pećnicu.
2. Postavite funkciju pećnice.
3. Pritišćite ① sve dok se na zaslonu ne prikaže: Trajanje.

4. Postavite vrijeme.

5. Pritišćite ① sve dok se na zaslonu ne prikaže: Odaberite + započni.

6. Za potvrdu pritisnite OK.

Pritisnite bilo koji simbol (osim za ①) za pokretanje funkcije: Odaberite + započni. Započinje postavljena funkcija pećnice.

Po završetku funkcije pećnice oglašava se signal.



- Blokiranje tipki je uključeno kad radi funkcija pećnice.
- Izbornik: Osnovne postavke vam omogućuje uključivanje funkcije: Odaberite + započni uključivanje i isključivanje.

Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica se automatski isključuje nakon nekog vremena ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Trajanje, Završetak.

Svjetlina zaslona

Postoje dva načina osvjetljenja zaslona:

- Noćno osvjetljenje - kad je pećnica isključena, svjetlina zaslona je manja između 22:00 i 06:00.
- Dnevna svjetlost:
 - kad je pećnica uključena.
 - ako dodirnete simbol tijekom noćnog osvjetljenja (osim UKLJUČENO/ISKLJUČENO),

zaslon se vraća u dnevni način osvjjetljenja za sljedećih 10 sekundi.

- ako je pećnica isključena i postavite funkciju: Zvučni alarm. Kada završi funkcija zvučnog alarma, zaslon se vraća u noćno osvjjetljenje.

Ventilator za hlađenje

Kada pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu pećnice održao hladnom. Ako isključite

pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi dok se pećnica ne ohladi.

Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet položaja police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije nego pećnica koju ste imali ranije. Tablica ispod sadrži standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.

Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Time se skraćuje vrijeme pečenja i potrošnja energije.

Vrući zrak + Para

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Pečenje kolača

Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

Pečenje mesa i ribe

Koristite duboku plitvicu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.

Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku plitvicu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme pripreme itd.) za vaše posude, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

 TORTE / KOLAČI				
	 (°C)	 (min)		
Tartovi, podgrijavanje nije potrebno	175	30 - 40	2	Kalup za torte, Ø 26 cm
Voćni kolač, podgrijavanje nije potrebno	160	80 - 90	2	Kalup za torte, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama	160	40 - 50	2	Kalup za kruh
Keksi, podgrijavanje nije potrebno	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Pekač za pecivo
Slatka peciva	180 - 200	12 - 20	2	Pekač za pecivo
Brioš (francuski slatki kruh)	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Pekač za pecivo

Koristite kalup za kolače.

 ZAPEČENA JELA			
	 (°C)	 (min)	
Punjeno povrće	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečeni krumpir	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

 MESO		
	 (°C)	 (min)
Svinjsko pečenje, 1 kg	180	90 - 110

 MESO		
	 (°C)	 (min)
Teletina, 1 kg	180	90 - 110
Goveđi odrezak - slabo pečen, 1 kg	210	45 - 50
Goveđe pečenje, srednje pečeno, 1 kg	200	55 - 65
Pečena govedina, jako pečena, 1 kg	190	65 - 75

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	 (°C)	 (min)
Janjeći but, 1 kg	175	110 - 130
Cijelo pile, 1 kg	200	55 - 65
Cijela purica, 4 kg	170	180 - 240
Cijela patka, 2 - 2.5 kg	170 - 180	120 - 150
Zec, izrezan na komade	170 - 180	60 - 90

Koristite prvi položaj police u pećnici.

	 (°C)	 (min)
Cijela guska, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Koristite drugi položaj police u pećnici.

 RIBE		
	 (°C)	 (min)
Pastrva, 3 - 4 fish, 1.5 kg	180	25 - 35
Tunjevina, 4 - 6 filets, 1.2 kg	175	35 - 50
Zec	200	20 - 30

Kuhanje u dijetnom posuđu

Koristite funkciju: Vrući zrak + Para.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 130°C .

 POVRĆE	
	 (min)
Rajčice	15
Patlidžani	15 - 20
Brokula, rascvjetala	20 - 25
Tikvice, rezane	20 - 25
Paprika nasjeckana na trake	20 - 25
Cvjetača, rascvala	25 - 30
Korabica	25 - 30
Šparoge, bijele	25 - 35
Kriške celera	30 - 35
Komorač	30 - 35
Šparoge, zelene	35 - 45
Mrkva	35 - 40

Postavite temperaturu na 130°C .

 MESO	
	 (min)
Kuhana pileća prsa	25 - 35
Kuhana šunka	55 - 65
Dimljeni svinjski but	80 - 100

Postavite temperaturu na 130°C .

 RIBA	
	 (min)
Pastrva / Fileti lososa	25 - 30

Postavite temperaturu na 130°C .

 PRILOZI	
	 (min)
Riža	35 - 40

 PRILOZI	
	 (min)
Kuhani krumpiri, narezani na četvrtine	35 - 45
Palenta	40 - 45
Neoguljeni krumpiri, srednji	50 - 60

Podgrijavaње parom

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Postavite temperaturu na 130°C .

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	 (min)
Tjestenina i umak	10 - 15
Prilozi	10 - 15
Jela na jednom tanjuru	10 - 15
Meso	10 - 15
Povrće	10 - 15
Složenac/Zapečeno	15 - 25

Pečenje i prženje

 TORTE						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti s tučnim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte



TORTE



Tradicionalno
pečenje



(°C)



Kuhanje uz pro-
gr. True Fan



(°C)



(min)



Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	80 - 100	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač, prethodno zagrijte pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Keksi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo
Poljupci	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Poljupci, prethodno zagrijte pećnicu, dvije razine	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Peciva, prethodno zagrijte pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Male voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm

 TORTE						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm
Sendvič Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Kalup za torte, Ø 20 cm

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

 KRUH I PIZZA						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg za svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, podgrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pecivo / Duboka plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite kalup za kolače.



ZAPEČENA JELA

	Tradicionarno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapečena jela s tjesteninom, podgrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50
Pita od prhkog tijesta s povrćem, podgrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60
Bureci	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Caneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.



MESO

	Tradicionarno pečenje	Kuhanje uz progr. True Fan	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjetina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	200	50 - 60
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	200	60 - 70
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	200	70 - 75

 MESO					
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje uz progr. True Fan		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjska lopatica, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska potkoljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Zec, izrezan na komade	190	2	175	2	60 - 80
Kunić, izrezan na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

Koristite drugi položaj police u pećnici.

 RIBA			
	Tradicionalno pečenje	Kuhanje uz progr. True Fan	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pastrva / Orada, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

Pečenje kruha

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite drugi položaj police u pećnici, osim ako nije drukčije navedeno.

 KRUH				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg za svaki	1	180 - 190	45 - 60	-
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	0.5	190 - 210	20 - 30	Pekač za pecivo, koristite drugi i četvrti položaj police
Raženi kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg za svaki	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Pekač za pecivo

Hrskavo pečenje s: Pizza program

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite prvu razinu police, osim ako je drukčije navedeno.

 PIZZA			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, tanko tijesto	200 - 220	15 - 25	Pekač za pecivo
Pizza, tanko tijesto	200 - 220	20 - 30	Pekač za pecivo
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Pekač za pecivo
Pita od jabuka	150 - 170	50 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Tartovi	170 - 190	35 - 50	Kalup za torte, Ø 26 cm
Pita od luka, koristite drugi položaj police	200 - 220	20 - 30	Pekač za pecivo

Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.



ROŠTILJ

	 (kg)	 (min) s jedne strane	 (min) s druge strane
Teleći odresci, 4 komada	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi biftek, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjeći kotleti, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Pljeskavice, 6	0.6	20 - 30	-
Riblji file, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite prvi ili drugi položaj na polici.

Za izračun vremena pečenja, pomnožite vrijeme iz tablice ispod s centimetrima debljine fileta.



GOVEDINA

	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8



GOVEDINA

	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10



SVINJETINA

	 (°C)	 (min)
Lopatica / Vrat / Rolana šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120

 SVINJETINA		
	 (°C)	 (min)
Kotleti / Rebra, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruga, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bunceak, prethodno kuhan, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TELETINA		
	 (°C)	 (min)
Teleće pečenje, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JANJETINA		
	 (°C)	 (min)
Janjeći but / Janjeće pečenje, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 PERAD		
	 (°C)	 (min)
Perad u komadima, 0,2 - 0,25 kg svaka	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0,4 - 0,5 kg svaka	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Purica, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Purica, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 RIBA, CIJELA (NA PARI)		
	 (°C)	 (min)
Riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

Sporo pečenje

Ta funkcija omogućuje vam pripremu tankog, mekanog mesa i ribe. Nije primjenjivo za: perad, masnu pečenu svinjetinu, prženje u posudi..

1. Meso pecite 1-2 minute na svakoj strani u plitici na velikoj vrućini.
2. Stavite meso u pliticu za pečenje ili izravno na rešetku za pečenje. Stavite pliticu ispod rešetke za pečenje kako bi sakupljala masnoću.

Kad koristite tu funkciju, uvijek pripremajte jelo bez poklopca.

3. Odaberite funkciju: Sporo pečenje. Prvih 10 minuta temperaturu pećnice možete postaviti između 80 °C i 150 °C. Osnovna temperatura je 90 °C.

4. Nakon 10 minuta, pećnica automatski smanjuje temperaturu na 80 °C.

 Postavite temperaturu na 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Odresci	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Goveđi filet	1 - 1.5	90 - 150	3
Goveđe pečenje	1 - 1.5	120 - 150	1
Teleće pečenje	1 - 1.5	120 - 150	1

Odmrzavanje

	 (kg)	 Vrijeme odmrzavanja (min.)	 Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	
Pile	1	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
	0.5	90 - 120		
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau torta	1.4	60	60	-

Konzerviranje

Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.

Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopcima.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od jedne litre.

Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.

U pekač za pecivo stavite oko 1/2 litre vode kako biste osigurali dovoljno vlage u pećnici.

Kada voda u teglama proključa (nakon otprilike 35-60 minuta u teglama od jedne litre), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).

Postavite temperaturu na 160 - 170 °C.

 JAGODIČASTO VOĆE	
	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozđ	35 - 45

 KOŠTUNIČASTO VOĆE		
	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	 (min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
Breskve / Dunja / Šljive	35 - 45	10 - 15

 POVRĆE		
	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	 (min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Krastavci	50 - 60	-
Miješano ukiseljeno povrće	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	50 - 60	15 - 20

Sušenje - Kuhanje uz progr. True Fan

Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.

Za bolje rezultate zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i za dovršetak pustite da se osuši preko noći.

Za 1 pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

POVRĆE		
	 (°C)	 (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

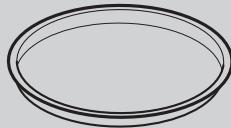
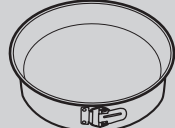
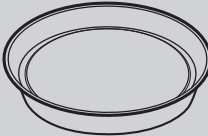
Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

VOĆE	
	 (h)
Šljive	8 - 10

VOĆE	
	 (h)
Marelice	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8
Kruške	6 - 9

Vlažno pečenje - preporučeni pribor

Koristite tamne i nereflektirajuće limove i spremnike. Oni bolje apsorbiraju toplinu od svijetlih boja i reflektirajućeg posuđa.

			
Plitica za pizzu	Posuda za pečenje	Keramičke zdjelice	Limeni kalup za flan
Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući promjer 26 cm	Keramika 8 cm promjer, 5 cm visina	Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm

Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolice, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	25 - 35
Čokoladni kolačić	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	20 - 25
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Kolačići s bademima, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Ukusna tijesta, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Sitni kolači od lisnatog tijesta, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	25 - 35
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	25 - 30

Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Tradicionažno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Kuhanje uz progr. True Fan	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači (po 20 na plitici)	Kuhanje uz progr. True Fan	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradiciona ^o no pečenje	Rešetka za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Kuhanje uz progr. True Fan	Rešetka za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Tradiciona ^o no pečenje	Rešetka za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Kuhanje uz progr. True Fan	Rešetka za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvitna torta, u kalupu Ø26 cm	Kuhanje uz progr. True Fan	Rešetka za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Kuhanje uz progr. True Fan	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Kuhanje uz progr. True Fan	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradiciona ^o no pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Rešetka za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

				 (°C)	 (min)	
Goveđi burger, 6 komada , 0,6 kg	Roštilj	Žičana polica i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu i posudu za skupljanje masnoće na treću razinu pećnice. Okrenite hranu na polovici vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Tvr dokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može uzrokovati požar. Rizik je veći za pliticu roštilja.

Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



Dodatni pribor

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpom namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprianjajućim površinama uporabom agresivnih sredstava za čišćenje, oštih predmeta ili u perilici.

Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

Čišćenje brtve vrata

Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite pećnicu ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

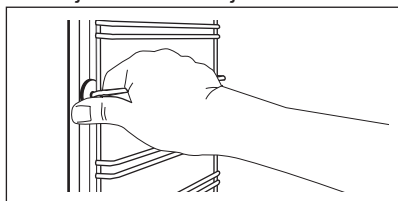
Skidanje vodicica polica

Za čišćenje pećnice, skinite vodicice polica.

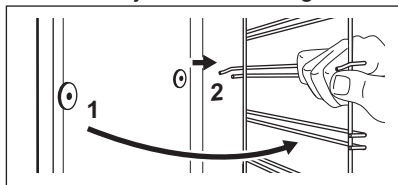


OPREZ! Pažljivo skidajte vodicice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio vodicice police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.

Čišćenje spremnika za vodu



UPOZORENJE! Tijekom ciklusa čišćenja, u spremnik za vodu nemojte ulijevati vodu.



Tijekom postupka čišćenja malo vode može kapnuti iz otvora za paru u unutrašnjost pećnice. Stavite pladanj za sakupljanje na razinu police ravno ispod otvora za paru kako biste spriječili curenje vode u unutrašnjost pećnice.

Nakon određenog vremena mogle bi se pojaviti naslage kamenca u pećnici. Kako biste to spriječili, potrebno je čistiti dijelove pećnice koji proizvode paru. Nakon svakog pečenja s parom ispraznite spremnik.

Vrste vode

- **Mekana voda s malo kamenca** - preporučuje je proizvođač jer smanjuje postupke čišćenja.
- **Vodovodna voda** - možete je koristiti ako vaš kućni priključak koristi pročistač ili uređaj za omekšavanje vode.
- **Tvrda voda s puno kamenca** - nema utjecaj na učinkovitost rada pećnice, ali povećava postupak čišćenja.

TABLICA KOLIČINE KALCIJA ODREĐENE OD W.H.O. (Svjetske zdravstvene organizacije)

Naslage kalcija	Tvrdća vode		Klasifikacija vode	Provedite dekalifikaciju svakih
	(francuski stupnjevi)	(njemački stupnjevi)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Slatka i meka	75 ciklusa - 2,5 mjeseca
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Srednja tvrdoća	50 ciklusa - 2 mjeseca
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrda ili krečnjačka	40 ciklusa - 1,5 mjeseca
iznad 180 mg/l	iznad 18	iznad 10	Vrlo tvrda	30 ciklusa - 1 mjesec

1. Spremnik napunite s 850 ml vode i 50 ml limunske kiseline (pet čajnih žličica). Isključite pećnicu i pričekajte otprilike 60 minuta.
2. Uključite pećnicu i postavite funkciju: Vrući zrak + Para. Postavite temperaturu na 230 °C. Isključite uređaj nakon 25 minuta i pustite da se hladi 15 minuta.
3. Uključite pećnicu i postavite funkciju: Vrući zrak + Para. Temperaturu postavite između 130 i 230°C. Isključite nakon 10 minuta.

Pustite da se ohladi i nastavite s uklanjanjem sadržaja spremnika. Pogledajte "Čišćenje spremnika za vodu".

4. Spremnik za vodu isperite i krpom očistite preostali kamenac u unutrašnjosti pećnice.
5. Ručno očistite odvod toplom vodom i sapunicom. Ne koristite kiseline, raspršivače ili slična sredstva za čišćenje kako biste spriječili oštećenja.

Skidanje i postavljanje vrata

Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.

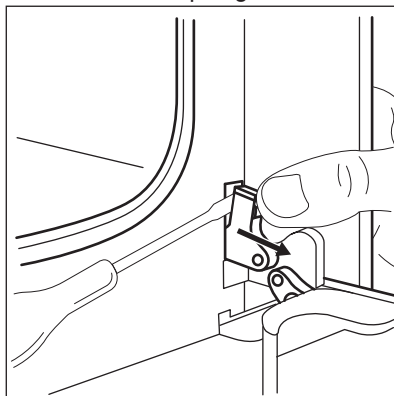


Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

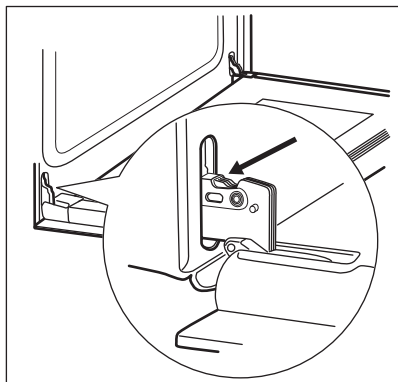


OPREZ! Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

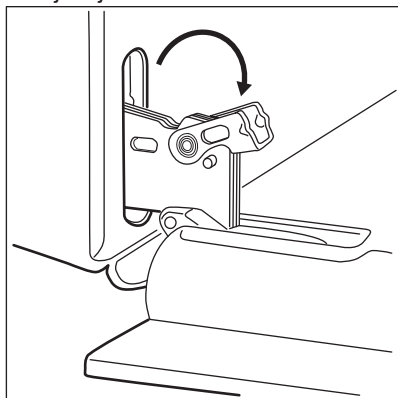
1. Otvorite vrata do kraja i nađite šarku s desne strane vrata.
2. Odvijačem podignite i potpuno okrenite desnu stranu poluge šarke.



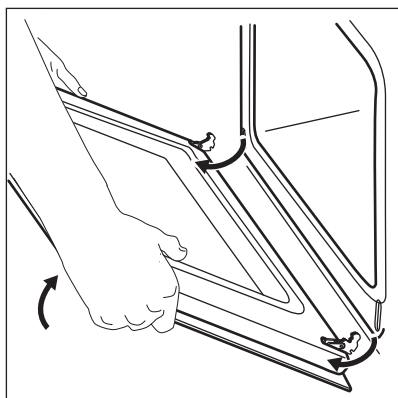
3. Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.



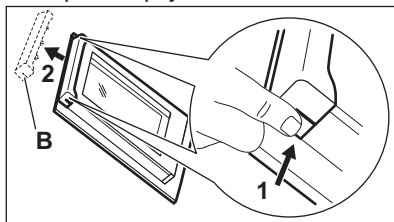
4. Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.



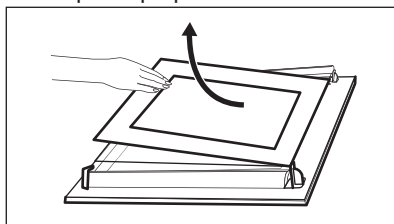
5. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



6. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.
7. Uхватите прирубницу vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



8. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.
9. Staklene ploče vrata držite za vrh i pažljivo ih izvucite jednu po jednu. Krenite od gornje ploče. Osigurajte da se ploče potpuno izvuku iz nosača.

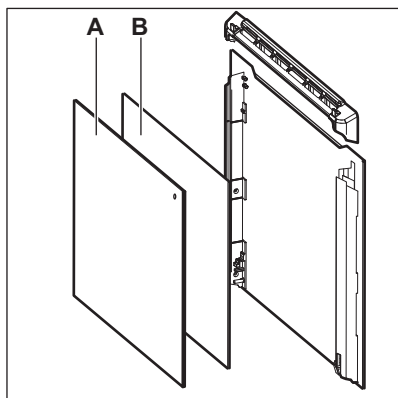


10. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

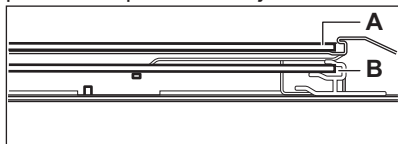
Kad je čišćenje završeno, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ tisak sa strane staklene ploče. Svaka staklena ploča izgleda različito kako bi se olakšalo rastavljanje i sastavljanje.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrata klikne.



Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Što učiniti ako...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Ne možete uključiti pećnicu ili njome rukovati.	Pećnica nije priključena na električnu mrežu ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li pećnica pravilno priključen na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Uključeno je automatsko isključivanje.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".

Zamjena žarulje



UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite krpu.



OPREZ! Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

Stražnje svjetlo

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

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Uključena je funkcija roditeljske zaštite.	Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
U pećnici ima vode.	Previše je vode u spremniku za vodu.	Isključite pećnicu i obrišite vodu krpom ili spužvom
Ne radi pečenje s parom.	U spremniku nema vode.	Napunite spremnik za vodu.
Ne radi pečenje s parom.	Kamenac je začepio otvor.	Provjerite otvor za ulaz pare. Odstranite kamenac.
Pražnjenje spremnika za vodu traje više od tri minute ili voda istječe iz otvora za izlaz pare.	U pećnici ima naslaga kamenca.	Očistite spremnik za vodu. Pogledajte "Čišćenje spremnika za vodu".
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške koja nije u tablici.	Postoji električni kvar.	- Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite uređaj - Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Uređaj je uključen, ali se ne zagrijava. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje "Demo".	Uključen je demo program.	Pogledajte odjeljak "Osnovne postavke" u poglavlju "Svakodnevna uporaba".

Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se

na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)	
Broj proizvoda (PNC)	
Serijski broj (S.N.)	

ENERGETSKA UČINKOVITOST**Podaci o proizvodu****Tablica informacija o proizvodu i informacije u skladu s EU 65-66/2014**

Naziv dobavljača	Dieter Knoll Collection
Identifikacija modela	DKS38024XK 949494260
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	32.1 kg

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

Ušteda energije

Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice pravilno zatvorena dok pećnica radi. ne otvarajte vrata prečesto tijekom kuhanja. Održavajte brtvu vrata čistom i uvjerite se da je ispravno postavljena.

Za poboljšanje uštede energije koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne predgrijavajte pećnicu prije kuhanja.

Kad istovremeno pripremate nekoliko jela, pauze između pečenja održavajte što kraćima.

Pečenje s ventilatorom

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

Preostala toplota

Ako se uključi program s odabirom vremena poput Trajanje ili Završetak, a vrijeme kuhanja je duže od 30 minuta,

grijači se za neke funkcije pećnice automatski isključuju ranije.

Ventilator i žarulja nastavljaju raditi. Kad isključite pećnicu, na zaslonu se prikazuje preostala toplota. Toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, smanjite temperaturu pećnice na minimum 3-10 minuta prije završetka kuhanja. Preostala toplota u pećnici nastaviti će peći.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavanje hrane toplom

Odaberite najnižu moguću postavku temperature kako biste koristili preostalu

toplinu i održali hranu toplom. Na zaslonu se pojavljuje prikaz ostatka topline ili temperatura.

Pečenje s isključenom žaruljom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad vam treba.

Vlažno pečenje

Funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

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.

