



Teka



User's guide

Models

HLB 880

HLB 880 P

PY Руководство по эксплуатации
HU Használati Útmutató
PL Instrukcja obsługi
БГ Ръководство на потребителя
RO Ghid de utilizare

УК Керівництво по експлуатації
CS Návod k obsluze
SK Užívateľská príručka



РУССКИЙ



Пожалуйста, перед использованием духовки в первый раз, прочитайте инструкции по установке и уходу.

В зависимости от модели, аксессуары вашей духовки могут отличаться от показанных на рисунках.

MAGYAR



Kérjük, a sütő első használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen a sütőhöz mellékelt beszerelési és karbantartási utasításokat.

Modelltől függően a képeken látható kiegészítők eltérhetnek a sütőjében található elemektől.

POLSKI



Przed pierwszym użyciem piekarnika należy dokładnie przeczytać dołączoną do niego instrukcję montażu i konserwacji.

W zależności od modelu akcesoria dołączone do piekarnika mogą się różnić od przedstawionych na rysunkach.

БЪЛГАРСКИ



Преди да използвате Вашата фурна за първи път, моля, прочетете внимателно инструкциите за монтаж и поддръжка, които се предоставят с нея.

В зависимост от модела, аксесоарите, включени във Вашата фурна, могат да се различават от показаните на изображенията.

ROMÂNĂ



Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de instalare și întreținere ale acestuia.

În funcție de model, accesoriile furnizate împreună cu cuptorul dumneavoastră pot diferi de cele ilustrate în imagini.

УКРАЇНСЬКА



Будь ласка перед використанням духовки вперше, прочитайте інструкції по установці і догляду за духовою шафою.

Залежно від моделі, аксесуари вашої печі можуть відрізнятися від показаних на малюнках.

ČEŠTINA



Před prvním použitím trouby si pečlivě přečtete pokyny k instalaci a údržbě.

V závislosti na modelu se příslušenství trouby liší od příslušenství na obrázcích.

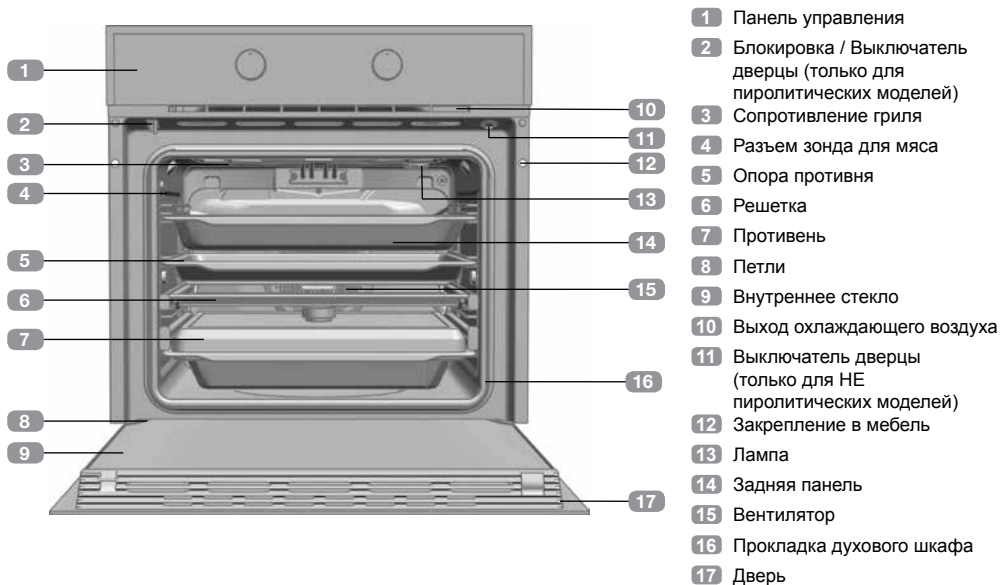
SLOVENSKY



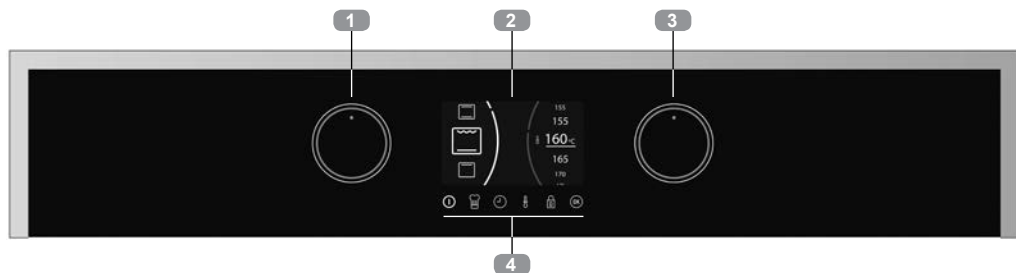
Pred prvým použitím rúry si pozorne prečítajte priložený návod na inštaláciu a údržbu.

V závislosti od modelu sa príslušenstvo zahrnuté v rúre môže líšiť od nižšie uvedených obrázkov.

Описание духового шкафа



Панель управления



- 1 Ручка для перемещения по меню в левой части экрана. Выбор режима приготовления.
 2 Экран
 3 Ручка для перемещения по меню в правой части экрана. Выбор настроек для приготовления.
 4 Клавиши


- Вкл./Выкл. духовки.
 Личный помощник приготовления (РСА)
 Доступ к функциям таймера и программирования духового шкафа
 Модификация температуры духовки.
 Активация / отключение блокировки клавиатуры / дверей; в зависимости от модели.
 Клавиша подтверждения. Выкл. / Вкл. внутреннего освещения.

Подключение и установка часов

При первом подключении духовки к электрической сети, появится логотип, а затем мигающие цифры 12:00.


Для работы духового шкафа необходимо установить часы.

Для этого выберите часы при помощи левой ручки, а минуты - при помощи правой.

Подтвердить выбор нажатием на кнопку  или подождяв несколько секунд.

В качестве подтверждения вы услышите сигнал и указание текущего времени отобразится на экране.

Чтобы изменить время:

При духовке в состоянии покоя (экран начала), удерживайте нажатой клавишу  до тех пор, пока цифры, указывающие время, не начнут мигать. Следуйте описанным выше инструкциям для изменения текущего времени.



ВНИМАНИЕ

Чувствительность сенсорных кнопок непрерывно приспосабливается к условиям окружающей среды. При подключении духового шкафа к электросети, убедитесь в том, что стеклянная поверхность передней панели контроля чистая и свободна от каких-либо препятствий.



Если при нажатии на стекло, экран реагирует неверно, следует отключить духовой шкаф от электросети и вновь подключить его через некоторое время. Таким образом датчики будут скорректированы автоматически и снова начнут реагировать на прикосновение пальцем.

РЕЖИМ ДЕМО (функция для выставочных образцов)

В режиме ДЕМО, можно продемонстрировать функции духовки без нагревания.

Рекомендуется подключать этот режим, когда духовой шкаф установлен на выставочных площадках с подсоединением к сети.

Подключение режима ДЕМО

Перед установкой текущего времени, временно нажимайте клавиши  и , до тех пор, пока на экране не появится сообщение «DEMO Mode ON».

Затем, установите текущее время.

Слово «ДЕМО» будет постоянно присутствовать на экране и духовка будет работать нормально, но не будет нагреваться.

Для отключения режима ДЕМО, следует отключить духовку от электрической сети.



ВНИМАНИЕ

В случае сбоя электропитания будут удалены все данные запрограммированные в электронных часах.

Появится сообщение 12:00.

Затем можно будет устанавливать время, следуя вышеприведенным инструкциям.

Если дверца духовки была заблокирована до отключения тока, символ блокировки будет светиться до тех пор, пока дверь не будет разблокирована.

На это может уйти несколько минут, в зависимости от температуры внутри духовки. В течение этого периода невозможно устанавливать текущее время на часах.

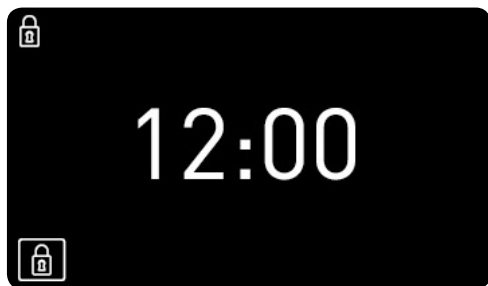
После того, как дверца была разблокирована, можно установить текущее время, следуя вышеприведенным инструкциям.



Описание экрана управления

Ниже приведена информация, которую вы найдете на экране вашей духовки и то, как она будет отображаться.

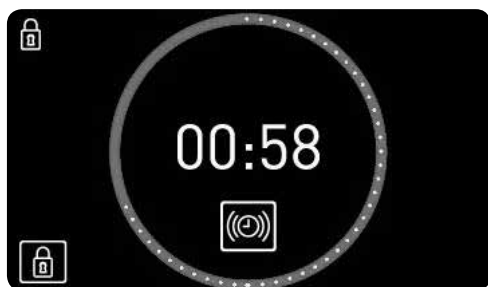
ЭКРАН НАЧАЛО / ПОКОЙ

Такой экран появится когда духовка не работает, но подключена к сети.



Когда клавиатура или дверца заблокированы, символы  и  будут показаны в левой части экрана.

Если вы запрограммировали какое-либо предупреждение, на экране будет указан обратный отсчет времени, а не текущее время. См. рисунок ниже.




ЭКРАН ВЫБОРА




Выбор функции.

При выборе какой-либо функции приготовления, автоматического рецепта или функции часов, экран будет поделен на два сектора:

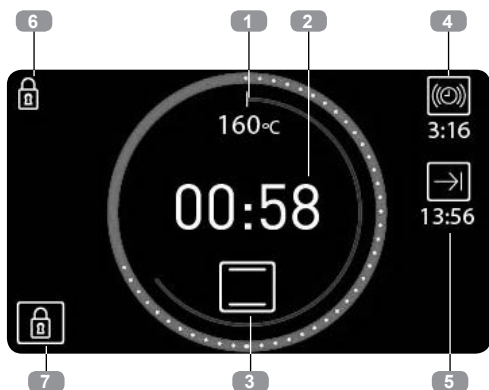
ЛЕВЫЙ СЕКТОР. Эта область экрана отображает функции приготовления, автоматические рецепты или имеющиеся функции программирования часов.

Чтобы выбрать любую из них, следует вращать левую ручку до тех пор, пока желаемая функция не появится в увеличенном виде, затем следует подтвердить выбор, нажав на клавишу  (если Вы не дотрагиваетесь ни до одной клавиши, через несколько секунд духовка подтвердит выбор автоматически).

ПРАВЫЙ СЕКТОР. В этой области экрана, показаны значения, которые можно отрегулировать в зависимости от выбранной ранее функции: температура, вес, длительность, время окончания и пр.

Чтобы выбрать значение, следует вращать правую ручку до тех пор, пока желаемое значение не появится в увеличенном виде, затем следует подтвердить выбор, нажав на клавишу  (если Вы не дотрагиваетесь ни до одной клавиши, через несколько секунд духовка подтвердит выбор автоматически).

ЭКРАН ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Во время приготовления информация о процессе будет отображена на экране и распределена вокруг двух центральных кругов:

Внутренний круг температуры. Красного цвета. Представляет выбранную температуру в масштабе.

Внешний круг времени.

- Красного цвета, когда указано время, в течение которого духовка готовит. Каждые 2 минуты будет появляться одна белая точка.
- Синего цвета, когда показывается время, оставшееся до окончания приготовления (обратный отсчет). Каждые 2 минуты будет исчезать одна белая точка.

Внутри этих кругов будет отображена следующая информация о процессе приготовления:

1. Выбранная температура. Символ °C, будет мигать до тех пор, пока не будет достигнуто выбранное значение температуры и постоянно, в случае, когда духовка нагревает продукт помещенный внутри.

2. Длительность приготовления

- Если часы не запрограммированы, будет указано время, прошедшее от начала процесса приготовления и такая окружность, изображающая время, будет показана красным цветом.
- Если часы были предварительно запрограммированы, будет отображено время, оставшееся до окончания приготовления (обратный отсчет) и такая окружность, изображающая время будет показана синим цветом.
- Если духовка запрограммирована, но находится в режиме ожидания (процесс приготовления еще не начал), будет показана общая запрограммированная длительность приготовления.

3. Функция приготовления или автоматический рецепт.

Вне окружностей можно найти следующую информацию о дополнительных функциях:

ПРАВЫЙ СЕКТОР ЭКРАНА. Если была запрограммирована какая-либо функция, связанная со временем, информация, касающаяся такой функции будет отображена в правой части экрана.

4. [📶] Таймер: Обратный отсчет времени, оставшегося до запрограммированного предупреждения.

5. [→] Время окончания:

ЛЕВЫЙ СЕКТОР ЭКРАНА. Информация о подключенных функциях безопасности.

6. [🔒] Блокировка клавиатуры. Будет светиться, когда подключена функция безопасности детей.

7. [🔒] Блокировка дверцы. ТОЛЬКО ДЛЯ ПИРОЛИТИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ Будет светиться, когда подключена ручная блокировка дверцы.

Приготовление при помощи классических функций

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА



ИНФОРМАЦИЯ

Для ознакомления с описанием использования каждой отдельной функции, проконсультируйтесь в руководстве по приготовлению прилагаемом к вашему духовому шкафу.





ОТКЛЮЧЕНИЕ



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ  



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ С КОНВЕКЦИЕЙ  



ГРИЛЬ+НИЖНИЙ НАГРЕВ  



МАКСИГРИЛЬ 



ГРИЛЬ 



НИЖНИЙ НАГРЕВ  



ПИЦЦА  



ТУРБО  

ECO ЭКО



НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ



ПОДЪЕМ ТЕСТА



РАЗМОРОЗКА



HYDROCLEAN



ПИРОЛИЗ (в зависимости от модели)



Функции, предусматривающие быстрый автоматический предварительный нагрев



Функции, совместимые с использованием зонда для мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ КЛАССИЧЕСКИХ ФУНКЦИЙ



Выбор функции.

Включите духовку, дотронувшись до клавиши **1**.

Поворачивайте левую ручку до тех пор, пока желаемая функция не появится в увеличенном виде.

Затем, справа, появится значение температуры, рекомендуемой для выбранной функции приготовления.

При желании, можно изменить температуру, поворачивая правую ручку.

Подтвердить выбор при помощи клавиши **OK**.

Духовой шкаф начнет готовить.

В любой момент процесса приготовления можно:

- **Изменить функцию приготовления**, повернув левую ручку.

- **Изменить температуру приготовления**, поворачивая правую ручку.
- **Запрограммировать предупреждающий сигнал или длительность/время окончания приготовления**, нажав на клавишу **⏸**.
- **Изменить программу предупреждающего сигнала или продолжительность/время окончания приготовления**, нажав на клавишу **⏸**.



ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы запрограммировать или изменить программу, проконсультируйтесь в разделе «Программирование таймера», который представлен в этом руководстве.

БЫСТРЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

Указанные функции, предусматривают быстрый автоматический предварительный нагрев.

Во время быстрого нагрева будет светиться символ **⏸**.

Пока этот символ светится, не рекомендуется помещать продукты в духовой шкаф.

Готовка с использованием зонда для мяса

В определенных моделях зонд для мяса входит в комплект.

Зонд служит для измерения внутренней температуры мяса для жарки.

Когда зонд фиксирует предварительно заданную температуру, духовой шкаф автоматически выключается.

Использование зонда для мяса обеспечивает оптимальные результаты при жарке мяса любого типа или размера.

КАК ВСТАВЛЯТЬ ЗОНД ДЛЯ МЯСА

- Используйте только оригинальный зонд для мяса.
- Вставляйте зонд до начала жарки.
- Вставляйте зонд сбоку мяса для жарки так, чтобы наконечник достиг центра.
- Вставляйте зонд для мяса полностью до ручки.
- Рекомендуется переворачивать мясо для жарки приблизительно в середине процесса приготовления. Во избежание проблем учитывайте это при установке зонда.
- Наконечник зонда не должен касаться кости или жирных участков куска. Кроме того, его не следует вставлять в полые области, что может произойти при приготовлении мяса птицы.



ОСТОРОЖНО

Когда зонд для мяса не используется, колпачок разъема должен быть обязательно вставлен в разъем.

ГОТОВКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗОНДА ДЛЯ МЯСА

Поместите продукт в духовой шкаф, предварительно вставив зонд для мяса.

Снимите колпачок разъема, расположенный в левой части духового шкафа, и вставьте разъем зонда для мяса.

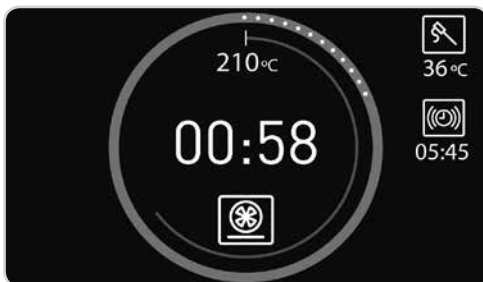
Выберите функцию и температуру приготовления, следуя обычной процедуре.

После этого на духовом шкафу отобразится экран выбора внутренней температуры продукта (по умолчанию — 65 °C).

После этого на духовом шкафу отобразится экран выбора внутренней температуры продукта (по умолчанию — 65 °C).



Выберите температуру, которая должна быть в центре продукта по завершении приготовления, и подтвердите, нажав ОК.




Внутренняя температура продукта обновляется в реальном времени на экране приготовления справа от центрального круга под символом зонда для мяса.

В центре экрана отображается время работы духового шкафа.





ИНФОРМАЦИЯ

После начала приготовления выбранную температуру можно изменить, нажав .



ИНФОРМАЦИЯ

Для изменения функции или температуры приготовления нажмите ; отобразится экран настройки этих параметров.

По достижении выбранной внутренней температуры продукта раздастся звуковой сигнал, символ  будет мигать и духовой шкаф автоматически выключится.

Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал и духовой шкаф.

Цифры в следующей таблице представлены в качестве рекомендаций по приготовлению с зондом для мяса с учетом типа продукта и степени приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ТЕМПЕРАТУРА ЗОНДА	ПРИМЕЧАНИЯ
Жареная говядина	35–40 °C	С кровью
Жареная говядина	45–50 °C	Средняя прожарка
Жареная говядина	55–60 °C	Прожаренное
Нога ягненка	65–70 °C	
Свиная рулька	80–85 °C	
Свиная вырезка	65–70 °C	
Жареная ветчина	80–85 °C	
Курица	75–80 °C	
Жареная индейка	80–85 °C	


УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ГОТОВКИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗОНДА ДЛЯ МЯСА


В процессе готовки с использованием зонда для мяса время работы духового шкафа отображается в центре экрана.




ИНФОРМАЦИЯ

Выбранная температура автоматически задает и время приготовления, и массу, и тип, и степень приготовления продуктов, поэтому не требуется задавать время завершения приготовления.

на любое время (например, для переворачивания мяса для жарки), нажав кнопку .

В правой части экрана отобразится символ , а ниже отобразится время, оставшееся до отключения таймера.


































По достижении времени, установленного на таймере, раздастся звуковой сигнал и замигает .


Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Духовой шкаф продолжит приготовление в нормальном режиме.

Звуковой сигнал таймера можно настроить

Приготовление с функцией Личный Помощник (РСА)

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДУХОВКИ


ПТИЦА		 КУРИЦА	
		 УТКА	
		 ГУСЬ	
		 ИНДЕЙКА	
		 ОКOROЧКА	
МЯСО		 МЯСО	
		 ГОВЯДИНА	
		 БАРАНИНА	
		 ОТБИВНЫЕ	
РЫБА		 ХЕК	
		 ЛОСОСЬ	
ХЛЕБ		 БЕЛЫЙ ХЛЕБ	
		 ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ	
		 ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	
ПИЦЦА		 ПИЦЦА ТОЛСТАЯ	
		 ПИЦЦА ТОНКАЯ	
ДЕСЕРТЫ		 ФОРМОВОЙ ПИРОГ	
		 БОЛЬШОЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	
		 МАЛЕНЬКИЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	
		 ПИРОГ НА ПРОТИВНЕ	

 Рецепты, требующие предварительного нагрева пустой духовки.

 Рецепты, требующие перевернуть продукт во время приготовления.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД С ПЕРСОНАЛЬНЫМ ПОМОЩНИКОМ


Включите духовку, дотронувшись до клавиши ①.

Дотроньтесь до клавиши .




Выбор рецепта.


Поворачивайте левую ручку до тех пор, пока не появится в увеличенном виде желаемый продукт.

В правом секторе экрана будут отображены имеющиеся рецепты, подходящие для выбранного продукта. При помощи правой ручки выберите рецепт и подтвердите выбор нажав на .

В правом секторе экрана появится сообщение о том, что духовку необходимо запрограммировать.


Согласно выбранному рецепту, необходимо будет ввести:

ВЕС ПРОДУКТА: Выбрать правой ручкой и подтвердить клавишей .

ТЕМПЕРАТУРА: Подтвердить предложенную температуру или выбрать другую правой ручкой и при помощи клавиши .

ВНЕШНИЙ ВИД: Для некоторых блюд можно выбрать внешний вид:

- **HIGH:** Поджаренный до темного цвета
- **MEDIUM:** Поджаренный до золотистого цвета
- **LOW:** Чуть поджаренный

После выбора параметров, подтвердить клавишей .

Духовка начнет приготовление и экран выбора сменится экраном приготовления, на котором будет представлена следующая информация:

- Выбранная температура
- Оставшееся время
- Выбранный рецепт

После завершения приготовления в течение 90 секунд будет звучать сигнал и на экране будет мигать символ приготовления. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить звуковой сигнал.


Духовой шкаф выключится автоматически.



ИНФОРМАЦИЯ


В течение первых 10 минут приготовления можно изменить вес и желаемую степень готовности блюда, а также запрограммировать время окончания.

По прошествии этого времени, параметры уже не могут быть изменены.


Для изменения параметров следует нажать на клавишу  и духовка вернется к экрану выбора.

Выполните шаги, перечисленные выше.

В любой момент процесса приготовления можно:

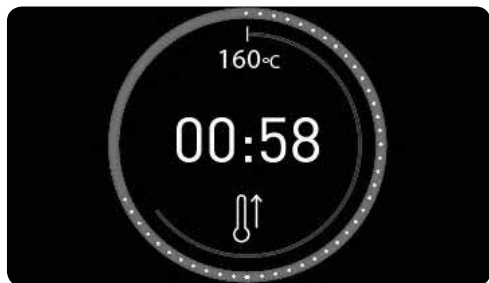
Изменить температуру приготовления, нажав на клавишу . Подтвердить, нажав на .


Запрограммировать предупреждение. Нажав на клавишу .


Изменить программу уже заданного предупреждения. Нажав на клавишу .

Чтобы запрограммировать или изменить программу, следуйте инструкциям в разделе «Программирование таймера», который представлен в этом руководстве.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ПУСТОЙ ДУХОВКИ



Рецепты, отмеченные в таблице символом , требуют помещать продукты в уже прогретую духовку.


Когда будет выбран один из таких рецептов, перед приготовлением на экране появится символ . Когда духовка достигнет необходимой для приготовления температуры, символ будет мигать и прозвучит предупреждающий сигнал. Можно помещать продукты внутрь духовки.

Сигнал отключится автоматически после открытия дверцы духовки, для того, чтобы поместить туда продукты. На экране появится оставшееся до окончания приготовления время.

Программирование таймера духовки

ВОЗМОЖНОСТИ ТАЙМЕРА

Имеются следующие варианты программирования с таймером:

 **Таймер:** По окончании заданного времени, прозвучит сигнал. Когда время окончится, духовой шкаф НЕ отключится. Также можно запрограммировать сигнал, в то время, когда духовка не готовит.





ИНФОРМАЦИЯ

Вы можете запрограммировать предупреждающий сигнал в любой момент, вне зависимости от того находится ли духовка в процессе приготовления или нет. Другие варианты программирования таймера доступны только когда духовка находится в процессе приготовления.


ПЕРЕВОРОТ ПРОДУКТА




Рецепты, отмеченные в таблице символом , требуют переворота продукта во время приготовления.


Духовка предупредит о том, когда следует это сделать, прозвучит сигнал и на экране появится символ .


Сигнал отключится автоматически при открывании дверцы для того, чтобы перевернуть продукт.

 **Продолжительность приготовления:** Позволяет выбрать время в течение которого духовка будет готовить.

По окончании запрограммированного времени прозвучит сигнал, символ  будет мигать и духовка автоматически прекратит нагрев.

Для остановки сигнала и отключения духовки достаточно нажать на любую клавишу.

 **Время окончания приготовления:** Позволяет выбрать время до которого духовка будет готовить.

Когда наступит запрограммированное время, прозвучит сигнал, символ  будет мигать и духовка автоматически прекратит нагрев.

Для остановки сигнала и отключения духовки достаточно нажать на любую клавишу.

Отложить начало приготовления (|→|)
Продолжительность + →| время окончания приготовления): Позволяет запрограммировать духовку для того, чтобы она начала готовить автоматически и отключилась также автоматически по прошествии запрограммированного времени.



ИНФОРМАЦИЯ

Для того, чтобы воспользоваться этой функцией, следует запрограммировать Длительность и Время окончания приготовления.

В любой момент приготовления открыт доступ к запрограммированным параметрам.

Таким же образом вы можете изменить уже запрограммированные параметры.



ИНФОРМАЦИЯ

Если вы выбрали автоматический рецепт, духовка автоматически определит Длительность приготовления, таким образом этот параметр невозможно изменить.

Однако, возможно следующее:


Запрограммировать Время окончания в течение первых 10 минут работы программы.

Запрограммировать звуковой сигнал уведомления в любой момент процесса приготовления.

Функции безопасности

БЛОКИРОВКА ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ (БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ)


Эта функция может быть подключена в любое время:

- **При выключенной духовке.** Такая блокировка не позволяет подключение духовки при помощи клавиши .

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТАЙМЕР



Программирование продолжительности приготовления.


1. Нажмите на клавишу  для входа в меню программирования с таймером.
2. Поворачивайте левую ручку для выбора нужного параметра.
3. Поверните правую ручку для выбора длительности или времени окончания приготовления согласно выбранному варианту.




ИНФОРМАЦИЯ


Духовой шкаф не позволяет установить время окончания со значением предшествующим указанию текущего часа.



Когда запрограммировано время окончания, в центральной зоне экрана будет показано текущее время, это упрощает процедуру выбора времени.

4. Подтвердить выбор при помощи клавиши .
5. Затем, вновь появится экран приготовления. Можно увидеть запрограммированное с таймером справа от центрального круга.

- **Во время использования духового шкафа.** Если функция подключается в то время, когда духовка находится в работе, либо в состоянии ожидания, клавиатура и ручки будут заблокированы и ни одно значение не может быть изменено.

Для подключения функции, нажимайте на клавишу  до тех пор пока не услыши-

те 1 короткий сигнал, а на экране появится символ . Панель управления заблокирована.

Для отключения функции, снова нажмите на клавишу  до тех пор, пока не услышите 1 короткий сигнал, а с экрана исчезнет символ .

БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ ВРУЧНУЮ

Доступно только в пиrolитических моделях.

В пиrolитических моделях блокирование для безопасности детей включает также и блокирование дверцы.

Для того, чтобы открыть дверцу, следует отключить блокирование для безопасности детей, следуя указанным выше инструкциям.

Функция TeKa Hydroclean®

Эта функция облегчает чистку от жира и остатков прилипших к стенам духового шкафа.

Для облегчения чистки не допускайте скопления грязи. Чистите духовку регулярно.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТЕКА HYDROCLEAN®



ВНИМАНИЕ


Не следует выливать воду в горячую духовку, это может повредить ее эмаль.

Цикл следует выполнять с холодной духовкой. Если делать это при слишком горячей духовке, результат может не быть желаемым, а кроме того можно повредить эмаль.

Предварительно вынуть все противни и прочие аксессуары, включая опоры для противней или телескопические направляющие.



ВНИМАНИЕ

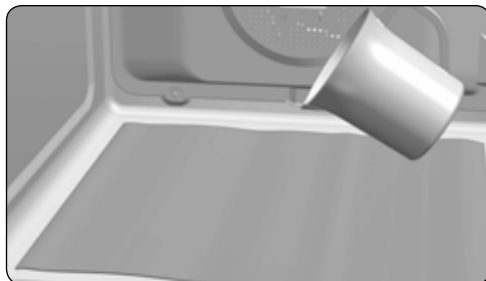
Прежде чем активировать блокировку, убедитесь в том, что дверца духовки закрыта. Если дверца закрыта не полностью, она не заблокируется и прозвучит сигнал предупреждения, а на экране будет мигать символ .

Если это произойдет, плотно закройте дверцу, для того, чтобы остановить сигнал предупреждения и позволить блокировку.

Если вы не желаете блокировать дверцу, отключите функцию безопасности детей.

Следуйте инструкциям руководства по установке и уходу, которые поставляются в комплекте с вашей духовкой.

1. При холодной духовке положите мягкую тряпочку на дно духового шкафа.





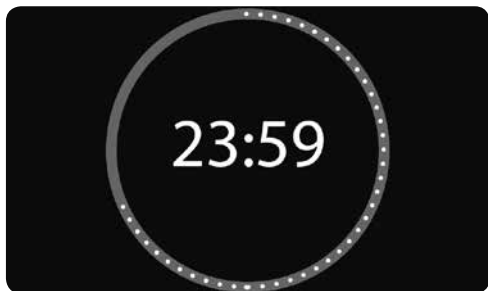
2. Медленно залейте 200 мл воды в нижний отдел духового шкафа.




ИНФОРМАЦИЯ

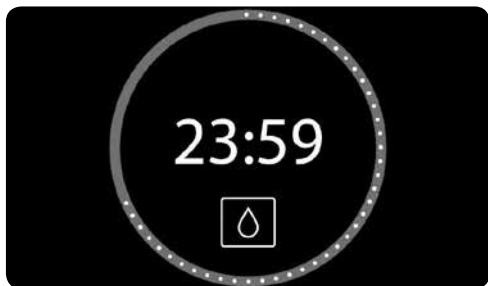
Для лучшего результата добавьте чайную ложку мягкого порошка для мойки посуды в стакан с водой прежде чем вылить ее на тряпку.

3. Включите духовку, поверните левую ручку для выбора функции  и подтвердите при помощи .





4. Затем, в качестве подтверждения, вы услышите сигнал, подтверждающий начало работы функции TeKa Hydroclean®.

На дисплее появится символ  и время, оставшееся до конца функции.



ВАЖНО

Продолжительность этой функции не может быть изменена. Чтобы закончить раньше времени, выключите духовку при помощи клавиши .


5. По достижении времени окончания, духовка отключится, прозвучит сигнал и символ  будет быстро мигать.



ВАЖНО

Не открывайте дверцу духового шкафа до завершения функции Hydroclean®.

Фаза охлаждения необходима для правильной работы функции.

6. Для остановки звукового сигнала и отключения символа  достаточно дотронуться до любой клавиши.
7. Духовой шкаф выключится автоматически.
8. Ваша духовка готова к удалению остатков загрязнения и излишков воды при помощи тряпочки.

Функция Hydroclean® реализуется при низких температурах. Однако время охлаждения может варьировать в зависимости от температуры окружающей среды.



ВНИМАНИЕ

Прежде чем дотронуться до внутренней поверхности духовки убедитесь в том, что температура в ней адекватна.

Если после выполнения функции Hydroclean® требуется более глубокая очистка, используйте нейтральные порошки и мягкую губку.

Функция пиролизной самоочистки



ВНИМАНИЕ

Прежде чем начать цикл пиролизной очистки, внимательно ознакомьтесь с инструкциями по безопасности, которые вы найдете в начале руководства по установке и уходу.

Эта функция позволяет проводить цикл пиролизной очистки, при котором происходит окисление и обгорание жира накопленного при использовании духовки. При этом процессе внутри духовки достигаются высокие температуры.

Обычно рекомендуется использовать пиролиз после 4-5 приготовлений и использовать наиболее адекватную программу с точки зрения загрязнения вашей духовки. При большей загрязненности, выбирайте более длительную программу.

Во время пиролиза свет внутри духовки гореть не будет.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПИРОЛИЗА



ВАЖНО

Перед началом пиролиза следует обязательно извлечь из духовки все аксессуары и посуду, включая опоры противней и/или телескопические направляющие. Следуйте инструкциям руководства по установке и уходу, которые поставляются в комплекте с вашей духовкой.




ВНИМАНИЕ

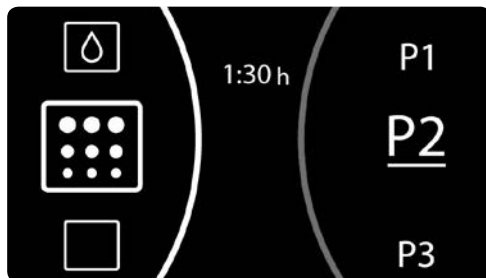
Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку при пиролизе они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.



ВНИМАНИЕ

Прежде чем начать пиролиз, убедитесь в том, что дверца духовки хорошо закрыта.

1. Включите духовку и выберите функцию Пиролиз  поворачивая правую ручку.




2. Правой ручкой выберите программу пиролиза, которая отвечает уровню загрязненности вашей духовки:

P1: Мягкий пиролиз. Продолжительность 1 час.


P2: Нормальный пиролиз. Продолжительность 1 час 30 мин.

P3: Интенсивный пиролиз. Продолжительность 2 часа.


3. Подтвердить выбор при помощи клавиши . Сразу же после этого, дверца заблокируется автоматически.

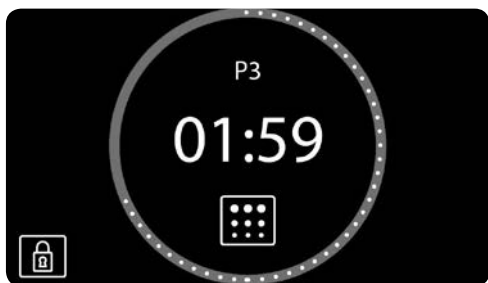


ВНИМАНИЕ

Если дверца закрыта плохо, пиролиз не начнется. Прозвучит сигнал и на экране будет мигать символ .



Если это произойдет, следует хорошо закрыть дверь, чтобы завершилась блокировка и начался пиролиз.

4. Когда дверца заблокирована, символ  будет светиться и появится указание оставшегося до окончания пиролиза времени.




ВАЖНО

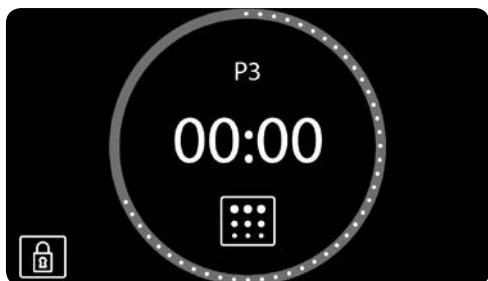
Духовой шкаф запрограммирован и проводит цикл пиролизической чистки.

В течение первых 10 минут вы можете отложить начало пиролиза, запрограммировав время его окончания. Для этого, нажмите на клавишу  для входа в меню программирования с таймером. После выбора времени окончания, подтвердите его нажав на .


Во время пиролиза невозможно выбрать ни одну функцию программирования с таймером. Однако, при желании, можно подключить блокировку для безопасности детей.

Не пытайтесь открыть дверцу духовки, поскольку это может прервать процесс очистки.

5. Когда будет закончена пиролизическая чистка, вы услышите сигнал и символ  будет мигать, а на экране часов появится 00:00




6. Для остановки звукового сигнала достаточно нажать на любую клавишу часов.
7. Духовой шкаф выключится автоматически.
8. Процесс нагрева печи завершен, однако духовка еще слишком горячая и не может использоваться.

До тех пор, пока духовка не остынет, будет продолжаться работа по охлаждению и символ  будет светиться.



ВАЖНО

Из-за высоких температур внутри духового шкафа время охлаждения может варьировать в зависимости от температуры окружающей среды.

9. После того, как духовка остынет символ  отключится и дверца будет разблокирована.
10. Откройте дверцу духового шкафа и протрите влажной тканью внутри, удалите золу, образовавшуюся в процессе цикла очистки. В труднодоступных местах внутри духового шкафа необходимо использовать губку. Не используйте губки с металлическим волокном.
11. После того, как внутренняя часть духовки очищена, не забудьте вновь установить опоры и аксессуары.
12. Духовка снова готова к приготовлению пищи.




ВАЖНО

При обнаружении какой-либо неполадки в программировании и работе этой функции, проконсультируйтесь с руководством по установке и уходу, прилагаемым к вашей духовке.


ОТМЕНА ПИРОЛИЗА

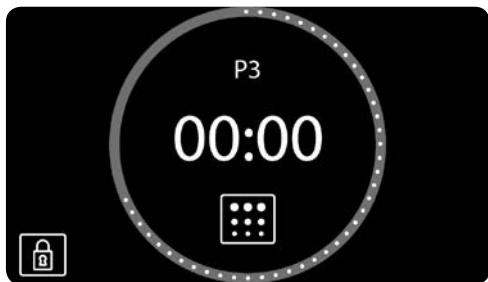
Пиролиз является автоматической функцией и как таковая может быть приведена в действие при помощи программирования часов. Чтобы отменить уже идущий пиролиз необходимо перепрограммировать часы, следуя этим инструкциям:


1. Дотроньтесь до клавиши .

Пиролиз остановится.

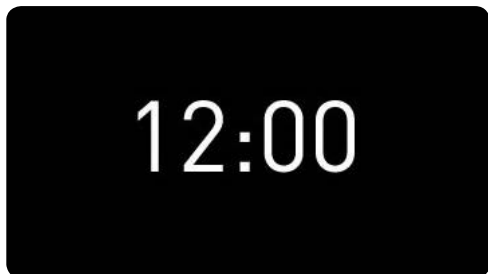
2. В зависимости от температуры внутри духового шкафа возможны два варианта:

- а) Опасная температура внутри: В этом случае дверь будет оставаться заблокированной, до тех пор, пока температура не опустится до безопасных значений. На экране отображается символ .

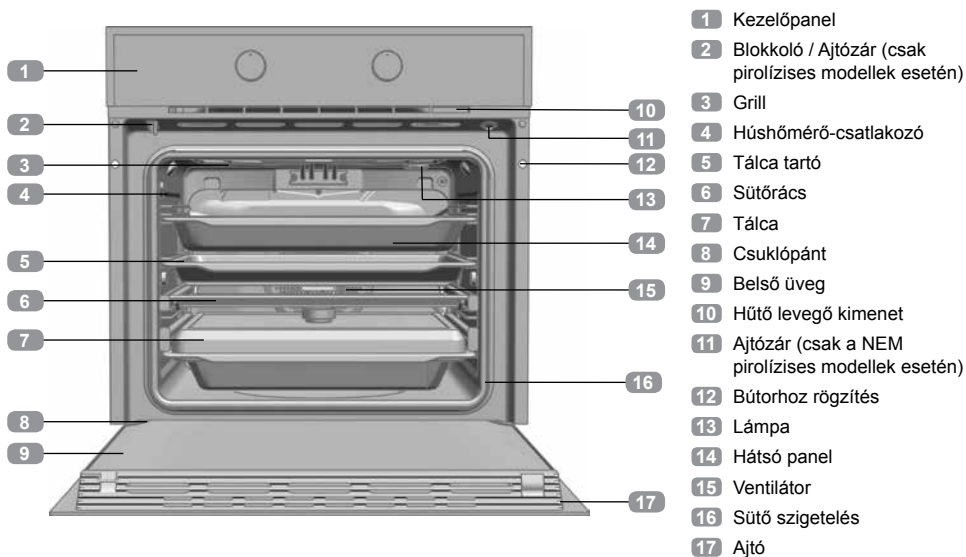


После того, как дверь будет разблокирована ее можно открыть, символ  исчезнет и на экране часов вновь будет показано текущее время.

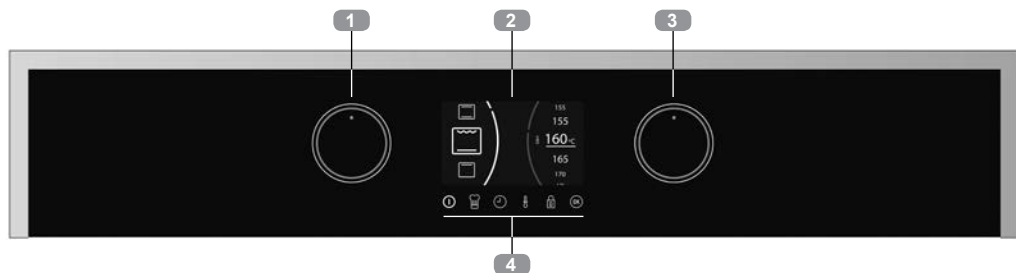
- б) Безопасная температура внутри: Если температура внутри духового шкафа безопасна, духовой шкаф разблокируется незамедлительно.
3. Безопасная температура внутри: Если температура внутри духового шкафа безопасна, духовой шкаф разблокируется незамедлительно вновь появится экран ожидания.




Sütő leírása





Kezelőpanel




- 1 Ezzel a kezelőgombbal a képernyő bal oldalán található menüsoron mozoghat. Sütési módok kiválasztója.
 2 Kijelző képernyő.
 3 Ezzel a kezelőgombbal a képernyő jobb részén található menüsoron mozoghat. Sütési beállítások kiválasztója.
 4 Gombok.


 **Bekapcsolja / Kikapcsolja a sütőt**

 **Személyi sütő asszisztens megnyitása (PCA)**

 **A sütő időzítő és programozó funkcióinak a megnyitása**

 **A sütő hőmérsékletének változtatása**

 **Ajtó blokkoló Be / ki kapcsolása, modelltől függően**


 **Belső világítás be/ ki kapcsolása**

Bekapcsolás és az óra beállítása

Amikor a sütőt először csatlakoztatja az elektromos hálózatra, megjelenik a logotípus, majd pedig a 12:00 kijelzés villog.


A sütő használatához be kell állítani az órát.

Ehhez a bal oldali gombokkal válassza ki az órát, a jobb oldali gombokkal a perceket.

Érvényesítse a kiválasztott értéket a  gombbal vagy várjon néhány másodpercet.

A kijelző idejének a beállítását hangjelzéssel igazolja vissza.

Az idő módosításához:

Amikor a sütő standby állapotban van, (kezdő képernyő), tartsa lenyomva a  gombot, amíg az óra villogni nem kezd. Kövesse a leírt lépéseket az óra módosításához.



FIGYELEM

Az érintőgombok érzékenysége folyamatosan alkalmazkodik a környezeti feltételekhez. Amikor a sütőt a hálózati áramra köti, ügyeljen arra, hogy vezérlők üveg felülete tiszta és akadálymentes legyen.



Ha az üvegmegegérintésekor a kijelző nem reagál megfelelő módon, akkor le kell kapcsolni az elektromos hálózatról, majd néhány másodperc múlva ismét visszakapcsolni. Ezáltal az érzékelők automatikus módon beállítódnak és reagálni fognak amikor ujjal ismét megérintjük őket.

DEMO MÓD (Különleges funkció kiállításokhoz)

A DEMO mód bekapcsolásával a sütőt melegítés nélkül működtetheti.

Javasoljuk ennek a módnak a bekapcsolását, ha a sütőt kiállításokon az elektromos hálózatra kapcsolják.

DEMO mód bekapcsolása.

Az óra beállítása előtt nyomja meg egyidejűleg a  és  gombokat, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a «DEMO Mód ON» felirat.

Ezt követően állítsa be a sütő óráját.

A «DEMO» szó mindvégig a kijelzőn marad, és a sütőt rendszeren lehet üzemeltetni, de nem fog melegíteni.

A DEMO mód kikapcsolásához a sütőt le kell kapcsolni az elektromos hálózatról.



FIGYELEM

Áramszünet esetén az elektromos óra összes beállítása törlődik.

A 12:00 kijelzés jelenik meg.

Az órát a fenti utasítások alapján állíthatja be.

Ha a sütő ajtaja blokkolva volt az áramellátás megszakítása előtt, a blokkolás jel addig világít, amíg az ajtó ki nem old.

Ez néhány percig eltart, a sütő pillanatnyi hőmérsékletétől függően, és ez idő alatt nem lehet az órát beállítani.

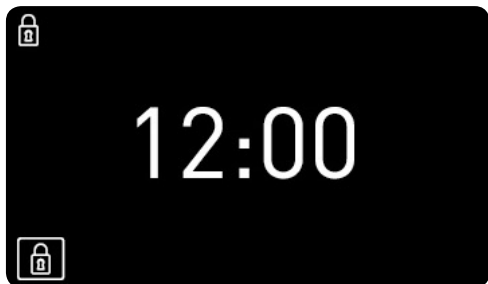
Miután az ajtó kioldott, az órát be lehet állítani a fenti utasításokat követve.

A kijelző leírása

Az alábbiakban találja a sütő kijelző képernyőjén megjelenő Információk leírását, és azt hogy azok hogyan jelennek meg.

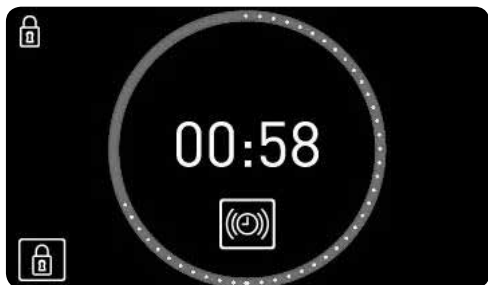
KEZDŐ KÉPERNYŐ / STANDBY

Ez a kijelző akkor látható, amikor a sütő nem működik, de az áramkörre van kapcsolva.



Ha a gombok vagy az ajtó blokkolása be van kapcsolva, a és jelek jelennek meg a kijelző bal oldalán.

Időzítő beállításakkor, a kijelző nem az időt mutatja, hanem visszaszámol, a következő képen látható módon.



KIVÁLASZTÓ KIJELZŐ



Funkció kiválasztása.

Egy sütési funkció, automata recept vagy óra funkció kiválasztása során a kijelző két részre oszlik:

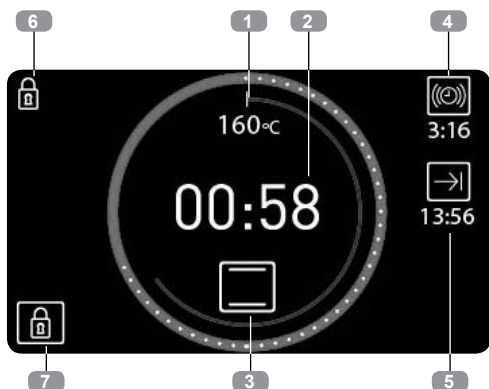
BAL RÉSZ. A kijelzőnek ezen a részén találhatóak a kiválasztható sütési funkciók, automata receptek vagy Időzítő funkciók.

Ezek bármelyikének a kiválasztásához forgassa a gombot balra addig, amíg kívánt funkció megjelenik majd érvényesítse a gomb kiválasztásával (ha egyetlen gombot sem nyom meg, néhány másodperc elteltével a sütő magától érvényesíti a kiválasztást).

JOBB RÉSZ. A kijelzőnek ezen a részén lehet beállítani a kiválasztott funkcióhoz tartozó értékeket, mint: hőmérséklet, súly, időtartam, befejezés ideje,...

Az értékek kiválasztásához forgassa a jobb gombot addig, amíg a keresett funkció értéke megnövekszik, majd érvényesítse a gomb kiválasztásával (ha egyetlen gombot sem nyom meg, néhány másodperc elteltével a sütő magától érvényesíti a kiválasztást).

SÜTÉSI KIJELZŐ



Sütés közben a sütés státuszáról a kijelzőn lévő két központi kör mentén kapunk információt:

Hőmérséklet belső kör. Piros szín. A kiválasztott hőmérsékletet fokbeosztással jeleníti meg.

Idő külső kör.

- A sütésből eltelt idő mutatasakkor a kör piros színnel jelenik meg. 2 Percenként megjelenik egy fehér pont.
- A sütésből hátralévő idő mutatasakkor a kör kék színnel jelenik meg (visszaszámlálás). 2 percenként eltűnik egy fehér pont.

Ezeken a körökön belül a következő információt kapja a sütésről:

1. Kiválasztott hőmérséklet. A °C jel a kiválasztott hőmérséklet eléréséig villog, és mindig, amikor a sütő hőt ad át az ételnek.

2. Sütés időtartama.

- Ha nem programozta be az órát, a sütésből eltelt időt fogja mutatni, és a piros kör jelenik meg az óra körül.
- Ha programozott valamit, a sütés végéig hátralévő időt fogja mutatni (visszaszámlálás), és a kör kék színű lesz.
- Ha a sütőt programozta, de várakozási állásban van (nem kezdte meg a sütést), a programozott teljes sütési időtartamot fogja mutatni.

3. Sütési beállítások vagy automata recept kiválasztás.

A alábbi információk a köröktől kívül eső beállításokra vonatkoznak:

KIJELZŐ JOBB TERÜLETE. Amennyiben időzítő lett programozva, az erre vonatkozó információk a kijelző jobb oldalán láthatóak.

4. Időzítő. Visszaszámlálás a programozott sütési idő végén hangjelzéssel.

5. Befejezés ideje.

KIJELZŐ BAL TERÜLETE. A bekapcsolt biztonsági funkciókról szóló információ.

6. Gombok blokkolása. Akkor világít, amikor a gyermekzár be van kapcsolva.

7. Ajtó blokkolása. CSAK PIROLÍZISES MODELLEK ESETÉN. Az ajtó kézi blokkolása esetén világít.

Hagyományos sütési funkciók

SÜTŐ FUNKCIÓI



INFORMÁCIÓ

Az egyes funkciók leírását a sütőhöz mellékelt sütési útmutatóban találja.



BE ÉS KIKAPCSOLÁS



HAGYOMÁNYOS  



HAGYOMÁNYOS LÉGKEVERÉSES  



GRILL ÉS ALSÓ  



MAXIGRILL 



GRILL 



ALSÓ  



PIZZA  



TURBÓ  

ECO ECO



LASSÚ TÚZÖN



TÉSZTÁK KELESZTÉSE



OLVASZTÁS



HYDROCLEAN



PIROLÍZIS (modelltől függően)



A gyors automata előmelegítést tartalmazó funkciók



A húshőmérő használatával kompatibilis funkciók.

SÜTÉS HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓKKAL



Funkció kiválasztása.

A **ⓘ** gomb megérintésével kapcsolja be a sü-
tőt.

Fordítsa el a bal gombot, amíg a kívánt funk-
ció meg nem jelenik.

Ezt követően jobb oldalon megjelenik a kivá-
lasztott funkcióhoz javasolt hőmérséklet.

Tetszőlegesen, a jobb gomb elfordításával
módosíthatja a hőmérsékletet.

Érvényesítse a választását a **OK** gombbal.

A sütő elkezd sütni.

Sütés közben bármikor lehet:

- **Sütési funkciót megváltoztatni**, a bal gomb elfordításával.

- **Sütési hőmérsékletet megváltoztatni** a jobb gomb elfordításával.
- **Programozni a sütés időtartamát/ sütési idő végét**, a **⏸** gomb megérintésével.
- **Módosítani a programozott időtartamot vagy sütési idő végét**, a **⏸** gomb megérintésével.



INFORMÁCIÓ

Egy program programozásához vagy mó-
dosításához nézze át a «Időzített sütés
programozása» című fejezetet, amit ennek
a használati útmutatónak következő része-
iben talál.

AUTOMATA GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A kijelölhető funkciók közé tartozik gyors auto-
mata előmelegítés funkció.

A gyors előmelegítés során a **⏸** jel világít.

Javasoljuk, hogy amíg ez a jel világít, ne he-
lyezze be az élelmiszert.

Sütés húshőmérővel

Egyes modellekhez húshőmérőt is mellékelünk.

Ez a hőmérő a sült belső hőmérsékletét méri.

Amikor a hőmérő egy előzetesen beállított hőmérsékletet érzékel, a sütő automatikusan kikapcsol.

A húshőmérővel való sütés optimális eredményt biztosít mindenféle hús és mindenféle méretű sült esetén.

A HÚSHŐMÉRŐ BEHELYEZÉSE

- Csak eredeti húshőmérőt használjon.
- Helyezze be a hőmérőt a sütés megkezdése előtt.
- Helyezze a hőmérőt a sült oldalába úgy, hogy a hegye elérje a közepét.
- Szűrje be az egész hőmérőt, egészen a markolatig.
- Javasolt a sültet a sütés felénél megfordítani. Tartsa ezt észben a hőmérő elhelyezésénél, hogy később ne legyen vele gond.
- A hőmérő hegye ne érintsen csontot vagy zsíros részeket. Nem szabad üreges részbe sem beszűrni, ez szárnyasoknál történhet meg.



VIGYÁZAT

Mindig tartsa a fedelet a csatlakozón, amikor a húshőmérő nincs használatban.

SÜTÉS HÚSHŐMÉRŐVEL

Úgy helyezze az ételt a sütőbe, hogy a húshőmérő már bele legyen szűrva.

Távolítsa el a sütő bal oldalán található csatlakozó fedelét, és helyezze be a húshőmérő

terminálját.

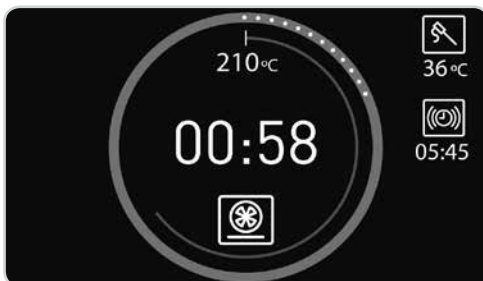
Válassza ki a funkciót és a sütési hőmérsékletet a szokásos módon.

Ezután a sütő megjeleníti az étel belső hőmérsékletének kiválasztó képernyőjét (alapértelmezés a 65°C).

Ezután a sütő megjeleníti az étel belső hőmérsékletének kiválasztó képernyőjét (alapértelmezés a 65°C).



Válassza ki azt a hőmérsékletet, amit az étel közepének el kell érnie a sütés befejezésekor, majd hagyja jóvá az OK megnyomásával.




A sütési képernyő az étel belső hőmérsékletét jelzi ki valós időben a központi kör jobb oldalán, a húshőmérő szimbólum alatt.

A képernyő közepén láthatja, mennyi idő óta süt a sütő.





INFORMÁCIÓ

A sütés megkezdése után a kiválasztott hőmérsékletet a  megnyomásával változtathatja meg.



INFORMÁCIÓ

A funkció vagy a sütési hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg a , és megjelenik az adott opciókhoz tartozó kiválasztási képernyő.

Amikor az étel eléri a kiválasztott belső hőmérsékletet, riasztás szólal meg, a  szimbólum villog, majd a sütő automatikusan kikapcsol.

Érintse meg bármelyik gombot, hogy leállítsa a riasztást, és kikapcsolja a sütőt.

A következő táblázat útmutatásnak szánt számokat mutat a húshőmérővel történő sütéshez, az étel fajtájától, valamint attól függően, mennyire alaposan kell átsütöni.

SÜTÉS	A HŐMÉRŐ HŐMÉRSÉKLETE	MEGJEGYZÉSEK
Marhasült	35° - 40° C	Félig átsütve
Marhasült	45° - 50° C	Közepesen átsütve
Marhasült	55° - 60° C	Jól átsütve
Báránycomb	65° - 70° C	
Csülök	80° - 85° C	
Sertés hátszín	65° - 70° C	
Sült sonka	80° - 85° C	
Csirke	75° - 80° C	
Sült pulyka	80° - 85° C	


SETTING A TIMER FOR COOKING WITH THE MEAT PROBE


Amikor a húshőmérővel süt, a képernyő közepén azt az időt mutatja, amióta a sütő süt.



INFORMÁCIÓ

A kiválasztott hőmérséklet, valamint a felhasznált étel súlya, fajtája és minősége meghatározzák a sütési időt, ez azt jelenti, hogy nem szükséges beállítani a sütés befejezésének idejét.

Bármikor beállíthat egy időzített riasztást (például a sült megfordításához) a  gomb megnyomásával.



































A képernyő jobb oldalán a  szimbólum jelenik meg, és alatta az időzítő lejártáig hátralévő időt mutatja.


Amint az időzítőn beállított időt eléri, riasztás szólal meg, és a  villog.


Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás leállításához. A sütő normál módon folytatja a sütést.

Sütés a Személyi sütő asszisztenssel (PCA)

SÜTŐ AUTOMATA RECEPTJEI

SZÁRNYASOK 	 CSIRKE  KACSA  LIBA  PULYKA  COMB	
HÚSOK  	 MALAC  MARHA  BÁRÁNY  KARAJ	 
HAL 	 TŐKEHAL  LAZAC	
KENYÉRFÉLÉK 	 FEHÉR KENYÉR  BARNA KENYÉR  TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR	 
PIZZA 	 VASTAG PIZZA  VÉKONY PIZZA	 
DESSZERTEK 	 FORMÁBAN KÉSZÜLT SÜTEMÉNY  NAGY GYÜMÖLCSÖS SÜTEMÉNY  KICSI LEPÉNY  TEPSIBEN KÉSZÜLT SÜTEMÉNY	

 Üres sütő előmelegítését igénylő receptek.


 Az élelmiszer megfordítását igénylő receptek.

SÜTÉS A SZEMÉLYES SZAKÁCS SEGÉDDEL

A **1** gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.



Recept kiválasztása.

Érintse meg a  gombot.

Addig forgassa a bal gombot, amíg a sütni kívánt ételísmiszer típusa nagyban meg nem jelenik.

Ezt követően a kijelző jobb részén megjelennek a kiválasztott ételísmiszer típusához rendelkezésre álló receptek. A kívánt receptet a jobb gombbal válassza ki, majd a **OK** gombbal érvényesítse a választását.

Ezt követően, a kijelző jobb részén megjelenik a sütés programozásához szükséges információ.

A kiválasztott recept szerint a sütő kérni fogja, hogy írja be:

ÉLELMISZER SÚLYA: A jobb gombbal válassza ki, majd a **OK** gombbal érvényesítse.

HŐMÉRSÉKLET: Érvényesítse a javasolt hőmérsékletet a kiválasztott recepthez vagy válasszon másikat a jobb gombbal, majd a **OK** gombbal érvényesítse.

SÜLÉS MÉRTÉKE: Bizonyos sütések esetén kiválaszthatja a sülés mértékét:

- **MAGAS:** Nagyon átsütve
- **KÖZEPES:** Közepesen átsütve
- **ALACSONY:** Kissé átsütve

Miután az összes paramétert kiválasztotta, érvényesítse a **OK** gombbal.

A sütő elkezd sütni, és a párbeszéd panel helyett a sütési kijelző jelenik meg, ami a következő Információkat mutatja:

- Kiválasztott sütési hőmérséklet
- Hátralevő sütési idő
- Kiválasztott recept

A sütés befejezése után körülbelül 90 másodpercig egy hangjelzés hallatszik, és a sütési jel villog a kijelzőn. Érintsen meg bármilyen gombot a hangjelzés elnémításához.


A sütő magától leáll.



INFORMÁCIÓ


A sütés első 10 perce során módosíthatja a súlyt és a sütés mértékét, vagy programozhatja a sütés befejezésének az idejét.

Miután eltelt ez az idő, ezek az értékek maradnak és nem lehet őket a továbbiakban módosítani.


Ezeknek a sütési értékeknek a módosításához érintse meg a  gombot és a sütő visszatér a kiválasztó kijelzőhöz.

Kövesse az előző lépéseket.

Sütés közben bármikor lehet:

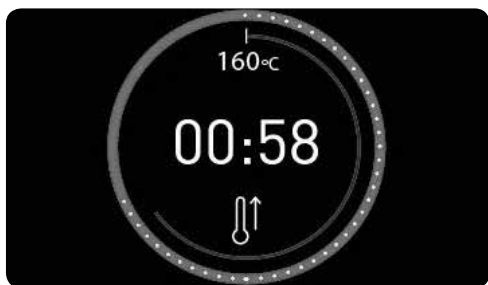
A sütési hőmérsékletet módosítani, a  gomb megérintésével. Érvényesítse a **OK** gombbal.


Egy időzítés programozása. A  gomb megérintésével.


Egy programozott időzítés módosítása. A  gomb megérintésével.

Egy program programozásához vagy módosításához kövesse a «Időzített sütés programozása» című fejezetet, amit ennek a használati útmutatónak következő részeiben talál.

ELŐMELEGÍTÉS ÜRESEN




A jeltáblázatban található  jelű receptekhez az ételkészítést a már előmelegített sütőbe kell behelyezni.


Egy ilyen recept kiválasztásakor a sütés megkezdésekor a  jel jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet, a jel villogni kezd és hangjelzés hallatszik arra figyelmeztetve, hogy már behelyezheti az ételkészítést.

Amikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy behelyezze az ételkészítést, a hangjelzés magától kikapcsol, és a sütési kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő.

ÉTELMISZER MEGFORDÍTÁSA



A jeltáblázatban található  jelű receptekhez az ételkészítést a sütés során meg kell fordítani.


A sütő hangjelzéssel figyelmezteti, hogy mikor tegye meg, a sütési kijelzőn pedig megjelenik a  jel.

Amikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy megfordítsa az ételkészítést, a hangjelzés magától elhallgat.

Sütő időzített programozása

IDŐZÍTÉSI LEHETŐSÉGEK

Az alábbi időzítési lehetőségek állnak rendelkezésre a sütés programozásához:


 **Időzítő:** Hangjelzéssel figyelmeztet a programozott idő leteltére. A sütés NEM fejeződik be amikor lejárt az idő. Arra az időre is létrehozhat egy figyelmeztetést, amikor a sütő nem sűt.




INFORMÁCIÓ


Bármikor programozhat egy Figyelmeztetést, függetlenül attól, hogy a sütő éppen sűt, vagy sem.


A többi időzítési lehetőség csak akkor áll rendelkezésre, amikor a sütő éppen sűt.

 **Sűtés időtartama:** Kiválaszthatja, mikor sűssön a sütő.



A programozott idő elteltével hangjelzést ad, és a  jelzés villog, valamint a sütő magától abbahagyja a melegítést.

Bármilyen gomb megérintésével a hangjelzés megáll és a sütő kikapcsol.

 **Sűtés befejezésének ideje:** Kiválaszthatja, meddig sűssön a sütő.

A programozott időpontban hangjelzést ad, és a  jelzés villog, valamint a sütő magától abbahagyja a melegítést.

Bármilyen gomb megérintésével a hangjelzés megáll és a sütő kikapcsol.

Sűtés kezdetének késleltetése  **Időtartam +**  **Sűtés befejezésének ideje):** Lehetővé teszi, hogy a sütőt úgy programozza be, hogy magától kezdjen el sűtni, majd a sütési idő elteltével magától kikapcsoljon.



INFORMÁCIÓ

Ennek a lehetőségnek a programozásához az Időtartamot és a Sütés befejezésének az idejét is be kell programoznia egymás után.

Bármely pillanatban hozzáférhet egy adott sütés programozási lehetőségeihez.

Ugyanígy hozzáférhet egy már beállított programhoz, hogy azt módosítsa.



INFORMÁCIÓ

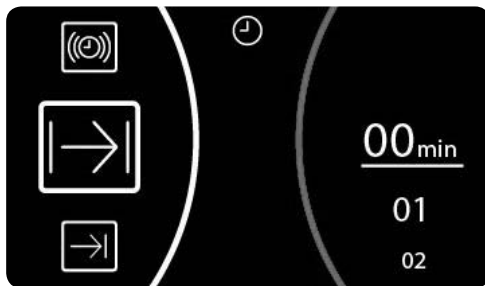
Ha egy automata receptet választott, a sütő magától határozza meg a sütés időtartamát, emiatt ez a lehetőség nem áll rendelkezésre.

Ebben az esetben a következőt teheti:

Programozhatja a sütés első tíz perce során a sütés befejezés idejét.

Bármikor programozhat egy figyelmeztetést.

IDŐZÍTÉSI LEHETŐSÉGEK PROGRAMOZÁSÁHOZ



Programozás sütés közben

1. Érintse meg a gombot az időzítési lehetőségek menüjének a megnyitásához.
2. Fordítsa el a bal gombot a kívánt program lehetőség kiválasztásához.
3. Fordítsa el a jobb gombot a sütési időtartam vagy a befejezési idő kiválasztásához a választható lehetőségektől függően.



INFORMÁCIÓ

A sütő nem engedi, hogy a jelenlegi időnél előbbi időpontot válasszon ki befejezés idejének.

Amikor a befejezés idejét programozza, a középső részen a megjelenik a jelenlegi idő, ezzel megkönnyítve a választást.

4. Érvényesítse a választását a gombbal.
5. Ezt követően ismét megjelenik a sütési kijelző. A középső kör jobb oldalán láthatja a programozott időzítéseket.

Biztonsági funkciók


BIZTONSÁGI GYERMEKZÁR (A KEZELŐPANEL LEZÁRÁSA)



Ezt a funkciót bármikor bekapcsolhatja:

- **Lekapcsolt sütő esetén.** A gyermekzár nem engedi, hogy a sütő beinduljon a gomb megérintésekor.

- **A sütő használata során.** Ha sütés közben vagy várakozási állapotban kapcsolja be a funkciót, a gombok nem fognak reagálni, és egyetlen sütési értéket sem lehet módosítani.

A funkció aktiválásához hosszan érintse meg a jelet, amíg 1 bip hangjelet nem hall

és a  jel meg nem jelenik a kijelzőn. Ezzel a kezelőpanel le van zárva.

A funkció kikapcsolásához ismét hosszan érintse meg a  jelet, amíg 1 bip hangjelet nem hall és a  jel el nem tűnik a kijelzőről.

AJTÓ KÉZI BLOKKOLÁSA

Csak pirolízises modellek esetén.

A pirolízises sütők esetén a gyermekzár magába foglalja az ajtó blokkolását is, ezáltal nem engedi kinyitni.

Az ajtó kinyitásához ki kell kapcsolni a gyermekzárát, az előzőleg leírt utasításokat követve.

Teka Hydroclean Funkció®

A funkció megkönnyíti a sütő falára ragadt zsír és ételmaradékok tisztítását.

A könnyebb tisztíthatóság érdekében ne hagyja a szennyeződést felgyülemelni. Gyakran tisztítsa a sütőt.

A TEKA HYDROCLEAN FUNKCIÓ PROGRAMOZÁSA®



FIGYELEM


Ne öntsön vizet a forró sütő belsejébe, mert károsíthatja a zománcot.

A ciklust mindig hideg sütővel hajtsa végre. Ha túlságosan meleg sütővel végzi, az befolyásolhatja az eredményt, valamint károsíthatja a zománcot.

Előzetesen távolítsa el a tálkákat és az összes kiegészítőt a sütőből, beleértve a tálca tartókat vagy a teleszkópos síneket.



FIGYELEM

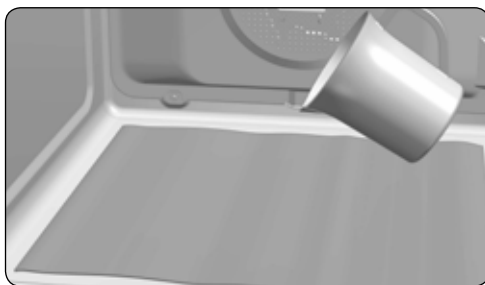
A blokkolás aktiválása előtt ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően be legyen csukva. Ha az ajtó nincs megfelelően becsukva, nem blokkol le, és egy riasztó hallatszik és a  jel fog villogni.

Ha ez történik, csukja be megfelelően az ajtót, hogy a figyelmeztető jel elhallgasson, és hogy a blokkolás érvénybe lépjen.

Ha nem szeretné az ajtót blokkolni, kapcsolja ki a gyermekzárát.

Ehhez kövesse a sütőhöz mellékelt szerelési és karbantartási könyv utasításait.

1. Használat után hagyja kihűlni sütőjét





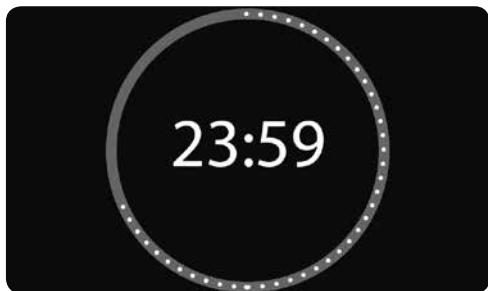
2. Lassan öntsön 200 ml vizet a sütő belsejének az alsó részére.




INFORMÁCIÓ

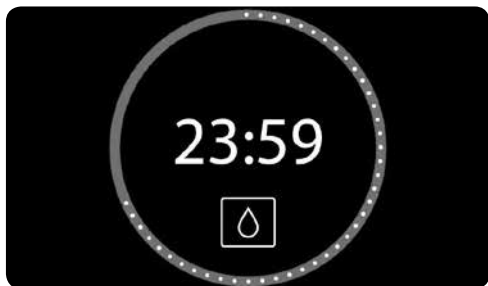
A jobb eredmény érdekében adjon egy teáskanál enyhe mosogatószeret a pohár vízhez mielőtt a sütő aljába önti.

3. Kapcsolja be a sütőt, fordítsa el a bal gombot a funkció kiválasztásához  és érvényesítse .





4. Ezt követően hangjelzést fog hallani azt jelezve, hogy a Teka Hydroclean® funkció beindult.

A kijelzőn megjelenik a  jel és a funkció befejezéséig hátralevő idő.



FONTOS

Ennek a funkciónak az időtartamát nem lehet módosítani. Ahhoz, hogy az idő letelte előtt fejezze be, kapcsolja ki a sütőt a  gombbal.


5. A programozott sütési idő végén a sütő ki-kapcsol, hangjelzés hallatszik és a  jel gyorsan villog.



FONTOS

Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amíg a Hydroclean® funkció be nem fejeződött.

A kihűlési fázis szükséges a funkció megfelelő működéséhez.

6. Bármely gomb megérintésével megszüntetheti a hangjelzést és lekapcsolhatja a  jelet.
7. A sütő magától leáll.
8. A sütő készen áll arra, hogy eltávolítsuk a szennyeződést és a felesleges vizet egy törölkendővel.

A Hydroclean® funkciót alacsony hőmérsékleten hajtja végre. A kihűlés ideje azonban a környezet hőmérsékletétől függően változhat.



FIGYELEM

Mielőtt a sütő belső felületét közvetlenül megérintené, győződjön meg róla, hogy a hőmérséklet megfelelő legyen.

Ha a Hydroclean® funkció végrehajtása után még egy alaposabb tisztításra van szükség, használjon semleges tisztítószeret és karmentes szivacsot.

Pirolitikus öntisztító funkció



FIGYELEM

A pirolitikus tisztítási ciklus megkezdése előtt olvassa el figyelmesen a balesetvédelmi utasításokat, amik a Beszerelési és Karbantartási kézikönyv elején találhatók.

Ez a funkció lehetővé teszi a pirolitikus tisztítási ciklus végrehajtását, amely során a sütő belsejében létrejött magas hőmérsékletnek köszönhetően a sütő a felgyülemlt zsírok szenesedési folyamatát idézi elő.

Általában javasoljuk, hogy minden 4-5 sütés után indítson el egy pirolízis programot a sütő szennyeződési mértékének megfelelő szinten. Minél nagyobb fokú a szennyeződés, annál hosszabb programot válasszon.

A pirolízis során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

PIROLÍZIS FUNKCIÓ PROGRAMOZÁSA



FONTOS

A pirolízis megkezdése előtt kötelező eltávolítani a sütőből az összes kiegészítőt és az edényeket, beleértve a tálca tartókat és/vagy a teleszkópos síneket. Ehhez kövesse a sütőhöz mellékelt szerelési és karbantartási kézikönyv utasításait.




FIGYELEM

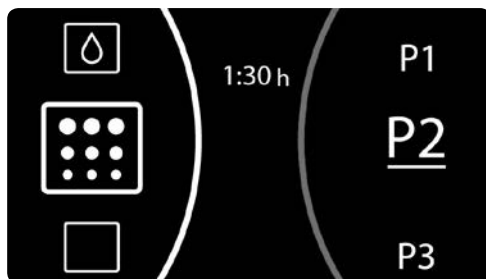
Távolítson el a sütő belsejéből minden kiömlött folyadékot vagy túlzott szennyeződést, mivel a pirolízis folyamat során ezek meggyulladhatnak és tűzveszélyt okozhatnak.



FIGYELEM

A pirolízis beindítása előtt ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően be legyen csukva.

1. Kapcsolja be a sütőt és válassza ki a Pirolízis funkciót  a kijelző bal oldalán.




2. A jobb oldalon válassza ki a sütő szennyeződési szintjének leginkább megfelelő pirolízis programot.

P1: Enyhe pirolízis. Időtartam 1 óra.


P2: Normál pirolízis. Időtartam 1 óra 30 perc.

P3: Intenzív pirolízis. Időtartam 2 óra.


3. Érvényesítse a választását a  gombbal. Rögtön ezt követően elkezdődik az automata ajtó blokkolás.

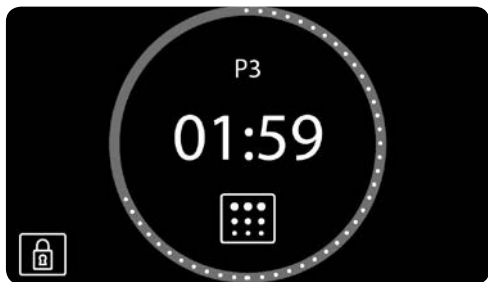


FIGYELEM



Ha az ajtó nincs megfelelően becsukva, a pirolízis nem indul el. Hangjelzés hallatszik és a  jel fog villogni.

Ha ez történik, csukja be az ajtót megfelelő módon, hogy az ajtó blokkoló aktiválódjon, és a pirolízis elkezdődhessen.

4. Amikor az ajtó blokkolva van, a  jel világít az óra kijelzőjén és mutatja a pirolízis végéig hátralevő időt.


**FONTOS**

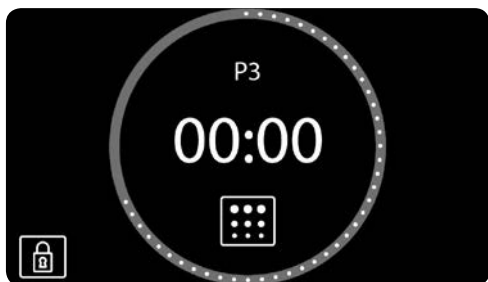
A sütő már be van programozva és végzi a pirolízises tisztítást.

Az első 10 perc során késleltetheti a pirolízis megkezdését a befejezés idejének a programozásával. Ehhez, érintse meg a  gombot az időzítési lehetőségek menüjének a megnyitásához. Miután kiválasztotta az időpontot, érvényesítse a  gombbal.


A pirolízis során semmilyen egyéb időzítési lehetőséget sem lehet kiválasztani. De ha szeretné, a gyermekzárát bekapcsolhatja

Ne próbálja az ajtót sem kinyitni, mert félbeszakíthatja a tisztítási folyamatot.

5. Amikor befejeződik a pirolízises tisztítás, hangjelet ad, és a  jel villog, majd 0:00 látható az óra kijelzőjén.




6. Bármely gomb megérintésével megszűnetheti a hangjelet.
7. A sütő magától leáll.
8. A sütő melegítési folyamata befejeződött, azonban a sütő túlságosan forró és nem lehet használni.

Amíg a sütő ki nem hűl, a hűtés továbbra is működik és a  jel továbbra is világít.

**FONTOS**

A sütőben levő magas hőmérséklet miatt a kihűlési idő a környezeti hőmérséklet függvényében változik.


9. Miután a sütője kihűlt, a  jel kialszik és az ajtó nyitható lesz.
10. Nyissa ki a sütő ajtaját és egy nedves kendővel törölje át a belsejét, eltávolítva a tisztítási ciklus során keletkezett hamut. A sütő belsejének a nehezen hozzáférhető részeit egy nem fém műszálas mosogatószivaccsal kell megtisztítani.
11. Miután a sütő belseje tiszta, ne feledje ismét visszahelyezni a tartókat és a kiegészítőket.
12. A sütő most már készen áll egy újabb sütésre.

**FONTOS**

Ha a funkció programozása vagy kezelése során bármilyen hibát tapasztal, nézze át a sütőhöz mellékelt beszerelési és karbantartási útmutatót.


PIROLÍZIS TÖRLÉSE

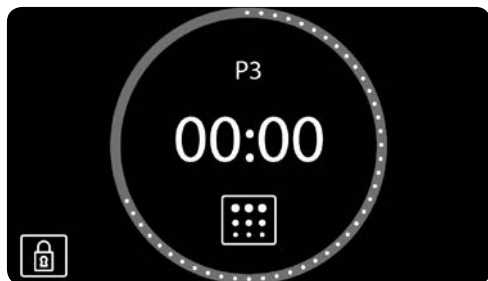
A pirolízis egy automata funkció és mint olyan, csak az óra programozása által lehet működtetni. A már folyamatban levő pirolízis törléséhez újra kell programozni a sütőt, az alábbi utasításokat követve:


1. Érintse meg a  gombot.

A pirolízis leáll.

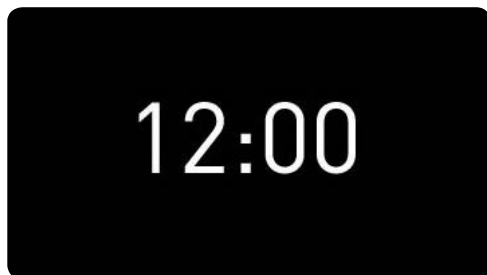
2. A sütő belső hőmérséklete függvényében ez a két helyzet fordulhat elő:

- a) Veszélyes belső hőmérséklet: Ebben az esetben az ajtó addig blokkolva marad, amíg a hőmérséklet nem éri el a biztonságos értékeket. A kijelzőn megjelenik a  jel.

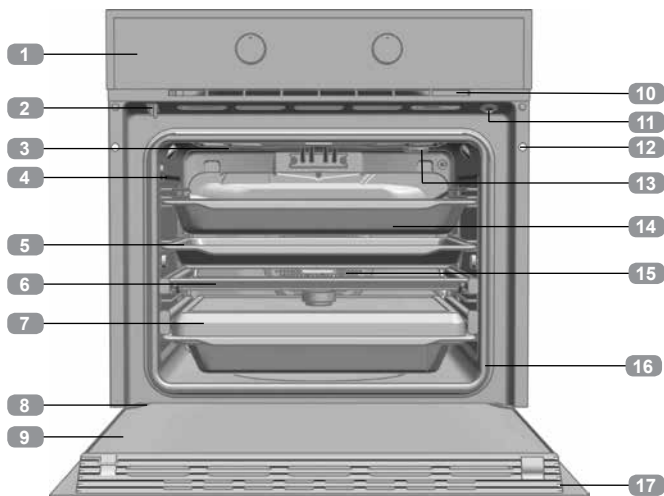


Miután az ajtó kioldott és már ki lehet nyitni, eltűnik a  jel és ismét megjelenik az idő az óra kijelzőjén.

- b) Biztonságos belső hőmérséklet: Ha a sütő belső hőmérséklete biztonságos, a kioldás azonnal megtörténik.
3. Biztonságos belső hőmérséklet: Ha a sütő belső hőmérséklete biztonságos, a kioldás azonnal megtörténik, és a sütő ismét a standby kijelzőt mutatja

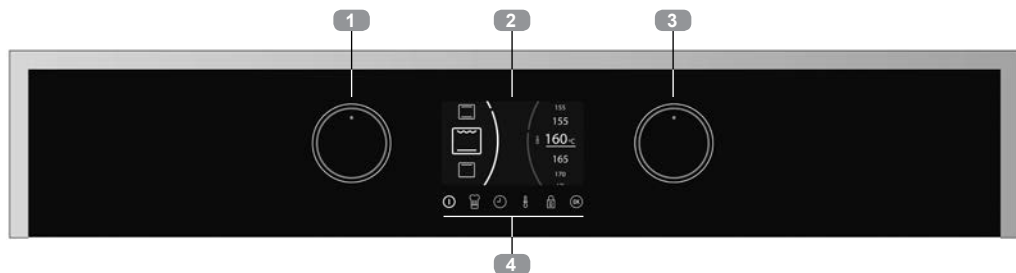


Opis piekarnika





- 1 Panel sterowania
- 2 Blokada drzwiczek / wyłącznik bezpieczeństwa (tylko modele pirolityczne)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Gniazdko do podłączenia termosondy
- 5 Wsporniki boczne
- 6 Ruszt
- 7 Blacha do pieczenia
- 8 Zawias
- 9 Szyba wewnętrzna
- 10 Odprowadzenie oparów
- 11 Wyłącznik bezpieczeństwa (tylko modele NIEPIROLITYCZNE)
- 12 Mocowanie do szafki
- 13 Oświetlenie
- 14 Panel tylny
- 15 Wentylator
- 16 Uszczelka piekarnika
- 17 Drzwiczki


Panel sterowania





- 1 Pokrętko do przewijania menu po lewej stronie wyświetlacza. Pokrętko wyboru trybu pieczenia.
- 2 Wyświetlacz.
- 3 Pokrętko do przewijania menu po prawej stronie wyświetlacza. Pokrętko wyboru ustawień pieczenia.
- 4 Przyciski sensorowe.


 **Włączanie/wyłączanie piekarnika.**

 **Zmiana temperatury piekarnika.**

 **Dostęp do osobistego asystenta pieczenia (PCA).**

 **Włączenie/wyłączenie blokady uruchomienia lub blokady drzwiczek w zależności od modelu.**

 **Dostęp do ustawień czasu i programowania.**


 **Przycisk potwierdzenia. Włączanie/wyłączenie oświetlenia wewnętrznego.**

Włączanie i ustawianie czasu

Podczas pierwszego podłączenia piekarnika do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się logo, a następnie migająca wartość 12:00.


W celu użycia piekarnika, należy ustawić godzinę.

Aby to zrobić, należy wybrać godzinę lewym pokrętelem, a minuty prawym.

Potwierdzić ustawienie za pomocą przycisku  lub zaczekać kilka sekund.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie godziny na wyświetlaczu.

Aby zmienić godzinę:

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż wartość godziny zacznie migać – piekarnik powinien być ustawiony na tryb oczekiwania (ekran początkowy). Aby zmienić godzinę, należy wykonać powyższe czynności.



UWAGA

Czułość przycisków jest stale dostosowywana do otaczających warunków. Szklana powierzchnia panelu sterowania musi być czysta i odświeżona podczas podłączania piekarnika.



Jeśli programator nie reaguje prawidłowo na dotknięcie szkła, należy na kilka sekund odłączyć piekarnik od zasilania i podłączyć go ponownie. Spowoduje to automatyczne dostosowanie przycisków, aby lepiej reagowały na dotyk palców.

TRYB DEMO (funkcja specjalna na potrzeby sklepu)

Z aktywnym trybem DEMO można sterować piekarnikiem bez podgrzewania go.

Włączenie tego trybu jest zalecane, gdy piekarnik ma zostać podłączony jako ekspozycja w sklepie.

Aktywacja trybu DEMO

Przed ustawieniem zegara nacisnąć i jednocześnie przytrzymać przyciski  i , aż na wyświetlaczu pojawi się napis „DEMO Mode ON”.

Następnie ustawić godzinę.

Napis „DEMO” będzie stale wyświetlał się – w tym czasie piekarnik działa, jednak nie nagrzewa się.

Aby wyłączyć tryb DEMO, należy wyjąć wtyczkę piekarnika z gniazdka.



UWAGA

W przypadku awarii zasilania ustawienia programatora elektronicznego zostaną skasowane.

Wyświetlać się będzie godzina 12:00.

Właściwą godzinę można ustawić zgodnie z powyższym opisem.

Jeśli drzwiczki piekarnika były zablokowane przed odcięciem zasilania, symbol blokady będzie podświetlał się do momentu wyłączenia blokady.

Może to potrwać kilka minut w zależności od temperatury wewnątrz piekarnika; w tym momencie nie można zresetować godziny.

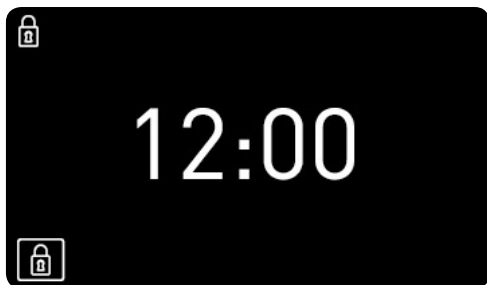
Po odblokowaniu drzwiczek można ustawić godzinę w wyżej opisany sposób.



Opis panelu sterowania

Informacje widoczne na wyświetlaczu piekarnika i sposób ich wyświetlania opisano poniżej.

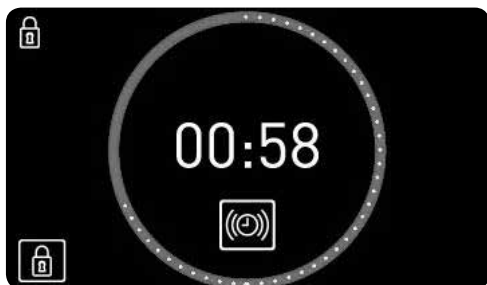
EKRAN POCZĄTKOWY / TRYB OCZEKIWANIA

Ekran ten pojawi się, gdy piekarnik nie pracuje, ale jest podłączony do zasilania.



Jeśli klawiatura lub blokada drzwiczek będą aktywne, po lewej stronie wyświetlacza zostaną wyświetlone symbole  i .

Jeżeli minutnik został zaprogramowany, na wyświetlaczu nie będzie wyświetlana godzina, zamiast tego ukaże się odliczany czas (jak



pokazano na rysunku).




Wybór funkcji.


EKRAN WYBORU

Podczas wybierania funkcji pieczenia, automatycznego przepisu lub funkcji elektronicznego programatora wyświetlacz zostaje podzielony na dwie sekcje:

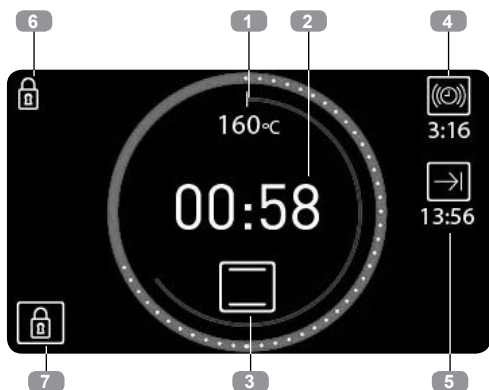
LEWA SEKCJA. Ta część wyświetlacza pokazuje dostępne funkcje pieczenia, automatyczne przepisy i funkcje elektronicznego programatora.

Aby wybrać daną opcję, należy obrócić lewe pokrętko, aż pojawi się żądana funkcja. Następnie potwierdzić za pomocą przycisku  (jeśli nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, piekarnik potwierdzi wybór automatycznie po kilku sekundach).

PRAWA SEKCJA. Ta część wyświetlacza pokazuje wartości, które można ustawić w zależności od wybranego trybu: temperatura, waga, czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia...

Aby dokonać wyboru, należy obrócić prawe pokrętko, aż pojawi się żądana wartość, i potwierdzić za pomocą przycisku  (jeśli nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, piekarnik potwierdzi wybór automatycznie po kilku sekundach).

EKRAN INFORMACJI O PIECZENIU



Podczas pieczenia informacje o statusie piekarnika pojawiają się na wyświetlaczu wokół dwóch centralnych okręgów:

Wewnętrzny – okrąg temperatury. W kolorze czerwonym; oznacza wybraną temperaturę w skali.

Zewnętrzny – okrąg czasu.

- Gdy pokazuje czas, który minął od rozpoczęcia pieczenia żywności, okrąg jest czerwony. Co 2 minuty pojawi się biała kropka.
- Gdy pokazuje, ile czasu pozostało do końca pieczenia (odliczanie), okrąg jest niebieski. Co 2 minuty znika biała kropka.

Wewnątrz tych okręgów pokazywane są następujące informacje o pieczeniu:

1. Wybrana temperatura.

Symbol °C będzie migać do momentu, aż zostanie osiągnięta wybrana temperatura, i zawsze wtedy, gdy piekarnik nagrzewa żywność.

2. Czas pieczenia.

- Jeśli minutnik nie został zaprogramowany, wyświetlany będzie dotychczasowy czas pieczenia; wokół tej wartości pojawi się czerwony okrąg.
- Jeśli minutnik został ustawiony, wyświetlany będzie czas pozostały do końca pieczenia (odliczanie); pojawi się niebieski okrąg.
- Jeśli piekarnik został zaprogramowany, ale ustawiono opóźnienie (pieczenie jeszcze się nie rozpoczęło), będzie wyświetlany całkowity zaprogramowany czas pieczenia.

3. Ustawienia pieczenia lub wybór przepisu automatycznego.

Poza okręgami pokazywane są następujące informacje dotyczące ustawień dodatkowych:

PRAWA STRONA WYŚWIETLACZA. Jeśli zostały zaprogramowane ustawienia czasu, po prawej stronie wyświetlacza pojawią się istotne informacje.

4. **Minutnik.** Odliczanie z sygnałem dźwiękowym informującym o zakończeniu pieczenia.

5. **Czas zakończenia pieczenia.**

LEWA STRONA WYŚWIETLACZA. Informacje na temat aktywowanych ustawień bezpieczeństwa.

6. **Blokada uruchomienia.** Gdy jest aktywna, wyświetla się symbol kłódeczki.

7. **Blokada drzwiczek. TYLKO MODELE PIROLITYCZNE.** Będzie świecić, gdy zostanie włączona ręczna blokada drzwiczek.

Tradycyjne funkcje grzania

FUNKCJE GRZANIA



INFORMACJE

Opis poszczególnych funkcji grzania można znaleźć w poradniku pieczenia dołączonym do piekarnika.



PRZYCISK WŁ./WYŁ.



GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA

DOLNA  



GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA +

NAWIEW  



GRILL I GRZAŁKA DOLNA  



MAXIGRILL 





GRILL 



GRZAŁKA DOLNA  



TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA

(PIZZA)  



TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA

PIERŚCIENIOWA)  

ECO

ECO



SLOW FOOD



WYRASTANIE CIASTA



ROZMRAŻANIE



HYDROCLEAN



PIROLIZA (stosownie do modelu)

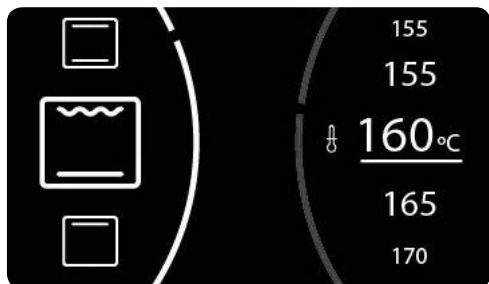


Ustawienia z szybkim nagrzewaniem




Funkcje przewidujące użycie termosondy

PIECZENIE Z TRADYCYJNYMI FUNKCJAMI



Wybór funkcji.

Włączyć piekarnik przy użyciu przycisku .

Obracać lewe pokrętkę, aż pojawi się żądana funkcja.

Zalecana temperatura dla wybranej funkcji zostanie wyświetlona po prawej stronie.



W razie potrzeby temperaturę można zmienić, obracając prawe pokrętkę.

Potwierdzić wybór przyciskiem .

Piekarnik rozpocznie pieczenie.

W dowolnym momencie procesu można:

- **zmienić funkcję grzania** lewym pokrętkę;

- **zmienić temperaturę pieczenia** prawym pokrętkę;
- **zaprogramować minutnik lub czas pieczenia / czas zakończenia pieczenia** przy użyciu przycisku .
- **zmodyfikować ustawiony minutnik lub czas pieczenia / czas zakończenia pieczenia** przy użyciu przycisku .




INFORMACJE

Aby ustawić lub zmodyfikować program, należy zapoznać się z częścią „Programy pieczenia z odliczanym czasem” w dalszej części niniejszej instrukcji.

AUTOMATYCZNE SZYBKIE NAGRZEWANIE

Wskazane funkcje obejmują szybkie nagrzewanie.

Podczas szybkiego nagrzewanie świeci się symbol .

Przed włożeniem żywności należy zaczekać, aż symbol zniknie.

Pieczenie z użyciem termosondy

Niektóre modele piekarników wyposażono w termosondę.

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz pieczeni.

Piekarnik wyłączy się automatycznie po osiągnięciu temperatury zaprogramowanej dla termosondy.

Pieczenie przy użyciu termosondy pozwala osiągnąć doskonałe rezultaty niezależnie od rodzaju i wielkości pieczeni.

UMIESZCZANIE TERMOSONDY

- Używać wyłącznie oryginalnej termosondy.
- Umieścić sondę przed rozpoczęciem procesu pieczenia.
- Sondę wprowadzić z jednej strony pieczeni w taki sposób, aby jej koniec znajdował się w środku pieczeni.
- Termosondę w całości wprowadzić do środka pieczeni (aż do uchwytu).
- Zaleca się obrócenie mięsa po upływie połowy czasu pieczenia. Należy o tym pamiętać, wprowadzając termosondę, aby uniknąć późniejszych problemów.
- Koniec sondy nie powinien dotykać kości, tłustych partii pieczeni lub znajdować się w pustych przestrzeniach (drób).



UWAGA

Kiedy termosonda nie jest używana, gniazdko w piekarniku zawsze należy zabezpieczyć zatyczką.

KORZYSTANIE Z TERMOSONDY

Pieczeń z umieszczoną termosondą włożyć do piekarnika.

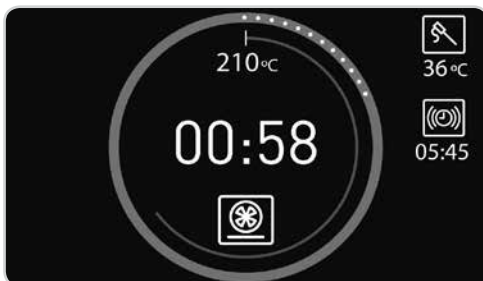
Wyjąć zatyczkę gniazdka, które znajduje się w górnej części lewej ścianki piekarnika, a następnie podłączyć termosondę.

Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.

Następnie pojawi się ekran wyboru temperatury wewnątrz potrawy (temperatura domyślna wynosi 65°C).



Wybrać temperaturę dla termosondy, nacisnąć OK, aby potwierdzić.




Podczas procesu pieczenia, wartość aktualnie mierzonej temperatury wyświetli się w prawym górnym rogu ekranu poniżej symbolu termosondy.

Na środku ekranu będzie widoczny czas pieczenia, który upłynął.





INFORMACJA

Po rozpoczęciu pieczenia możesz zmienić wybraną temperaturę, naciskając .



INFORMACJA

Aby zmienić funkcję lub temperaturę pieczenia, naciśnij  – pojawi się ekran wyboru.

Gdy środek pieczeni osiągnie wybraną temperaturę, zabrzmi sygnał dźwiękowy, symbol  zacznie migać, a piekarnik wyłączy się automatycznie.

Dotknąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i piekarnik.

Poniższa tabela zawiera orientacyjne wskazówki dotyczące przyrządzania potraw przy wykorzystaniu termosondy, zgodnie z rodzajem potrawy i sposobu jej przyrządzenia.

RODZAJ POTRAWY	TEMPERATURA TERMOSONDY	UWAGI
Pieczeń wołowa	35–40°C	Krwista
Pieczeń wołowa	45–50°C	Średnia
Pieczeń wołowa	55–60°C	Dobrze wypieczona
Udziec jagnięcy	65–70°C	
Golonka	80–85°C	
Schab wieprzowy	65–70°C	
Pieczona szynka	80–85°C	
Kurczak	75–80°C	
Pieczeń z indyka	80–85°C	


USTAWIANIE MINUTNIKA PODCZAS PIECZENIA Z UŻYCIEM TERMOSONDY


Podczas pieczenia z użyciem termosondy czas pieczenia, który już upłynął, jest wyświetlany na środku ekranu.




INFORMACJA

Wybrana temperatura określa czas pieczenia, a także wagę, rodzaj i jakość użytej żywności, co oznacza, że nie ma potrzeby ustawiania czasu zakończenia pieczenia.

Minutnik można ustawić w dowolnym czasie (na przykład, żeby obrócić pieczeń), naciskając przycisk .


































Symbol  wyświetli się z prawej strony ekranu, a czas pozostały do uruchomienia sygnału dźwiękowego będzie widoczny poniżej.


Po upływie zaprogramowanego czasu minutnika rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol  zacznie migać.

Dotknąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Piekarnik będzie dalej działać normalnie.

Pieczenie z osobistym asystentem pieczenia (PCA)

AUTOMATYCZNE PROGRAMY PIEKARNIKA

DRÓB		 KURCZAK	
		 KACZKA	
		 GĘŚ	
		 INDYK	
		 UDKA	
MIĘSO		 WIEPRZOWINA	
		 WOŁOWINA	
		 JAGNIĘCINA	
		 KOTLETY	
RYBY		 MORSZCZUK	
		 ŁOSOŚ	
CHLEB		 BIAŁY CHLEB	
		 CIEMNY CHLEB	
		 PEŁNOZIARNISTY CHLEB	
PIZZA		 NA GRUBYM CIEŚCIE	
		 NA CIENKIM CIEŚCIE	
DESERY		 CIASTKA W FOREMKACH	
		 DUŻY PLACEK Z OWOCAMI	
		 MAŁE CIASTO	
		 CIASTA NA BLASZCE	

 Przepisy, które wymagają nagrzania pustego piekarnika.

 Przepisy, które wymagają obracania żywności.


PIECZENIE Z OSOBISTYM ASYSTENTEM PIECZENIA

Włączyć piekarnik przy użyciu przycisku . Dotknąć przycisku .




Wybór przepisu.


Obracać lewe pokrętko, aż pojawi się rodzaj żywności, która ma zostać upieczona.

Dostępne przepisy dla wybranych rodzajów żywności pojawiają się po lewej stronie wyświetlacza. Prawym pokrętkiem wybrać odpowiedni przepis i potwierdzić wybór przyciskiem .

Następnie w prawej części wyświetlacza ukaże się informacja dotycząca konieczności zaprogramowania piekarnika.


W zależności od wybranego przepisu należy wprowadzić następujące dane:

WAGA ŻYWNOCI: Wybrać prawym pokrętkiem i potwierdzić przyciskiem .

TEMPERATURA: Potwierdzić sugerowaną temperaturę dla przepisu lub prawym pokrętkiem wybrać inną (potwierdzić wybór przyciskiem .

POZIOM PRZYRUMIENIENIA: Dla niektórych przepisów można wybrać stopień wypieczenia:

- **HIGH:** mocne przyrumienienie,
- **MEDIUM:** średnie przyrumienienie,
- **LOW:** lekkie przyrumienienie.

Gdy wszystkie ustawienia zostaną określone, potwierdzić wybór przyciskiem .

Piekarnik rozpocznie pieczenie; ekran wyboru zostanie zastąpiony przez ekran pieczenia, który wyświetla następujące informacje:

- wybrana temperatura pieczenia,
- pozostały czas pieczenia,
- wybrany przepis.

Gdy upłynie czas pieczenia, na około 90 sekund uruchomi się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol pieczenia. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.


Piekarnik wyłączy się automatycznie.



INFORMACJE



W ciągu pierwszych 10 minut pieczenia można zmienić wagę żywności i poziom przyrumienienia lub ustawić czas zakończenia pieczenia.

Po tym czasie wspomniane ustawienia zostaną ustalone i nie będzie można ich zmienić.

Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć przycisk ; piekarnik powróci do ekranu wyboru.

Postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi powyżej.

W dowolnym momencie procesu można:

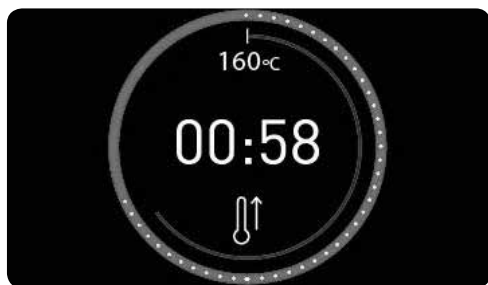
Zmienić temperaturę pieczenia, dotykając przycisku . Potwierdzić wybór przy pomocy .


Ustawić minutnik, naciskając przycisk .


Zmienić ustawienie minutnika, naciskając przycisk .

Aby ustawić lub zmodyfikować program, należy zapoznać się z częścią „Programy pieczenia z odliczanym czasem” w dalszej części niniejszej instrukcji.

NAGRZEWANIE PUSTEGO PIEKARNIKA

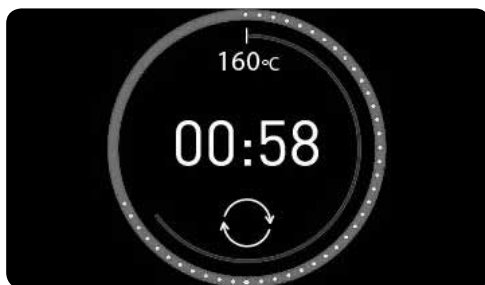



W przypadku przepisów oznaczonych w tabeli symbolem  piekarnik trzeba nagrzać przed włożeniem do środka jakiegokolwiek żywności.


Po wybraniu jednego z tych przepisów, gdy rozpocznie się pieczenie, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Kiedy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia, symbol będzie migać i włączy się sygnał dźwiękowy informujący o tym, że można umieścić jedzenie w piekarniku.

Po otwarciu drzwiczek w celu włożenia żywności sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

OBACZANIE ŻYWNOCI



W przypadku przepisów oznaczonych w tabeli symbolem  żywność trzeba obracać podczas pieczenia.


Piekarnik sygnalizuje, kiedy należy wykonać czynność, za pomocą sygnału dźwiękowego i symbolu  na wyświetlaczu.

Otwarcie drzwiczek piekarnika w celu obrócenia żywności spowoduje automatyczne wyłączenie sygnału dźwiękowego.

Ustawienia programatora piekarnika

FUNKCJE PROGRAMATORA

Do zaprogramowania można użyć następujących opcji programatora:


 **Minutnik:** Po upływie zaprogramowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy. Pieczenie NIE zostanie zatrzymane, gdy minutnik uruchomi sygnał. Tej funkcji można używać również wówczas, gdy piekarnik nie piecze.




INFORMACJE


Minutnik można ustawić w dowolnym momencie – bez względu na to, czy piekarnik piecze czy nie.


Pozostałe opcje programatora są dostępne tylko wtedy, gdy piekarnik piecze.

 **Czas pieczenia:** Pozwala wybrać długość pieczenia.



Po upływie zaprogramowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, symbol  będzie migać, a piekarnik automatycznie przestanie się nagrzewać.

Nacisnąć dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy i wyłączyć piekarnik.

 **Czas zakończenia pieczenia:** Pozwala ustawić czas, po którym piekarnik zakończy proces pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, symbol  będzie migać, a piekarnik automatycznie przestanie się nagrzewać.

Nacisnąć dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy i wyłączyć piekarnik.

Rozpoczynanie pieczenia z opóźnieniem (czas pieczenia  + czas zakończenia pieczenia ): Pozwala zaprogramować automatyczne rozpoczęcie pieczenia i automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie zaprogramowanego czasu.



INFORMACJE

Aby zaprogramować tę opcję, należy ustawić kolejno czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia.

Do opcji programowania można uzyskać dostęp w dowolnym momencie podczas pieczenia.

Można też zmienić bieżący program.




INFORMACJE

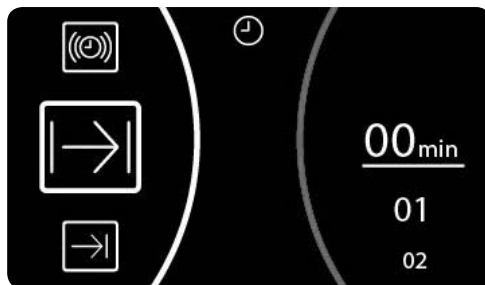
Jeśli zostanie wybrany automatyczny program pieczenia, piekarnik automatycznie określi czas pieczenia, opcja nie będzie więc dostępna.

Można jednak:

- zaprogramować czas zakończenia podczas pierwszych dziesięciu minut pieczenia,
- ustawić minutnik w dowolnym momencie.

USTAWIANIE FUNKCJI PROGRAMATORA

1. Nacisnąć przycisk , aby wejść do menu opcji programatora.



Programowanie w trakcie pieczenia.


2. Obrócić lewe pokrętko, aby wybrać żądaną opcję.
3. Obrócić prawe pokrętko, aby wybrać czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, w zależności od wybranej opcji.



INFORMACJE

Nie jest możliwe wybranie czasu zakończenia pieczenia, który jest wcześniejszy niż aktualna godzina.


Podczas programowania czasu zakończenia pieczenia w środkowej części ekranu będzie wyświetlana aktualna godzina, aby ułatwić wybór odpowiedniej wartości.

4. Potwierdzić wybór przyciskiem .
5. Ponownie pojawi się ekran pieczenia. Można teraz zobaczyć zaprogramowane opcje z prawej strony środkowego okręgu.

Instrukcje bezpieczeństwa


BLOKADA URUCHOMIENIA (BLOKADA PANELU STEROWANIA)



Tę funkcję można aktywować w dowolnym momencie:

- **gdy piekarnik jest wyłączony.** Blokada uruchomienia uniemożliwi włączenie piekarnika przyciskiem .

- **gdy piekarnik jest używany.** Jeśli funkcja zostanie włączona, gdy piekarnik piecze lub zostało ustawione opóźnienie pieczenia, klawiatura nie będzie reagować – nie będzie można używać pokręteł ani zmieniać ustawień pieczenia.

Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż rozlegnie się

sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Panel sterowania zostanie zablokowany.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zniknie symbol .

RĘCZNE BLOKOWANIE DRZWICZEK

Ta funkcja jest dostępna tylko w modelach pirolitycznych.

W przypadku modeli pirolitycznych blokada uruchomienia obejmuje blokadę drzwiczek zapobiegającą otwarciu.

Aby otworzyć drzwiczki, należy wyłączyć blokadę uruchomienia zgodnie z instrukcjami opisanymi powyżej.

Funkcja Teka Hydroclean®

Ta funkcja pomaga usunąć tłuszcz i inne zabrudzenia ze ścian komory piekarnika.

Nie powinno się dopuszczać do nagromadzenia zbyt dużej ilości zanieczyszczeń, aby ułatwić późniejsze czyszczenie. Należy regularnie czyścić piekarnik.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI TEKA HYDROCLEAN®



UWAGA


Nie wlewać wody do gorącego piekarnika, ponieważ można w ten sposób uszkodzić emalię.

Zawsze uruchamiać cykl, gdy piekarnik jest zimny. Efekty mogą być gorsze, jeśli piekarnik będzie zbyt gorący; dodatkowo może dojść do uszkodzenia emalii.

Usunąć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe, z wnętrza piekarnika.



UWAGA

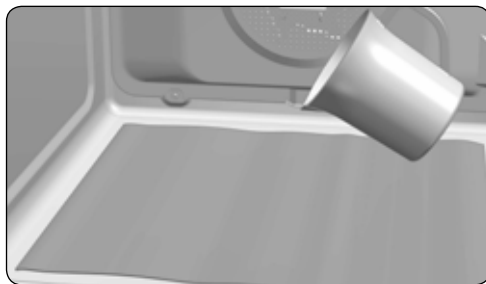
Przed włączeniem blokady upewnić się, że drzwiczki piekarnika zostały prawidłowo zamknięte. Jeśli drzwiczki nie będą prawidłowo zamknięte, nie zostaną zablokowane; włączy się sygnał dźwiękowy, a na ekranie będzie migać symbol .

W takim przypadku należy zamknąć drzwiczki tak, by zniknęło ostrzeżenie i blokada zadziałała.

Aby nie blokować drzwiczek, wystarczy wyłączyć blokadę uruchomienia.

Aby wyczyścić akcesoria, postępować zgodnie z instrukcjami w instrukcji montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.

1. Gdy piekarnik jest zimny, rozłożyć ściereczkę na dnie urządzenia.





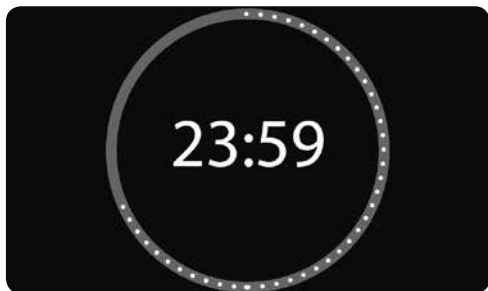
2. Wlać powoli 200 ml wody na dno piekarnika.




INFORMACJE

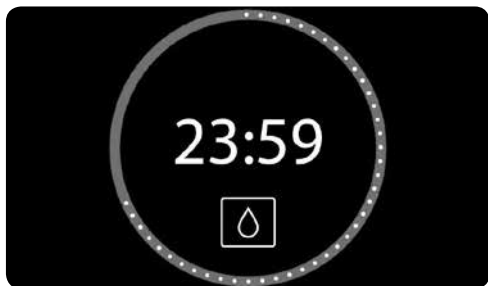
Aby uzyskać najlepsze rezultaty czyszczenia, dodać łyżeczkę łagodnego płynu do mycia naczyń do szklanki wody i następnie wylać wodę na ściereczkę rozłożoną na dnie komory piekarnika.

3. Włączyć piekarnik, obrócić lewe pokrętko w celu wybrania funkcji  i potwierdzić przy użyciu przycisku .





4. Zabrmi sygnał dźwiękowy potwierdzający, że funkcja Teka Hydroclean® została włączona.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol  i czas pozostały do końca cyklu.



WAŻNE

Nie można zmienić czasu trwania tego cyklu. Aby przerwać cykl przed jego zakończeniem, należy wyłączyć piekarnik poprzez naciśnięcie przycisku .


5. Po zakończeniu cyklu piekarnik wyłączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol  będzie szybko migać.



WAŻNE

Nie otwierać drzwiczek piekarnika aż do całkowitego zakończenia cyklu Hydroclean®.

Cykl stygnięcia jest konieczny dla poprawnego działania tej funkcji.

6. Nacisnąć dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy i wyłączyć symbol .
7. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
8. Można teraz przystąpić do usunięcia zanieczyszczeń i nadmiaru wody z piekarnika za pomocą ściereczki.

Funkcja Hydroclean® działa w niskiej temperaturze. Czasy stygnięcia mogą się jednak różnić w zależności od temperatury panującej w pomieszczeniu.



UWAGA

Przed przystąpieniem do wycierania wnętrza piekarnika należy upewnić się, czy ściany komory odpowiednio ostygły.

Jeśli po użyciu funkcji Hydroclean® jest wymagane dokładniejsze czyszczenie, użyć neutralnych detergentów i delikatnych gąbek.

Funkcja automatycznego czyszczenia pirolitycznego



UWAGA

Przed przeprowadzeniem cyklu czyszczenia pirolitycznego należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa znajdujące się na początku instrukcji montażu i konserwacji.

Ta funkcja pozwala na uruchomienie cyklu czyszczenia pirolitycznego, podczas którego nagromadzony tłuszcz przechodzi proces zwęglania za sprawą wysokich temperatur wewnątrz piekarnika.

Ogólnie zaleca się, aby przeprowadzać cykl czyszczenia pirolitycznego co 4-5 cykli pieczenia; należy wybrać najbardziej odpowiedni program w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika. Dla piekarników bardzo brudnych wybrać dłuższy cykl.

Podczas cyklu pirolitycznego oświetlenie wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI CZYSZCZENIA PIROLITYCZNEGO



WAŻNE

Przed przeprowadzeniem cyklu czyszczenia pirolitycznego należy usunąć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe, z wnętrza piekarnika. Aby wyczyścić akcesoria, postępować zgodnie z instrukcjami w instrukcji montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.




UWAGA

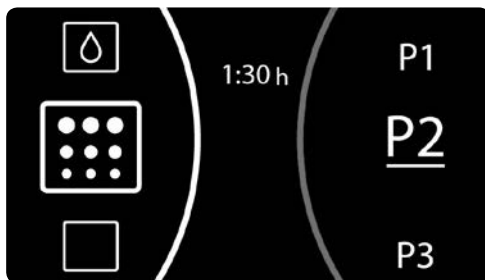
Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i nadmierne zanieczyszczenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.



UWAGA

Przed uruchomieniem cyklu czyszczenia pirolitycznego upewnić się, że piekarnik jest prawidłowo zamknięty.

1. Włączyć piekarnik i za pomocą lewego pokręćła wybrać funkcję pirolizy .




2. Prawym pokręćłem wybrać najbardziej odpowiedni program pirolityczny w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika:

P1: Program krótki – trwa 1 godzinę.


P2: Program standardowy – trwa 1,5 godziny.

P3: Program długi – trwa 2 godziny.


3. Potwierdzić wybór przyciskiem . Chwilę później drzwiczki zostaną automatycznie zablokowane.

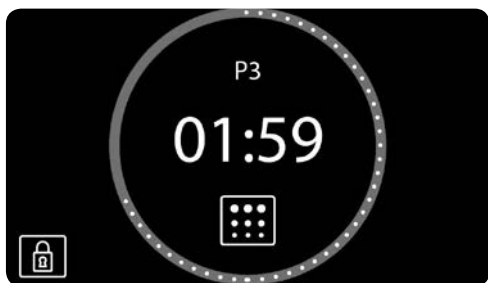


UWAGA

Jeśli drzwiczki nie zostaną poprawnie zamknięte, cykl pirolizy się nie rozpocznie. Zabrzmie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migał symbol .



W takim przypadku należy poprawnie zamknąć drzwiczki, aby aktywować blokadę i rozpocząć cykl pirolityczny.

4. Gdy drzwiczki będą zablokowane, na wyświetlaczu podświetli się symbol  i pojawi się czas pozostały do zakończenia cyklu.




WAŻNE

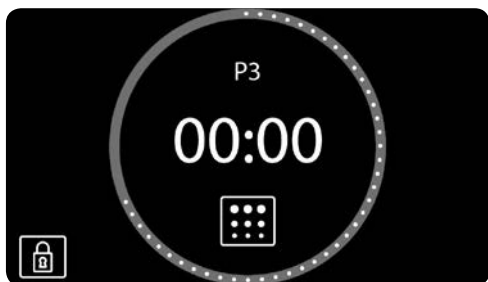
Piekarnik został zaprogramowany i trwa cykl czyszczenia pirolitycznego.

W ciągu pierwszych 10 minut można opóźnić rozpoczęcie pirolizy poprzez zaprogramowanie czasu zakończenia. W tym celu należy nacisnąć przycisk , aby uzyskać dostęp do menu opcji programatora. Po wybraniu czasu zakończenia potwierdzić wybór za pomocą przycisku .


Podczas cyklu pirolitycznego nie można wybrać innej opcji programatora. W razie potrzeby można aktywować blokadę uruchomienia.

Nie wolno próbować otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ może to przerwać proces czyszczenia.

5. Po zakończeniu cyklu czyszczenia pirolitycznego uruchomi się sygnał dźwiękowy, symbol  będzie migać, a na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00.




6. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
8. Proces nagrzewania piekarnika zakończył się, ale piekarnik jest bardzo gorący i nie może być używany.

Wentylator chłodzący będzie pracować, a symbol  będzie podświetlać się, aż piekarnik ostygnie.



WAŻNE

Proces stygnięcia może zależeć od temperatury w pomieszczeniu – wpływa na to wysoka temperatura wewnątrz piekarnika.

9. Po ostygnięciu piekarnika symbol  zgaśnie, a drzwiczki zostaną odblokowane.
10. Otworzyć drzwiczki piekarnika i przetrzeć wewnątrz wilgotną ściereczką, usuwając popiół pozostały po cyklu czyszczenia. Trudno dostępne obszary w piekarniku należy oczyścić niemetalowym zmywakiem z tkaniny.
11. Gdy piekarnik będzie czysty, należy włożyć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe.
12. Piekarnik jest teraz gotowy do ponownego użycia.




WAŻNE

Jeśli zostanie stwierdzony jakikolwiek błąd w programowaniu lub korzystaniu z tej funkcji, należy zapoznać się z instrukcją montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.


ANULOWANIE PIROLIZY

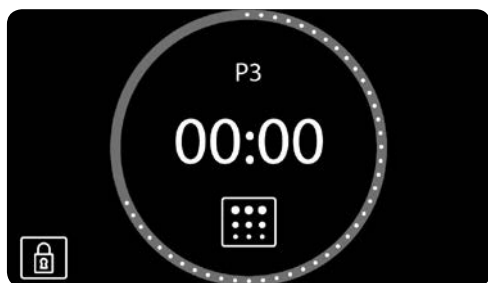
Piroliza jest funkcją automatyczną, dlatego może być aktywowana tylko za pomocą elektronicznego programatora. Aby anulować pirolizę, należy zresetować piekarnik zgodnie z poniższymi instrukcjami:


1. Nacisnąć przycisk .

Piroliza zostanie zatrzymana.

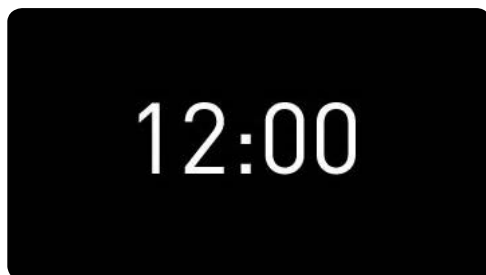
2. W zależności od temperatury wewnątrz piekarnika może wystąpić jedna z dwóch następujących sytuacji:

- a) niebezpieczna temperatura wewnątrz: w takim przypadku drzwiczki pozostaną zablokowane do czasu, aż temperatura spadnie do bezpiecznego poziomu. Na ekranie pojawi się symbol .

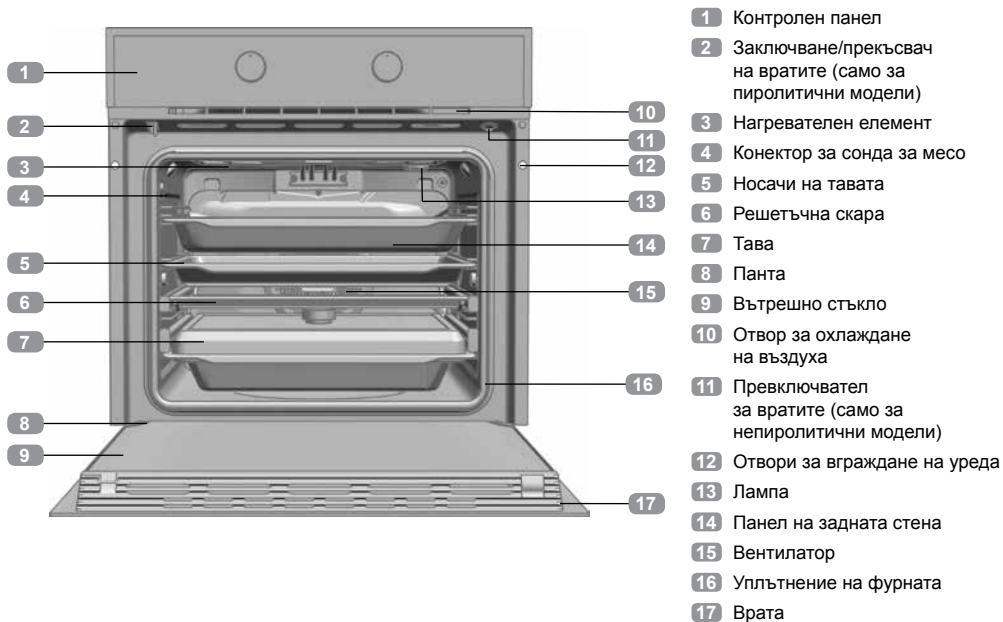


Gdy drzwiczki zostaną odblokowane i będzie można je otworzyć, symbol  zniknie, a na wyświetlaczu znowu pojawi się godzina.

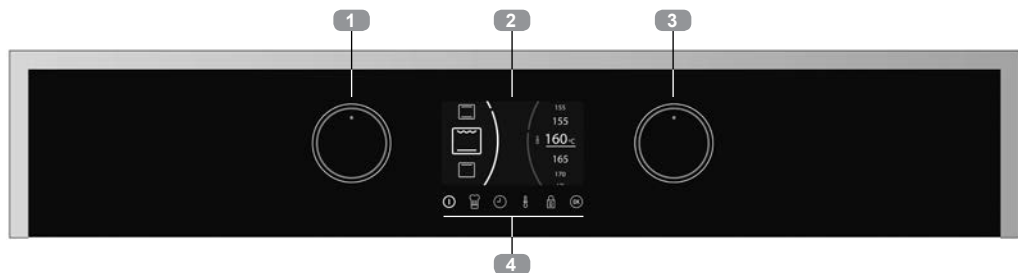
- b) bezpieczna temperatura wewnątrz: jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika będzie bezpieczna, drzwiczki zostaną natychmiast odblokowane.
3. Bezpieczna temperatura wewnątrz: jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest bezpieczna, drzwiczki zostaną natychmiast odblokowane, a piekarnik powróci do ekranu oczekiwania.




Описание на фурната





Контролен панел




- 1 Циферблат за разглеждане на менютата в лявата част на екрана. Циферблат за избиране на режим на готвене.
- 2 Екран.
- 3 Циферблат за разглеждане на менютата в дясната част на екрана. Циферблат за избиране на настройки за готвене.
- 4 Копчета.


 Превключване на фурната
Включване/Изключване.

 Достъп до личен
Готварски Помощник (РСА)

 Достъп до избор на време и
настройки за програмиране.

 Промяна на температурата
на фурната.

 Активиране/ Деактивиране на заключването на
клавиатурата / вратата в зависимост от модела.


 Копче за потвърждаване.
Превключване на вътрешната лампа
в режим включен / изключен.

Включване и настройка на часа

Когато включвате фурната за първи път ще се появи лого, следвано от 12:00, примигващо на екрана.


Трябва да настроите часа, за да можете да използвате фурната.

За тази цел изберете часа в левият контролен бутон и минутите с десния.

Потвърдете настройките чрез натискане на бутона  или изчакайки няколко секунди.

Ще чуете звуков сигнал, който потвърждава, че часът е бил зададен на екрана.

За да промените часа:

С фурната в режим на готовност (начален екран), задръжте бутона , докато часът започне да примигва. Следвайте тези стъпки, за да промените часа:



ВНИМАНИЕ

Чувствителността на контролните бутони за допир непрекъснато се адаптира към условията на заобикалящата среда. Уверете се, че стъклената повърхност на контролния панел е чиста и свободна от всякакви препятствия, когато включвате фурната в мрежата.

Ако часовникът не реагира правилно при докосване на стъклото, изключете фурната в продължение на няколко секунди и след това я включете отново. Това кара сензорите да се регулират автоматично и реагират отново на докосване с пръст.



ДЕМО РЕЖИМ

(Специална работна функция)

Когато DEMO режимът е активиран, можете да контролирате фурната без загряване.

Активирането на този режим се препоръчва ако фурната ще бъде включвана в изложбена зала.

Активиране на DEMO режим

Преди да настроите часовника, натиснете клавишите   едновременно, докато "DEMO Режим Включен" се появи на екрана.

След това задайте времето на фурната.

Думата "DEMO" ще бъде изписана постоянно върху панела и фурната ще работи както обикновено, но без загряване.

За да деактивирате режима DEMO, изключете фурната от контакта.



ВНИМАНИЕ

В случай на спиране на тока, Вашият електронен часовник/таймер ще бъде изтрит.

Ще се появи часът 12:00.

Можете да настроите часа както е описано по-горе.

Ако вратата на фурната е била заключена преди прекъсването на електрическото захранване, ще се появи символът за заключване, докато не се отключи.

Това може да отнеме няколко минути в зависимост от температурата във фурната, в който период не можете да нулирате времето.

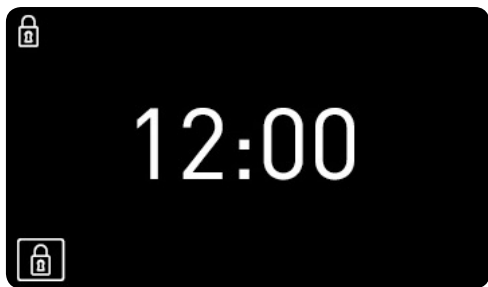
След като вратата се отключи, можете да настроите времето, както е описано по-горе.



Описание на контролния панел

По-долу ще намерите описание на информацията, която ще намерите на екрана на Вашата фурна и как тази информация ще бъде показана.

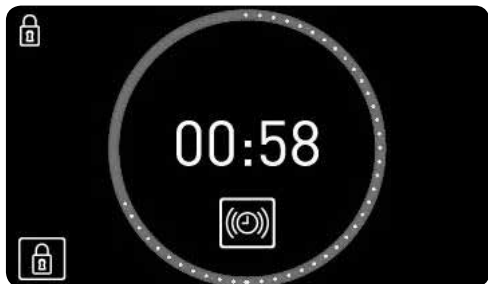
НАЧАЛЕН ЕКРАН/В ГОТОВНОСТ

Този екран ще се появи, когато фурната не работи, но все още е включена.



Ако заключването на клавиатурата или вратите се активира, символите  и  ще се появят от лявата страна на екрана.

Ако таймерът е програмиран, екранът вече няма да показва часа, а обратно броене, както може да се види на картинката.




ЕКРАН ЗА ИЗБОР




Избор на функции.

При избора на функция за готвене, автоматична рецепта или програма на таймера, екранът ще бъде разделен на две части:

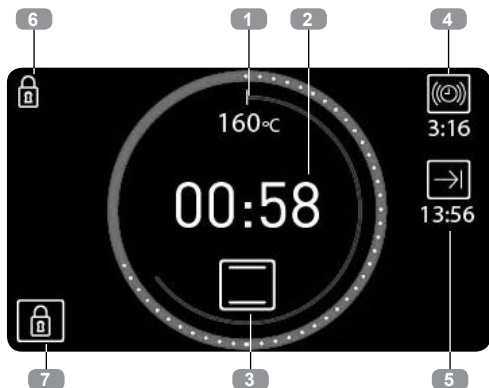
ЛЯВА ЧАСТ. Тази част от екрана показва наличните настройки за готвене, автоматични рецепти и програми на таймера.

За да изберете някоя от тях, завъртете копчето на ляво докато желаната функция се появи и потвърдете избора с бутон  (ако не натиснете никой бутон, фурната ще я потвърди автоматично след няколко секунди).

ДЯСНА ЧАСТ. Тази част от екрана показва стойностите, които могат да се настройват според избрания режим: температура, тегло, продължителност, време на приключване...

За да изберете стойност, завъртете копчето на дясно докато желаната стойност се появи и потвърдете избора с бутон  (ако не натиснете никой бутон, фурната ще я потвърди автоматично след няколко секунди).

ИНФОРМАЦИОНЕН ЕКРАН ЗА ГОТВЕНЕ



По време на готвене информацията за статуса на фурната ще се появи на екрана около два централни кръга:

Кръг за вътрешна температура. В червено. Представява избраната температура по скала.

Кръг за външна температура.

- Кръгът е червен, когато показва в продължителност на колко време се е готвила храната. Бяла точка ще се появява на всеки 2 минути.
- Когато се показва колко време остава до приключване на времето за готвене (обратно броене), кръгът е син. Бяла точка ще изчезва на всеки 2 минути.

В тези кръгове е показана следната информация за готвене:

1. Избрана температура. Символът °C ще примигва докато избраната температура е достигната и когато фурната предава топлина към храната.

2. Време за готвене.

- Ако таймерът не е бил програмиран, изминалото време за готвене ще бъде показано и ще се появи червен кръг около времето.
- Ако таймерът е бил настроен, времето, оставащо до края на готвенето (обратно броене) ще бъде показано и кръгът ще бъде син.
- Ако фурната е била програмирана, но е настроена на отлагане (готвенето все още не е започнало), общото програмирано време за готвене ще бъде показано.

3. Избор на настройки за готвене или автоматична рецепта.

Извън кръговете се показва следната информация за допълнителни настройки:

ДЯСНА СТРАНА НА ЕКРАНА. Ако настройките за времето са били програмирани, информация, свързана с тях се показва от дясната страна на екрана.

4. [🔔] Таймер. Обратно броене със звуков сигнал за указване, че времето за готвене е приключило.

5. [➡] Време за приключване.

ЛЯВА СТРАНА НА ЕКРАНА. Информация за активирани настройки за безопасност.

6. [🔒] Заклучване на клавиатурата. Заклучването за безопасност на деца ще се освети при активиране.

7. [🔒] Заклучване на вратата: САМО ЗА ПИРОЛИТИЧНИ МОДЕЛИ. Ще се освети при активиране на ръчното заключване на вратата.

Традиционни функции за готвене

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА



ИНФОРМАЦИЯ

За описание относно използването на всяка от тези функции, моля консултирайте се с ръководството за готвене, включено към фурната.



БУТОН ЗА ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ



КОНВЕНЦИОНАЛНА  



КОНВЕНЦИОНАЛНА С ВЕНТИЛАТОР  



ГРИЛ И ДОЛНО НАГРЯВАНЕ  



МАКСИГРИЛ 



ГРИЛ 



ДОЛНО НАГРЯВАНЕ  



ПИЦА  



ТУРБО  

ЕСО ЕКО



ГОТВЕНЕ НА БАВЕН ОГЪН



ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО



РАЗМРАЗЯВАНЕ



ХИДРОПОЧИСТВАНЕ



ПИРОЛИЗА (според модела)

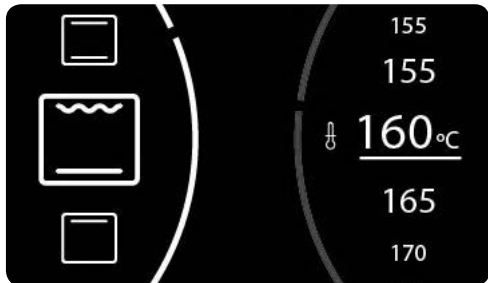


Настройки с бързо предварително нагряване




Функционална съвместимост при използване на сондата за месо.

ГОТВЕНЕ С ТРАДИЦИОНАЛНИ ФУНКЦИИ



Избор на функции.

Включете фурната чрез натискане на бутона .

Завъртете лявото копче до достигане на желаната функция.

Тогава препоръчителната температура за избраната функция ще се появи в дясно.



Ако е необходимо, температурата може да се променя чрез завъртане на десния бутон.

Потвърдете избора си с бутон .

Фурната ще започне готвенето.

По всяко време докато тече процесът на готвене можете да:

- **Сменяте функцията за готвене** чрез завъртане на лявото копче.

- **Сменяте температурата за готвене** чрез завъртане на дясното копче.
- **Програмирате таймера за готвене или продължителността /времето за приключване** чрез натискане на бутона .
- **Променят програмираните таймери или продължителност /времето за приключване** чрез натискане на бутона .




ИНФОРМАЦИЯ

За да зададете или промените програма, консултирайте се със секцията "Програми за готвене с определено време", която можете да намерите по-нататък в това ръководство за потребители.

АВТОМАТИЧНО БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Посочените функции включват бързо предварително загряване.

По време на бързото предварително загряване символът  свети.

Препоръчваме да изчакате докато този символ излезне преди да вкарате храната.

Готвене със сонда за месо

Някои модели са оборудвани със сонда за месо.

Тази сонда измерва температурата във вътрешността на месото.

Когато сондата достигне предварително зададената температура, фурната автоматично ще се изключи.

Готвенето със сонда за месо гарантира оптимални резултати за всеки вид месо или размер на печеното.

ПОСТАВЯНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО

- Използвайте само оригинална сонда за месо.
- Поставете сондата преди да започнете да печете.
- Поставете сондата от страни на месото за печене, така че точката да достигне центъра.
- Поставете термометъра изцяло до дръжката.
- Препоръчва се, по средата на времето за печене, да обърнете месото от друга страна. Имайте в предвид това, когато поставяте сондата за месо, за да се избегнат проблеми със сондата при обръщане на месото.
- Върхът на сондата не трябва да докосва костите или масните области. Също така, тя не трябва да се поставя в куха зона, това може да се случи при готвене на домашни птици.



ВНИМАНИЕ

Винаги поставяйте капачката на конектора, когато сондата за месо не се използва.

ГОТВЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

Поставете храната във фурната с вече поставената сонда за месо.

Извадете капачката на конектора, която се намира отляво на фурната, и поставете клемата на сондата за месо.

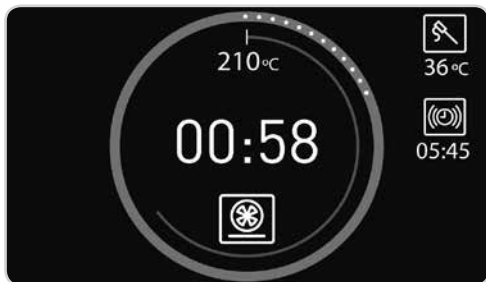
Изберете функцията и температурата на готвене по обичайния начин.

След това фурната ще покаже екрана за избор на вътрешната температура на храната (по подразбиране 65°C).

След това екранът за избор на температура в средата на храната се показва на фурната (стандартната температура е 65°C).



Изберете температурата, която трябва да се постигне в средата на месото, след като е приключило готвенето, и потвърдете, като натиснете ОК.




На екрана за готвене, вътрешната температура на храната ще се покаже в реално време отъясно на централния кръг, под символа за сондата за месо.

В средата на екрана ще можете да видите колко време работи фурната.





ИНФОРМАЦИЯ

След като започне готвенето, можете да промените температурата като натиснете .



ИНФОРМАЦИЯ

За да смените функцията или температурата за готвене, натиснете  и екранът за избор на опциите ще се покаже.

Когато се достигне избраната вътрешна температура за готвене на храната, символът  ще започне да мига и фурната автоматично ще се изключи.

Натиснете някой от бутоните, за да спрете алармения сигнал и изключете фурната.

Следващата таблица показва цифрите, предназначени за ориентирание за готвене със сондата за месо, в зависимост от вида на храната и степента на готвене.

ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕРАТУРА НА СОНДАТА	ЗАБЕЛЕЖКИ
Печено говеждо	35° - 40°C	Недопечено
Печено говеждо	45° - 50°C	Средно изпечено
Печено говеждо	55° - 60°C	Препечено
Агнешко бутче	65° - 70°C	
Джолан	80° - 85°C	
Свински каренца	65° - 70°C	
Печена шунка	80° - 85°C	
Пиле	75° - 80°C	
Печена пуйка	80° - 85°C	


НАСТРОЙВАНЕ НА ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО


Докато готвите със сондата за месо, времето за готвене се показва в центъра на екрана.




ИНФОРМАЦИЯ

Избраната температура определя времето за готвене, както и теглото, типа и качеството на използваната храна, което означава, че няма нужда да се налага да настройвате завършване на готвенето.

Можете да настроите аларма на таймера по всяко време (например за обръщане на печеното), като натиснете бутона .




































Символът  ще се покаже в дясната част на екрана и оставащото време, преди таймерът да изгасне, ще бъде показано по-долу.

След като изтече настроеното време, ще прозвучи звуков сигнал и  ще започне да примигва.

Натиснете някой от бутоните, за да спрете алармения сигнал. Готвенето във фурната ще продължи по нормалния начин.

Готвене с Личен Готварски Помощник (РСА)



РЕЦЕПТИ ЗА АВТОМАТИЧНА ФУРНА

ДОМАШНИ ПТИЦИ 	 ПИЛЕ  ПАТИЦА  ГЪСКА  ПУЙКА  БУТЧЕТА	
МЕСО 	 ПРАСЕ СУКАЛЧЕ  ГОВЕЖДО  АГНЕШКО  КОТЛЕТИ	 
РИБА 	 ХЕК  СЪОМГА	
ХЛЯБ 	 БЯЛ ХЛЯБ  ЧЕРЕН ХЛЯБ  ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ	 
ПИЦА 	 ДЕБЕЛА КОРА  ТЪНКА КОРА	 
ДЕСЕРТИ 	 КЕКС ВЪВ ФОРМА ЗА КЕКС  ГОЛЯМ ПЛОДОВ КЕКС  МАЛЪК ПАЙ  КЕКС В ПОДНОС	 

 Рецепти, които изискват предварително загряване на фурната, когато е празна.

 Рецепти, които изискват обръщане на храната.


ГОТВЕНЕ С ЛИЧЕН ГОТВАРСКИ ПОМОЩНИК

Включете фурната чрез натискане на бутона . Натиснете бутон .




Избор на рецепта.


Завъртете левия бутон докато се покаже видът храна, който искате да сготвите.

Налични рецепти за избрания вид храна ще се появяват от лявата страна на екрана. С дясното копче изберете желаната рецепта и я потвърдете с бутон .

След това в дясната част на екрана ще се появи информацията, че фурната трябва да програмира готвенето.


В зависимост от избраната рецепта, фурната ще поиска да въведете:

ТЕГЛОТО НА ХРАНАТА: Изберете с дясното копче и потвърдете чрез натискане на бутон .

ТЕМПЕРАТУРАТА: Потвърдете предложената температура за рецептата или изберете друга с дясното копче и потвърдете с бутон .

СТЕПЕН НА ПОКАФЕНЯВАНЕ: За някои рецепти можете да изберете финалната температура:

- **ВИСОКА:** Добре препечено
- **СРЕДНА:** Средно препечено
- **НИСКА:** Леко препечено

Когато всички настройки са избрани, потвърдете с бутон .

Фурната ще започне готвенето, а екранът за готвене ще се появи на мястото на екрана за избор, показвайки следната информация:

- Избрана температура за готвене
- Оставащо време за готвене
- Избрана рецепта

Когато времето за готвене приключи, звуков сигнал ще прозвучи в продължение на около 90 секунди, а символът за готвене ще започне да премигва на екрана. Натиснете произволен бутон, за да изключите звуковия сигнал.


Фурната ще се изключи автоматично.



ИНФОРМАЦИЯ



В първите 10 минути на готвене ще имате възможност да промените теглото и степента на покафеняване, или да задавате време за приключване.


След изтичане на съответното време, тези настройки ще бъдат заложили и не могат да бъдат променяни.

За да промените настройките за готвене, натиснете бутон  и фурната ще се върне към екрана за избор.

Следвайте инструкциите, посочени по-горе.

По всяко време докато тече процесът на готвене можете да:

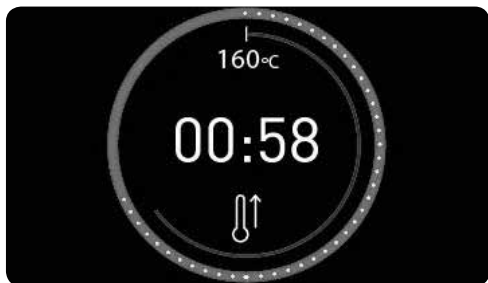
Сменете температурата за готвене чрез натискане на бутон . Потвърдете с бутон .


Настройте таймера чрез натискане на бутон .


Променете съществуващия таймер чрез натискане на бутон .

За да зададете или промените програма, консултирайте се със секцията "Програми за готвене с определено време", която можете да намерите по-нататък в това ръководство потребителя.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ НА ПРАЗНА ФУРНА



За рецепти, посочени в таблицата със символ , фурната трябва да е предварително загрята преди храната да се постави вътре.


Когато изберете една от тези рецепти, символът  ще се появи на екрана, когато готвенето започне. Когато фурната достигне температурата за готвене, символът ще светне и ще се чуе звуков сигнал, който Ви известява, че храната може да се постави във фурната.

Когато вратата се отвори, за да се постави храната, звуковият сигнал ще се изключи автоматично, а оставащото време ще бъде показано на екрана за готвене.

Настройки на таймера на фурната

ОПЦИИ НА ТАЙМЕРА

Можете да използвате следните опции на таймера за да програмирате готвенето:

 **Таймер:** Когато времето на програма-та приключи ще прозвучи звуков сигнал. Готвенето **НЯМА** да спре с прозвучаването на таймера. Таймерът може да се настрои също и когато фурната не готви.

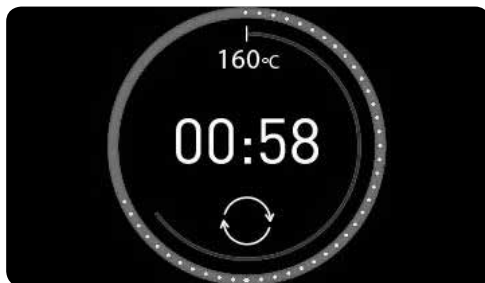



ИНФОРМАЦИЯ


Можете да настроите таймера по всяко време, независимо от това дали фурната готви или не.

Останалата част от опциите на таймера са достъпни само когато фурната готви.


ОБРЪЩАНЕ НА ХРАНА




За рецепти, обозначени в таблицата със символ , храната трябва да се обърне по време на готвене.


Фурната ще Ви уведоми, кога да го направите чрез звуков сигнал и символът  ще се появи на екрана за готвене.


При отваряне на вратата на фурната за обръщане на храната, звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

 **Време за готвене:** Позволява Ви да изберете, колко време фурната ще продължи да готви.

В края на програмираното време ще прозвучи звуков сигнал, символът  ще светне и фурната ще спре да нагрява автоматично.

Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал и да изключите фурната.

 **Време за приключване на готвенето:** Позволява Ви да настроите времето, когато фурната ще спре да готви.

При достигане на настроеното време ще прозвучи звуков сигнал, символът  ще светне и фурната ще спре да нагрява автоматично.

Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал и да изключите фурната.

Започване на забавено готвене (|→) Продължителност на готвенето + (→) Време на приключване): Позволява Ви да програмирате фурната така, че да започне да готви автоматично и да се изключи автоматично щом програмираното време приключи.



ИНФОРМАЦИЯ

За да програмирате тази опция, настройте последователно Продължителността на готвене и Времето за приключване.

Можете да получите достъп до опциите за програмиране по всяко време по време на готвене.

По същия начин, можете да промените съществуваща програма.



ИНФОРМАЦИЯ

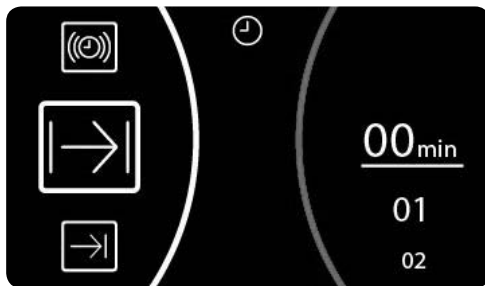
Ако сте избрали автоматична рецепта, фурната автоматично ще определи времето за готвене, така че тази опция няма да бъде налична.

Въпреки това можете да:


Програмирате Времето за приключване по време на първите десет минути от готвенето.

Настройвате времето по всяко време.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ОПЦИИТЕ НА ТАЙМЕРА



Програмиране по време на готвене.


1. Натиснете бутона , за достъп до менюто за опции на таймера.
2. Завъртете лявото копче, за да изберете желаната програмна опция.
3. Завъртете дясното копче, за да определите продължителността или времето на приключване на избраната опция.



ИНФОРМАЦИЯ

Фурната няма да Ви позволи да изберете време на приключване, предхождащо настоящото.


При програмиране на време на приключване, централната част ще показва настоящото време, за да Ви помогне в избора.

4. Потвърдете избора си с бутон .
5. След това екранът за готвене ще се покаже отново. Ще имате възможност да виждате програмираните таймери от дясно на централния кръг.

Инструкции за безопасност


ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ДЕЦАТА (ЗАКЛЮЧВАНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ)



Тази функция може да бъде активирана по всяко време:

- **При изключена фурна.** Заклучването за деца няма да позволи фурната да бъде включена при натискане на бутона .

- **При фурна, която се използва.** Ако функцията бъде активирана докато фурната работи или е настроена на отлагане, клавиатурата няма да отговаря и няма да бъде възможно да използвате копчетата или да промените настройките за готвене.

За да активирате тази функция натиснете и задръжте бутона , докато чуete зву-

ков сигнал и символът  се появи на екрана. Контролният панел сега е заключен.

За да деактивирате тази функция натиснете и задръжте бутона , докато чуετε звуков сигнал и символът  изчезне.

РЪЧНО ЗАКЛЮЧЕАНЕ НА ВРАТАТА

Предлага се само за пиролитични модели.

За пиролитични модели заключването за безопасност на децата включва заключване на вратата, което прави отварянето й невъзможно.

За да отворите вратата трябва да деактивирате заключването за безопасност на децата, следвайки горепосочените инструкции.

Функция TeKa Hydroclean®

Тази функция помага за почистването на мазнина и други отлагания от страните на фурната.

Избягвайте да оставяте отлагания да се натрупват, за да направите почистването по-лесно. Почиствайте фурната често.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ТЕКА HYDROCLEAN®



ВНИМАНИЕ


Не изливайте вода в гореща фурна, тъй като това може да повреди емайла.

Винаги стартирайте цикъла, когато фурната е студена. Може да повлияе на резултатите ако стартирате функцията, докато фурната е твърде гореща и в допълнение емайълът може да се увреди.

Първо премахнете тавите и всички принадлежности от вътрешността на фурната, включително носачите на тавата и телескопичните подвижни водачи.



ВНИМАНИЕ

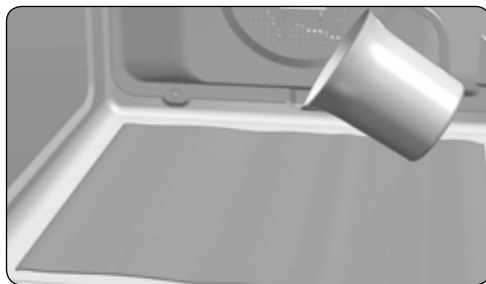
Преди заключване се уверете, че вратата на фурната е добре затворена. Ако вратата не е добре затворена, няма да се заключи, ще чуετε звуков сигнал и на екрана ще светне символът .

Ако това се случи, затворете врата докато предупредителния сигнал изчезне и заключването проработи.

Ако не искате да заключите вратата, деактивирайте заключването за безопасност на децата.

За да ги почистите следвайте инструкциите в брошурата за Инсталиране и поддръжка, която върви в комплект с фурната.

1. В студена фурна, разстелете разгънатата кърпа на дъното на фурната.





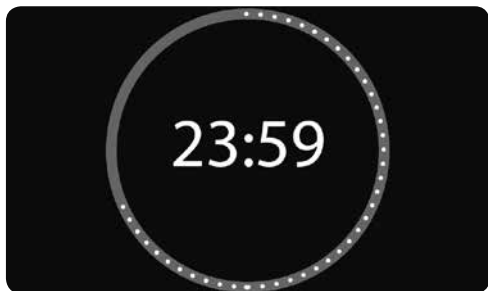
2. Внимателно налейте 200 мл вода на дъното на фурната.




ИНФОРМАЦИЯ

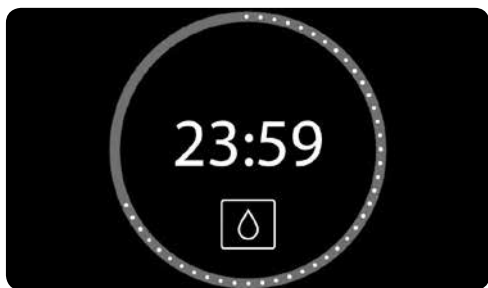
За най-добри резултати добавете една чаена лъжичка мек почистващ препарат към чаша с вода, преди да я излеете върху кърпа.

3. Включете фурната като завъртите лявото копче, за да изберете функцията  и потвърдете с бутона .





4. Ще чуете звуков сигнал, който потвърждава, че функцията TeKa Hydroclean® е активирана.

На екрана ще се появи символът , както и оставащото време, необходимо на цикъла, за да приключи.



ВАЖНО

Продължителността на този цикъл не може да се променя. За да спрете преди завършване на цикъла, изключете фурната чрез натискане на бутона .


5. Когато цикълът завърши, фурната ще се изключи, ще се включи звуков сигнал и символът  ще започне да мига бързо.



ВАЖНО

Не отваряйте вратата на фурната докато цикълът Hydroclean® не завърши напълно.

Този цикъл на охлаждане е необходим, за да може функцията да работи правилно.

6. Натиснете произволен бутон с върха на пръста си, за да спрете звуковия сигнал и да изключите символа .
7. Фурната ще се изключи автоматично.
8. Фурната е готова за отстраняване с кърпа на отлагания от мръсотия и излишна вода.

Функцията Hydroclean® работи при ниски температури. Въпреки това, времето за охлаждане може да варира според от температурата в помещението.



ВНИМАНИЕ

Преди да докосвате вътрешната повърхност на фурната директно, уверете се, че температурата не е прекалено висока.

Ако е необходимо по-дълбоко почистване след като използвате функцията Hydroclean®, използвайте неутрални почистващи препарати и неабразивни гъби.

Пиролитична самопочистваща функция



ВНИМАНИЕ

Преди да проведете пиролитичен цикъл на почистване, внимателно прочетете инструкциите за безопасност, които ще откриете в началото на книжката за Инсталиране и поддръжка.

Тази функция Ви позволява да проведете пиролитичния почистващ цикъл, по време на който се изгарят натрупаните наслагвания от мазнини чрез висока температура във фурната.

Обикновено пиролитичния цикъл се препоръчва след всеки 4-5 използвания; изберете най-подходящата програма в зависимост от това колко мръсна е фурната. За много мръсни фурни изберете по-дълъг цикъл.

По време на пиролитичния цикъл светлината във фурната остава изключена.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ПИРОЛИТИЧНАТА ФУНКЦИЯ



ВАЖНО

Преди извършване на пиролитичното почистване, премахнете всички принадлежности и ястия от фурната, включително решетъчните скари и/или телескопичните подвижни водачи. За да ги почистите следвайте инструкциите в брошурата за Инсталиране и поддръжка, която върви в комплект с фурната.




ВНИМАНИЕ

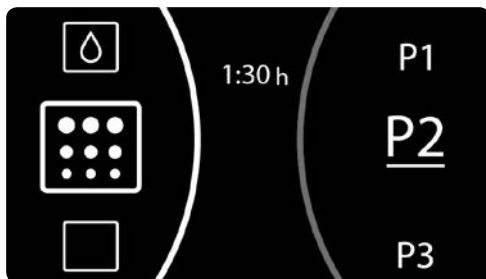
Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания, тъй като по време на пиролитичния цикъл на почистване те могат да се запалят и да стане пожар.



ВНИМАНИЕ

Преди стартиране на пиролитичния цикъл се увечете, че фурната е добре затворена.

1. Включете фурната и изберете функцията Pyrolysis , използвайки лявото копче.




2. Използвайте дясното копче, за да изберете най-подходящата пиролитична програма в зависимост от това, колко мръсна е фурната:

P1: Лека пиролиза. С продължителност 1 час.


P2: Редовна пиролиза. С продължителност 1,5 часа.

P3: Интензивна пиролиза. С продължителност 2 часа.


3. Потвърдете избора си с бутон . Веднага след това вратата ще се заключи автоматично.

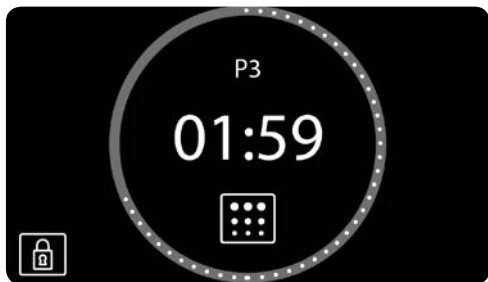


ВНИМАНИЕ



Ако вратата не е добре затворена, пиролитичният цикъл няма да започне. Ще прозвучи звуков сигнал и символът ще светне на екрана .

Ако това се случи, затворете вратата добре, за да активирате заключването и за да започнете пиролитичния цикъл.

4. След като вратата бъде заключена, символът  ще светне на дисплея на часовника и ще се появи оставащото време преди края на пиролизата.


**ВАЖНО**

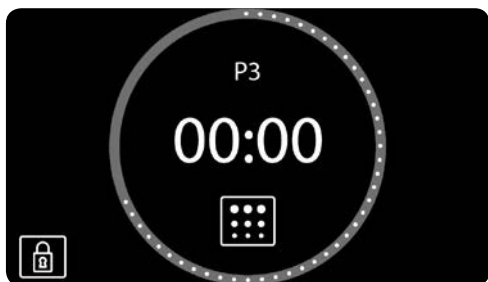
Фурната е програмирана и пиролизитичният цикъл на почистване е в ход.

През първите 10 минути можете да отложите началото на пиролизата чрез програмиране на време за приключване. За да го направите, натиснете бутона , за да получите достъп до менюто за опции на таймера. След като времето на приключване вече е било избрано, потвърдете го, използвайки бутона .


По време на пиролизитичния цикъл можете да изберете различна опция на таймера. Ако желаете, можете да активирате заключването за безопасност на децата.

Не се опитвайте да отваряте вратата на фурната, тъй като това може да прекъсне процеса на почистване.

5. Когато пиролизитичният цикъл на почистване завърши, ще прозвучи звуков сигнал, символът  ще светне и 00:00 ще се появи на екрана.




6. Натиснете произволен бутон, за да изключите звуковия сигнал.
7. Фурната ще се изключи автоматично.
8. Процесът на загряване на фурната е приключил, но фурната е изключително гореща и не може да се използва.

Моторът за охлаждане ще продължи да функционира и символът  ще остане включен, докато фурната не се охлади.

**ВАЖНО**

Процесът на охлаждане може да варира в съответствие с температурата в помещението, поради високата температура във фурната.

9. След като фурната се охлади символът  ще се изключи, а вратата ще се отключи.
10. Отворете вратата на фурната и почистете вътрешността с влажна кърпа, отстранявайки пепелта, образувала се по време на цикъла на почистване. Трудните за достигане места във фурната трябва да бъдат почистени с неметална тел за почистване.
11. След като фурната бъде почистена, не забравяйте да поставите обратно носачите и принадлежностите.
12. Фурната вече е готова да бъде използвана отново.

**ВАЖНО**

Ако имате някакви проблеми при програмирането и използването на тази функция, се консултирайте с брошурата за Инсталиране и поддръжка, която върви в комплект с Вашата фурна.


ОТМЕНЯНЕ НА ПИРОЛИЗАТА

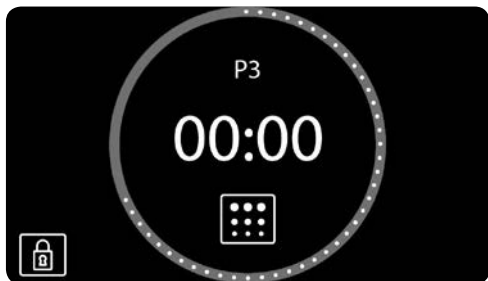
Пиролизата е автоматична функция и като такава може да се активира само, използвайки програмата на таймера. За да отмените пиролизата фурната трябва да бъде нулирана, следвайки инструкциите, показани по-долу:


1. Натиснете бутона ①.

Пиролизата ще спре.

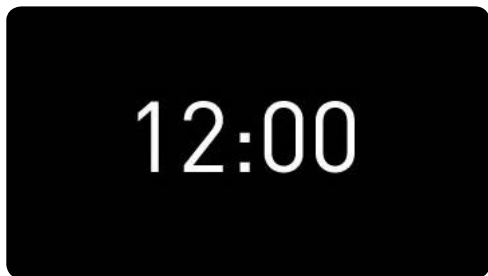
2. Две ситуации могат да възникнат във връзка с вътрешна температура на фурната:

- а) Опасна вътрешна температура: В този случай вратата ще остане заключена, докато температурата спадне до безопасно ниво. Символът  ще се появи на екрана.

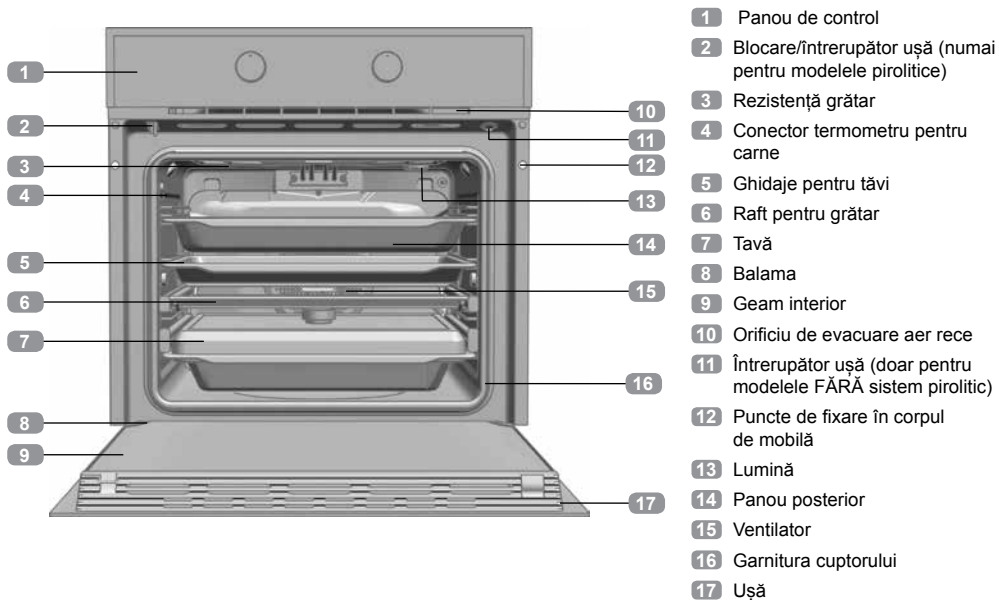


Когато вратата е отключена и може да бъде отворена, символът  ще изчезне и времето отново ще се покаже на дисплея на часовника.

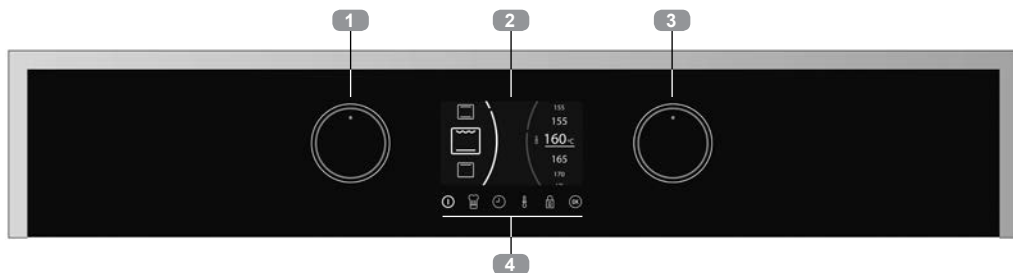
- б) Безопасна вътрешна температура: Ако температурата във фурната е безопасна, тя ще се отключи веднага.
3. Безопасна вътрешна температура: Ако вътрешната температура на фурната е безопасна, тя ще се отключи веднага и фурната ще се върне към екран в готовност.



Descrierea cuptorului



Panou de control



1 Selector pentru defilarea listei meniului aflat în partea stângă a ecranului. Selector mod gătire.

2 Ecran de afișare.


3 Selector pentru defilarea listei meniului aflat în partea dreaptă a ecranului. Selector pentru setarea procesului de gătire.


4 Taste.


 **Aprinderea cuptorului**
Pornit/Oprit.

 **Modificarea**
temperaturii cuptorului.

 **Acces la**
Asistentul Culinar Personal (ACP)

 **Activarea / Dezactivarea tastaturii / dispozitivului**
de blocare a ușii în funcție de model.

 **Acces la opțiunile de setare a timpului**
și de programare.


 **Buton de confirmare.**
Întrerupător aprindere/stingere bec interior.

Pornirea și setarea orei

Când cuplați cuptorul pentru prima dată, pe ecran va apărea logotipul urmat de cifra 12:00 care clipește intermitent.


Pentru a putea folosi cuptorul trebuie să setați ora.

Pentru aceasta selectați ora cu butonul de comandă din partea stângă și minutele cu cel din partea dreaptă.

Confirmați setările prin apăsarea butonului  sau așteptând câteva secunde.

Un semnal sonor vă va confirma faptul că timpul a fost afișat pe ecran.

Pentru a modifica timpul:

Cu cuptorul în modul standby (ecran de pornire), țineți apăsat butonul  până când ora afișată va începe să clipească intermitent. Urmați următorii pași pentru a schimba ora:



ATENȚIE!

Sensibilitatea butoanelor tactile de comandă se adaptează continuu la condițiile de mediu. Când aprindeți cuptorul asigurați-vă că suprafața din sticlă a panoului de control este curată și că nu este acoperită cu alte obiecte.



În cazul în care ceasul nu funcționează corect atunci când atingeți sticla, decuplați cuptorul timp de câteva secunde iar apoi cuplați-l din nou. Realizând această manevră, senzorii se reglează în mod automat și vor reacționa din nou la atingerea cu degetul.

MODUL DEMO (funcții speciale pentru pardoseala magazinelor)

Cu modul DEMO activat, puteți proba comenzi-le cuptorului fără ca acesta să se încălzească.

Activarea acestui mod este recomandată în cazul în care cuptorul trebuie să fie instalat într-o sală de expoziție.

Activarea modului DEMO

Înainte de a seta ceasul, apăsați simultan butoanele   până când pe ecran va apărea "Mod DEMO PORNIT".

Apoi, setați ora cuptorului.

Cuvântul "DEMO" va apărea afișat pe panou în permanență iar cuptorul va funcționa în mod normal, dar fără să se încălzească.

Pentru a dezactiva modul DEMO, decuplați cuptorul de la rețea.



ATENȚIE!

În cazul unei pane de curent, setările ceasului electronic/ale temporizatorului vor fi anulate.

Va fi afișată ora 12:00.

Puteți seta ora așa cum s-a explicat mai sus.

Dacă ușa cuptorului a fost blocată înaintea panii de curent, simbolul de blocare va apărea până când ușa va fi deblocată.

Acest lucru poate dura câteva minute, în funcție de temperatura din interiorul cuptorului, timp în care nu puteți reseta ora.

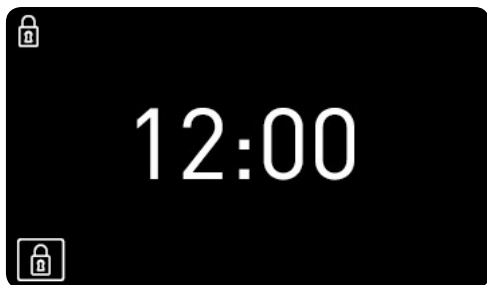
După deblocarea ușii, puteți seta ora așa cum s-a explicat mai sus.



Descrierea panoului de control

Informațiile pe care le veți vedea pe ecranul de afișare al cuptorului dumneavoastră și modul de afișare a acestora sunt descrise în continuare.

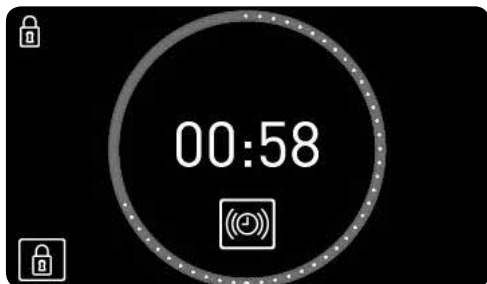
ECRAN DE PORNIRE /STANDBY

Acest ecran va apărea atunci când cuptorul nu funcționează, dar încă este conectat.



În cazul în care tastatura sau dispozitivul de blocare a ușii sunt activate, simbolurile  și  vor apărea în partea stângă a ecranului.

În cazul în care a fost programat un temporizator, ecranul nu va mai afișa ora ci numărătoarea inversă, așa cum se poate observa în imagine.




ECRAN DE SELECTARE




Selectarea funcțiilor.

Când se selectează o funcție de gătire, o rețetă presetată sau o opțiune de temporizare, ecranul va fi divizat în două părți:

PARTEA STÂNGĂ. Această parte a ecranului afișează setările disponibile pentru gătire, rețetele presetate și opțiunile de temporizare.

Pentru a selecta oricare dintre aceste opțiuni, rotiți selectorul din stânga până când va apărea funcția dorită și confirmați alegerea apăsând butonul  (dacă nu apăsați nici un buton, cuptorul o va confirma în mod automat, după câteva secunde).

PARTEA DREAPTĂ. Această parte a ecranului afișează valorile care pot fi setate în funcție de modul selectat: temperatură, greutate, durată, ora de finalizare...

Pentru a selecta o valoare anume, rotiți selectorul din dreapta până când va apărea opțiunea dorită, iar apoi confirmați alegerea cu butonul  (dacă nu apăsați nici un buton, cuptorul o va confirma în mod automat, după câteva secunde).

ECRAN CU INFORMAȚII PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE



În timpul gătirii, pe ecran vor apărea informații privind parametrii cuptorului, înconjurate de două cercuri aflate în centru:

Cerc interior temperatură. Culoarea roșie. Reprezintă temperatura selectată pe o scală anume.

Cerc exterior timp.

- Când se afișează cât timp a trecut din procesul de gătire, cercul este de culoarea roșie. O dată la 2 minute va apărea un punct alb.
- Când se afișează cât timp a mai rămas până la finalizarea procesului de gătire (numărătoarea inversă), cercul este albastru. Punctul alb va dispărea o dată la 2 minute.

În interiorul acestor cercuri se afișează următoarele informații privind procesul de gătire:

1. Temperatura selectată. Simbolul °C va clipi intermitent până când se va atinge temperatura selectată, întotdeauna atunci când cuptorul va încălzi alimentele.


2. Timp de gătire.

- Dacă temporizatorul nu a fost programat, va fi afișat timpul care a trecut din procesul de gătire iar în jurul timpului va apărea un cerc roșu.
- Dacă temporizatorul a fost setat, va fi afișat timpul rămas până la finalizarea procesului de gătire (numărătoarea inversă), iar cercul va fi albastru.
- În cazul în care cuptorul a fost programat, dar este setat pentru o pornire întârziată (procesul de gătire încă nu a început), se va afișa timpul total programat pentru procesul de gătire.

3. Setările procesului de gătire sau selecția rețetelor presetate.


În exteriorul cercurilor se afișează următoarele informații privind setările suplimentare:


PARTEA DREAPTĂ A ECRANULUI. Dacă a fost programat timpul de gătire, informațiile referitoare la acesta se vor afișa în partea dreaptă a ecranului.

4.  Temporizator. Numărătoarea inversă cu semnal sonor pentru a indica finalizarea timpului de gătire.

5.  Finalizarea timpului de gătire.

PARTEA STÂNGĂ A ECRANULUI. Informații cu privire la activarea setărilor de siguranță.

6.  Blocarea tastaturii. Când funcția de blocare pentru siguranța copiilor este activată, se va aprinde o lumină.

7.  Ușă blocată. DOAR PENTRU MODELE PIROLITICE. Când se va activa dispozitivul de blocare manuală a ușii, se va aprinde o lumină.





























Funcții de gătire tradiționale

FUNCȚIILE CUPTORULUI



INFORMAȚII

Pentru descrierea modului de utilizare a fiecăreia dintre aceste funcții, vă rugăm să consultați ghidul de utilizare pe care-l veți găsi în interiorul cuptorului dumneavoastră.

-  **BUTON PORNIRE / OPRIRE**
-  **CONVENȚIONAL**  
-  **CONVENȚIONAL CU VENTILATOR**  
-  **REZISTENȚĂ GRĂTAR ȘI CUPTOR**  
-  **MAXIGRILL** 
-  **GRĂTAR** 
-  **REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ**  
-  **PIZZA**  
-  **TURBO**  
- ECO ECO**
-  **GĂTIRE LENTĂ**
-  **DOSPIREA ALUATULUI**
-  **DECONGELARE**
-  **HYDROCLEAN**
-  **PIROLIZĂ (în funcție de model)**


 Setările cu preîncălzire rapidă

 Funcții compatibile cu utilizarea termometrului pentru carne.

GĂTIRE CU FUNCȚII TRADIȚIONALE




Selectarea funcțiilor.

Aprindeți cuptorul prin apăsarea butonului .

Rotiți selectorul din partea stângă până la găsirea funcției dorite.

Temperatura recomandată pentru funcția aleasă va apărea în partea dreaptă.



Dacă doriți, temperatura poate fi modificată prin rotirea selectorului din dreapta.

Confirmați alegerea dumneavoastră cu butonul .

Cuptorul va începe procesul de gătire.

În orice moment în timpul procesului de gătire veți putea:

- **Modifica funcția de gătire** prin rotirea selectorului din stânga.

- **Schimba temperatura de gătire** prin rotirea selectorului din dreapta.
- **Programa temporizatorul sau durata/finalizarea** procesului de gătire prin apăsarea  butonului.
- **Modifica setarea temporizatorului sau durata/finalizarea** prin apăsarea  butonului.




INFORMAȚII

Pentru a seta sau a modifica un program, consultați secțiunea "Programe de gătire presetate", care poate fi găsită în continutul în acest manual pentru utilizatori.

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ AUTOMATĂ

Funcțiile indicate includ preîncălzirea rapidă.

În timpul procesului de preîncălzire rapidă simbolul  va clipi intermitent.

Vă recomandăm să așteptați să dispară acest simbol înainte de a introduce alimentele.

Gătitul cu termometrul pentru carne.

Anumite modele sunt echipate cu un termometru pentru carne.

Acest termometru măsoară temperatura interioară a fripturii.

Când termometrul detectează o temperatură selectată în prealabil, cuptorul se oprește automat.

Gătitul cu termometrul pentru carne asigură rezultate optime pentru orice tip de carne sau mărime a fripturii.

INTRODUCEREA TERMOMETRULUI PENTRU CARNE

- Utilizați doar termometrul pentru carne original.
- Introduceți termometrul înainte de a începe coacerea.
- Introduceți termometrul în lateralul fripturii, astfel încât vârful să ajungă în centrul acesteia.
- Introduceți întreg termometrul, până la mâner.
- Este recomandat ca friptura să fie întoarsă la jumătatea timpului de preparare. Țineți cont de acest lucru atunci când introduceți termometrul, pentru a evita problemele cu acesta mai târziu.
- Vârful termometrului nu trebuie să atingă osul sau zone cu grăsime. De asemenea, acesta nu trebuie să fie introdus într-un gol, ceea ce s-ar putea întâmpla la prepararea păsărilor.



ATENȚIE

Întotdeauna păstrați capacul conectorului închis atunci când sonda pentru carne nu este utilizată.

GĂTITUL CU TERMOMETRUL PENTRU CARNE.

Așezați preparatul în cuptor, cu termometrul pentru carne deja introdus.

Îndepărtați capacul conectorului, care este situat în partea stângă a cuptorului, și introduceți borna termometrului pentru carne.

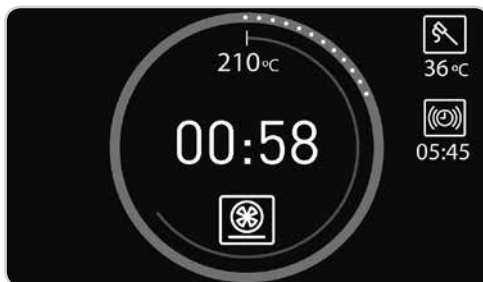
Selectați o funcție și o temperatură de gătit ca în mod obișnuit.

Cuptorul va afișa apoi ecranul de selecție pentru temperatura interioară a alimentului (în mod implicit 65 ° C).

Apoi, pe cuptor se afișează ecranul pentru selectarea temperaturii din interiorul preparatului (temperatura implicită este 65 ° C).



Selectați temperatura pe care trebuie să o atingă centrul preparatului după gătire și confirmați apăsând OK.




Pe ecranul de gătit, temperatura interioară a preparatelor va fi afișată în timp real, în partea dreaptă a cercului central, sub simbolul termometrului pentru carne.

În mijlocul ecranului veți putea vedea de cât timp prepară cuptorul.





INFORMAȚIE

După începerea procesului de gătit, puteți schimba temperatura selectată apăsând .



INFORMAȚIE

Pentru a schimba funcția sau temperatura de preparare, apăsați , și se va afișa ecranul de selecție pentru acele opțiuni.

Când temperatura interioară a preparatelor este atinsă, se va auzi o alarmă, simbolul  va fi afișat intermitent și cuptorul se va opri automat.

Atingeți orice buton pentru a opri alarma și stingeți cuptorul.

Tabelul următor prezintă îndrumări pentru gătitul cu termometrul pentru carne, în funcție de tipul de alimente și de cât de bine ar trebui să fie preparate.

GĂTIRE	TEMPERATURA TERMOMETRULUI	NOTE
Vită la cuptor	35° – 40° C	În sânge
Vită la cuptor	45° – 50° C	Medie
Vită la cuptor	55° – 60° C	Făcută bine
Pulpă de miel	65° – 70° C	
Ciolan de porc	80° – 85° C	
Pulpă de porc	65° – 70° C	
Șuncă la cuptor	80° – 85° C	
Pui	75° - 80° C	
Curcan la cuptor	80° – 85° C	


SETAREA UNUI CRONOMETRU PENTRU GĂTITUL CU TERMOMETRUL PENTRU CARNE


În timp ce gătiți cu termometrul pentru carne, timpul de gătit al cuptorului este afișat în centrul ecranului.




INFORMAȚIE

Temperatura selectată determină timpul de gătit, precum și greutatea, tipul și calitatea alimentelor folosite, ceea ce înseamnă că nu este nevoie să setați un timp de finalizare.

Puteți seta oricând un cronometru cu alarmă (de exemplu, pentru a întoarce friptura), prin apăsarea butonului .


































Simbolul  va fi afișat în partea dreaptă a ecranului, iar timpul rămas înainte să se stingă cronometrul va fi afișat mai jos.

După terminarea timpului stabilit pentru cronometru, se va auzi o alarmă și  va fi afișat intermitent.

Apăsați orice buton pentru a opri alarma. Cuptorul va continua în mod normal.

Gătire cu Asistentul Culinar Personal (ACP)

CUPTOR REȚETE PRESETATE

CARNE DE PASĂRE		 PUI	
		 RAȚĂ	
		 GÂSCĂ	
		 CURCAN	
		 COPANE	
CARNE		 PURCEL DE LAPTE	
		 VITĂ	
		 MIEL	
		 COTLETE	
PEȘTE		 MERLUCIU	
		 SOMON	
PÂINE		 PÂINE ALBĂ	
		 PÂINE NEAGRĂ	
		 PÂINE INTEGRALĂ	
PIZZA		 COAJĂ GROASĂ	
		 COAJĂ SUBȚIRE	
DESERTURI		 CHEC LA TAVĂ	
		 TORT MARE DE FRUCTE	
		 PLĂCINTE MICI	
		 PRĂJITURĂ LA TAVĂ	

 Rețete care necesită preîncălzirea cuptorului înainte de a introduce alimentele.

 Rețete care necesită rotirea alimentelor.


GĂTIRE CU AJUTORUL ASISTENTULUI CULINAR PERSONAL

Aprindeți cuptorul prin apăsarea butonului . Apăsați butonul .




Selectarea rețetei.


Rotiți selectorul din stânga până când se va afișa tipul de mâncare pe care doriți să-l preparați.

Rețetele disponibile pentru tipul de mâncare selectată vor apărea în partea stângă a ecranului. Cu selectorul din dreapta alegeți rețeta dorită și confirmați-o apăsând butonul .

În continuare, în partea dreaptă a ecranului, vor fi afișate informațiile de care are nevoie cuptorul pentru a programa procesul de gătire.


În funcție de rețeta selectată, cuptorul vă va cere să tastați:

GREUTATEA ALIMENTELOR: Selectați cu selectorul din dreapta și confirmați cu  butonul.

TEMPERATURA: Confirmați temperatura sugerată pentru rețetă sau selectați alta cu selectorul din dreapta și confirmați-o cu butonul .

NIVEL DE RUMENIRE: Pentru anumite rețete, puteți selecta intensitatea de coacere:

- **SUPERIOARĂ** Foarte rumenit
- **INTERMEDIARĂ** Rumenit
- **INFERIOARĂ** Ușor rumenit

După ce ați ales toate setările, confirmați-le cu butonul .

Cuptorul va începe să funcționeze iar ecranul de gătire va apărea în locul ecranului de selectare, afișând următoarele informații:

- Temperatura de gătire selectată
- Timpul rămas pentru gătire
- Rețeta selectată

La finalizarea procesului de gătire se va auzi un semnal sonor timp de aproximativ 90 de secunde, iar simbolul de gătire va clipi intermitent pe ecran. Apăsați orice buton pentru a opri semnalul sonor.


Cuptorul se va stinge în mod automat.



INFORMAȚII



În primele 10 minute de la pornirea procesului de gătire, veți putea schimba greutatea și nivelul de rumenire, sau seta timpul de finalizare.


După scurgerea acestui timp, setările făcute nu vor mai putea fi schimbate.

Pentru a modifica setările procesului de gătire, apăsați butonul  iar cuptorul va reveni la ecranul de selecție.

Urmați instrucțiunile de mai sus.

În orice moment în timpul procesului de gătire veți putea:

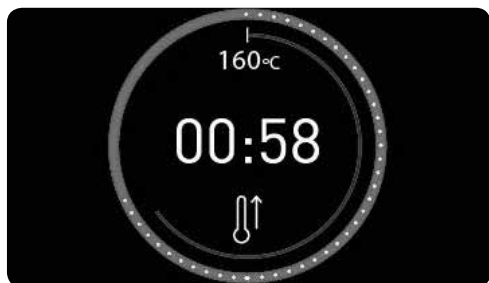
Modifica temperatura de gătire apăsând butonul . Confirma cu butonul .


Seta temporizatorul prin apăsarea butonului .


Modifica temporizatorul existent prin apăsarea butonului .

Pentru a seta sau a modifica un program, consultați "Programe de gătire presetate", care poate fi găsit în continuare în acest manual pentru utilizatori.

PREÎNCĂLZIREA CUPTORULUI GOL



În cazul rețetelor marcate în tabel prin simbolul , cuptorul trebuie preîncălzit înainte de a introduce alimentele.


Când selectați una dintre aceste rețete, simbolul  va apărea pe ecran în momentul începerii procesului de gătire. Când cuptorul va ajunge la temperatura de gătire, simbolul va clipi intermitent și veți auzi un semnal sonor care vă va anunța că alimentele pot fi introduse în cuptor.

Când se va deschide ușa pentru a introduce alimentele, semnalul sonor se va opri în mod automat, iar timpul rămas va fi afișat pe ecranul de gătire.

Setări temporizator cuptor

OPȚIUNI TEMPORIZATOR

Puteți utiliza următoarele opțiuni ale temporizatorului pentru a programa gătitul:

 **Temporizator:** La finalizarea timpului programat se va auzi un semnal sonor. Procesul de gătire NU se va finaliza când se va auzi semnalul sonor al temporizatorului. Temporizatorul poate fi setat și atunci când nu funcționează cuptorul.

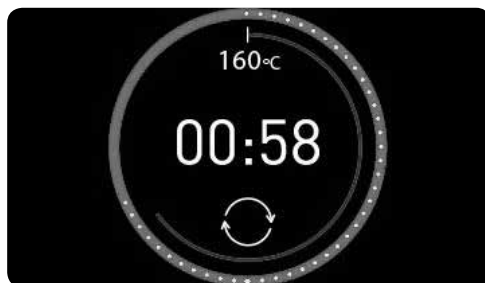



INFORMAȚII


Puteți seta temporizatorul în orice moment, indiferent dacă cuptorul funcționează sau nu.

Restul opțiunilor temporizatorului sunt disponibile numai când cuptorul funcționează.


ROTIREA ALIMENTELOR




În cazul rețetelor marcate în tabel prin simbolul , alimentele trebuie să fie rotite în timpul gătirii.


Cuptorul vă va anunța printr-un semnal acustic atunci când va trebui să le rotiți iar simbolul  va fi afișat pe ecranul de gătire.


La deschiderea ușii cuptorului pentru rotirea preparatelor, semnalul sonor va dispărea în mod automat.

 **Timp de preparare:** Vă permite să selectați timpul de gătire.

Când se va termina timpul programat, se va auzi un semnal sonor, simbolul  va clipi intermitent, iar cuptorul se va stinge în mod automat.

Apăsați orice buton pentru a opri semnalul sonor și pentru a opri cuptorul.

 **Ora de Finalizare a Procesului de Gătit:** Vă permite să setați ora de finalizare a procesului de gătire.

La ora setată se va auzi un semnal sonor, simbolul  va clipi intermitent iar cuptorul se va stinge în mod automat.

Apăsați pe orice buton pentru a opri semnalul sonor și pentru a stinge cuptorul.

Declanșarea operațiunii de gătire întârziată (|→) **Durata procesului de gătire +** (→) **Ora de Finalizare**): Vă permite să programați cuptorul pentru a declanșa în mod automat procesul de gătire și pentru a stinge în mod automat cuptorul după finalizarea timpului setat.



INFORMAȚII

Pentru a programa această opțiune, setați Durata Procesului de Gătire și consecutiv Ora de Finalizare.

Puteți accesa opțiunile de programare în orice moment în timpul procesului de gătire.

De asemenea, puteți modifica un program existent.



INFORMAȚII

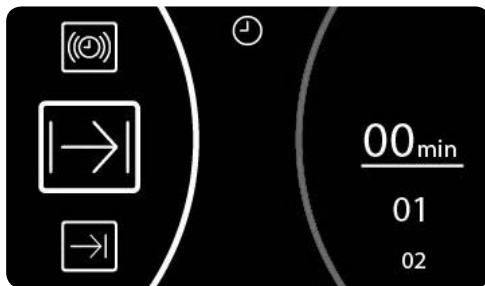
Dacă ați ales o rețetă presetată, cuptorul va stabili în mod automat timpul de gătire, deci această opțiune nu va fi disponibilă.

Cu toate acestea, puteți:

Programa Ora de Finalizare în primele zece minute ale procesului de gătire.

Seta temporizatorul în orice moment.

PROGRAMAREA VALORILOR TEMPORIZATORULUI



Programarea în timpul procesului de gătire.

1. Apăsăți butonul pentru a accesa opțiunile meniului temporizatorului.
2. Rotiți selectorul din stânga pentru a alege opțiunea de program dorită.
3. Rotiți selectorul din dreapta pentru a alege durata sau timpul de finalizare, în funcție de opțiunea aleasă.



INFORMAȚII

Cuptorul nu vă va permite să selectați o oră de finalizare anterioară orei curente.

Pentru programarea orei de finalizare, în secțiunea centrală va fi afișată ora curentă pentru a vă ajuta să alegeți.

4. Confirmați alegerea dumneavoastră cu butonul .
5. Ecranul de gătire va fi afișat din nou. Veți putea vedea setările temporizatorului în partea dreaptă a cercului central.

Instrucțiuni de siguranță


BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII (BLOCAREA PANOULUI DE CONTROL)



Această opțiune poate fi activată în orice moment:

- **Cu cuptorul stins.** Dispozitivul de blocare pentru copii nu va permite aprinderea cuptorului la apăsarea butonului .

- **Cu cuptorul pornit.** Dacă opțiunea este activată în timp ce cuptorul funcționează sau dacă a fost selectată funcția întârziată, tastatura nu va răspunde și nu va fi posibilă utilizarea selectoarelor sau modificarea setărilor de gătire.

Pentru a activa această opțiune țineți apăsat butonul până când veți auzi un semnal

sonor și până când simbolul  va fi afișat pe ecran. Panoul de control este acum blocat.

Pentru a dezactiva această opțiune țineți apăsat butonul  până când veți auzi un semnal sonor și până când simbolul  va dispărea.

BLOCAREA MANUALĂ A UȘII

Disponibilă doar pentru modelele pirolitice.

Pentru modelele pirolitice, blocarea de siguranță pentru copii include un dispozitiv de blocare care împiedică deschiderea ușii.

Pentru a deschide ușa, dispozitivul de blocare de siguranță pentru copii trebuie dezactivat conform instrucțiunilor de mai sus.

Funcția Teka Hydroclean®

Această opțiune ajută la curățarea grăsimii și la îndepărtarea altor reziduuri de pe părțile laterale ale cuptorului.

Prin evitarea acumulării reziduurilor se facilitează curățarea. Curățați cuptorul cât mai des.

PROGRAMAREA FUNCȚIEI TEKA HYDROCLEAN®



ATENȚIE!


Nu turnați apă în cuptorul fierbinte, deoarece se poate deteriora emailul.

Această operațiune trebuie executată doar cu cuptorul rece. Rezultatul nu este unul optim dacă cuptorul este prea cald și, în plus, se poate deteriora emailul.

Mai întâi scoateți tăvile și celelalte accesorii din interiorul cuptorului, inclusiv ghidajele pentru tăvi și șinele de ghidare telescopice.



ATENȚIE!

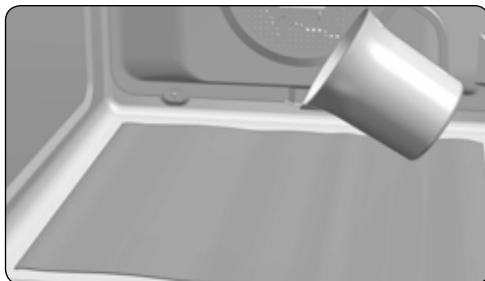
Înainte de a activa blocarea, asigurați-vă că ușa cuptorului este bine închisă. Dacă ușa nu este bine închisă, aceasta nu se va bloca, se va auzi un semnal sonor iar simbolul  va clipi intermitent pe ecran.

În cazul acesta, închideți ușa până la stingera semnalului de avertizare și până la blocarea ușii.

Dacă nu doriți să blocați ușa, dezactivați dispozitivul de blocare de siguranță pentru copii.

Pentru curățare, urmați instrucțiunile din Manualul de Instalare și de Întreținere furnizat împreună cu cuptorul dumneavoastră.

1. Cu cuptorul rece, întindeți o lavetă pe fundul cuptorului.





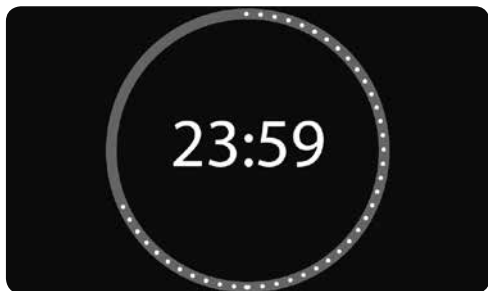
2. Turnați încet 200 ml de apă pe fundul cuptorului.




INFORMAȚII

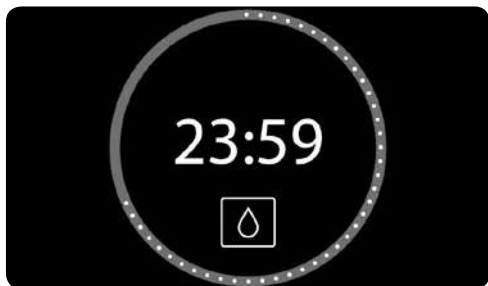
Pentru a obține rezultate mai bune, adăugați o linguriță de detergent într-un pahar cu apă iar apoi vărsați-o pe lavetă.

3. Porniți cuptorul, rotiți selectorul din stânga pentru a alege funcția  și confirmați cu butonul .





4. Se va auzi un semnal sonor confirmând activarea funcției Teka Hydroclean®.

Pe ecran se va afișa simbolul  care vă va indica timpul rămas până la finalizarea operațiunii.



IMPORTANT

Durata acestui ciclu nu poate fi modificată. Pentru a întrerupe operațiunea, stingeți cuptorul prin apăsarea butonului .


5. La finalizarea operațiunii, cuptorul se va opri în mod automat, se va auzi un semnal sonor și simbolul  va clipi intermitent.



IMPORTANT

Nu deschideți ușa cuptorului până la finalizarea operațiunii Hydroclean®.

Procesul de răcire este necesar pentru corectă executare a acestei operațiuni.

6. Prin apăsarea oricărui buton cu vârful degetului se va opri semnalul sonor și va dispărea simbolul .
7. Cuptorul se va stinge în mod automat.
8. Cuptorul este gata pentru înlăturarea cu laveta a reziduurilor și a excesului de apă.

Operațiunea Hydroclean® funcționează la temperaturi scăzute. Cu toate acestea, timpul de răcire poate varia în funcție de temperatura camerei.



ATENȚIE!

Înainte de a atinge direct suprafața interioară a cuptorului, asigurați-vă că temperatura acestuia nu este prea ridicată.

În cazul în care doriți o curățare și mai profundă după executarea operațiunii Hydroclean®, folosiți detergenți neutri și bureți neabrazivi.

Funcția de autocurățare pirolitică



AVERTIZARE

Înainte de efectuarea operațiunii de curățare pirolitică, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță aflate la începutul Manualului de Instalare și de Întreținere.

Această opțiune vă permite de asemenea să executați operațiunea de curățare pirolitică în timpul căreia depozitele de grăsime acumulate vor fi arse datorită temperaturilor ridicate din interiorul cuptorului.

În general, se recomandă executarea operațiunii de curățare pirolitică după 4-5 utilizări; alegeți cel mai potrivit program, în funcție de cât este de murdar cuptorul. Pentru cuptoarele foarte murdare, alegeți o operațiune de curățare mai lungă.

În timpul operațiunii de curățare pirolitică, becul cuptorului va rămâne stins.

PROGRAMAREA FUNCȚIEI PIROLITICE



IMPORTANT

Înainte de a realiza operațiunea de curățare pirolitică, îndepărtați toate accesoriile și recipientele din cuptor, inclusiv rafturile mobile și/sau șinele de ghidare telescopice. Înainte de a realiza operațiunea de curățare pirolitică, îndepărtați toate accesoriile și recipientele din cuptor, inclusiv rafturile mobile și/sau șinele de ghidare telescopice.




ATENȚIE!

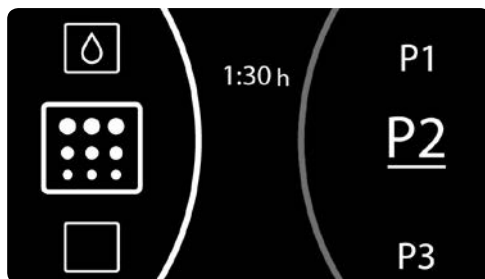
Curățați scurgerile sau excesul de murdărie, deoarece în timpul operațiunii de curățare pirolitică se pot aprinde și crea pericol de incendiu.



ATENȚIE!

Înainte de a executa o operațiune pirolitică, asigurați-vă că cuptorul este bine închis.

1. Porniți cuptorul și selectați funcția Piroliză  prin selectorul din partea stângă.




2. Utilizați selectorul din dreapta pentru a alege cel mai potrivit program de curățare pirolitică în funcție de cât este de murdar cuptorul:

P1: Operațiune de curățare pirolitică la o temperatură scăzută. Durează 1 oră.


P2: Operațiune de curățare pirolitică la o temperatură medie. Durează 1,5 ore.

P3: Operațiune de curățare pirolitică la o temperatură ridicată. Durează 2 ore.


3. Confirmați alegerea dumneavoastră cu butonul . Imediat după aceea, ușa se va bloca în mod automat.

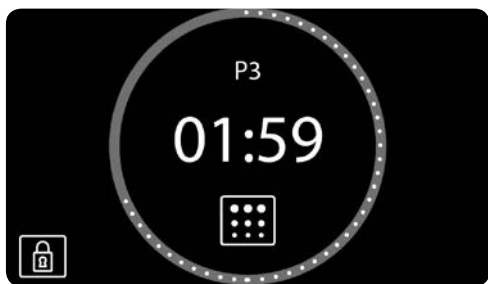


ATENȚIE!

Dacă ușa nu este bine închisă, nu va începe operațiunea de curățare pirolitică. Se va auzi un semnal sonor iar pe ecran va clipi intermitent simbolul .



În cazul acesta, închideți bine ușa pentru a activa blocarea și pentru a declanșa operațiunea de curățare pirolitică.

4. Când ușa este blocată, simbolul  va clipi intermitent pe ecranul ceasului și va fi afișat timpul rămas până la finalizarea operațiunii.



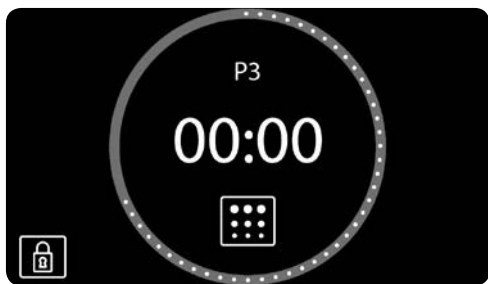
IMPORTANT


Cuptorul a fost programat iar operațiunea de curățare pirolitică este în curs de desfășurare.

În primele 10 minute se poate întârzia pornirea operațiunii de curățare pirolitică prin programarea timpului de finalizare. În acest sens, apăsați butonul  pentru a accesa meniul de opțiuni ale temporizatorului. După stabilirea orei de finalizare, confirmați-o folosind butonul .

În timpul executării operațiunii de curățare pirolitică nu puteți selecta o altă opțiune a temporizatorului. Dacă doriți, puteți activa sistemul de blocare de siguranță pentru copii.

Nu încercați să deschideți ușa cuptorului deoarece această acțiune poate întrerupe procesul de curățare.




5. La finalizarea operațiunii de curățare pirolitică, se va auzi un semnal sonor iar simbolul  va clipi intermitent și ora 00:00 va apărea pe ecran.

6. Apăsați orice tastă pentru a dezactiva semnalul sonor.

7. Cuptorul se va stinge în mod automat.


8. Procesul de încălzirea a cuptorului s-a terminat, totuși acesta este foarte fierbinte și nu poate fi utilizat.

Motorul de răcire va funcționa și simbolul  va rămâne afișat până la răcirea cuptorului.



IMPORTANT

Procesul de răcire poate dura mai mult sau mai puțin, în funcție de temperatura camerei și de temperatura din interiorul cuptorului.

9. După răcirea cuptorului, simbolul  se va stinge, iar ușa se va debloca.

10. Deschideți ușa cuptorului și ștergeți interiorul acestuia cu o lavetă umedă, curățând cenușa produsă în timpul operațiunii de curățare. Suprafețele greu accesibile din interiorul cuptorului trebuie curățate cu un burete din fibră nemetalică.

11. După curățarea cuptorului, nu uitați să reintroduceți șinele și accesoriile.

12. Cuptorul este pregătit acum și poate fi folosit din nou.



IMPORTANT

Dacă aveți probleme cu programarea și cu utilizarea acestei funcții, consultați Manualul de Instalare și de Întreținere furnizat împreună cu cuptorul dumneavoastră.


ANULAREA OPERAȚIUNII DE CURĂȚARE PIROLITICĂ

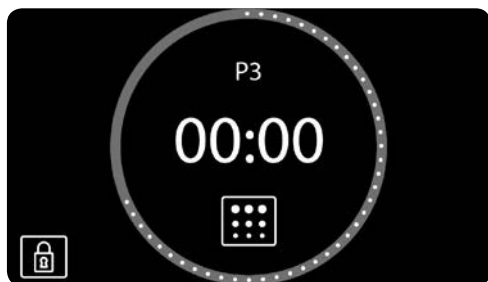
Operațiunea de curățare pirolitică este o funcție automată și, ca atare, poate fi declanșată doar cu ajutorul temporizatorului. Pentru a anula operațiunea de curățare pirolitică, cuptorul trebuie resetat, conform instrucțiunilor de mai jos:


1. Apăsați butonul ①.

Operațiunea de curățare pirolitică se va opri.

2. În funcție de temperatura din interiorul cuptorului pot apărea două situații:

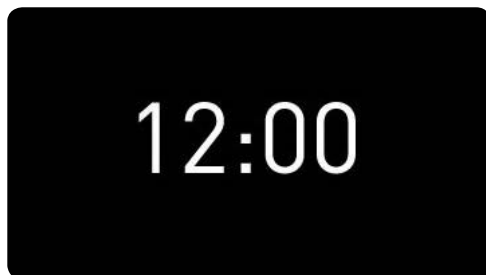
a) Temperatura din interior nu prezintă pericol: În această situație, ușa va rămâne blocată până când temperatura va coborî suficient pentru a nu prezenta pericol. Simbolul  va apărea pe ecran.



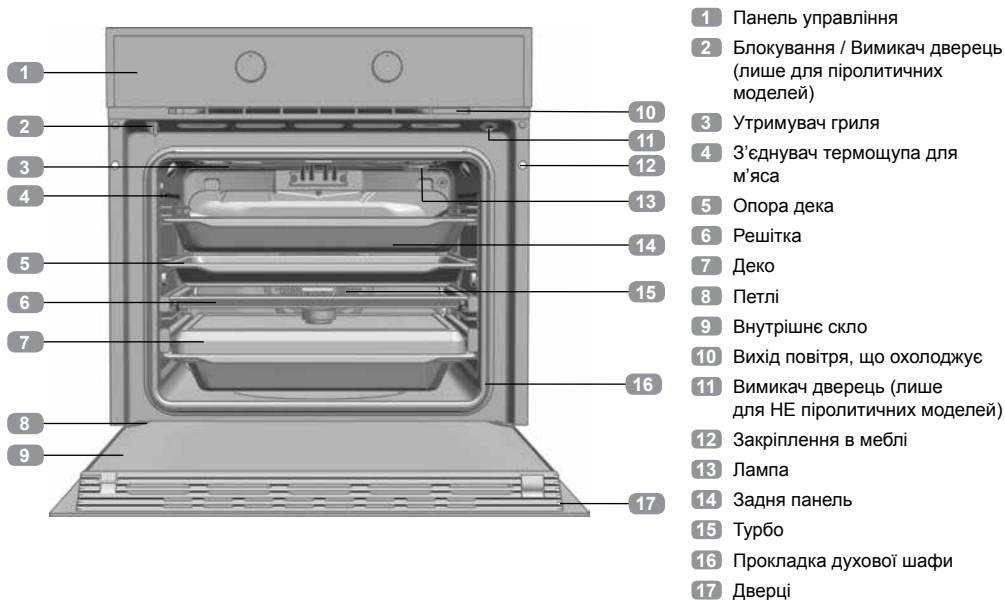
Când ușa se va debloca și va putea fi deschisă, simbolul  va dispărea, iar ora va fi afișată din nou pe ecranul ceasului.

b) Temperatura din interior nu prezintă pericol: Când temperatura din interiorul cuptorului nu prezintă pericol, ușa se va debloca imediat.

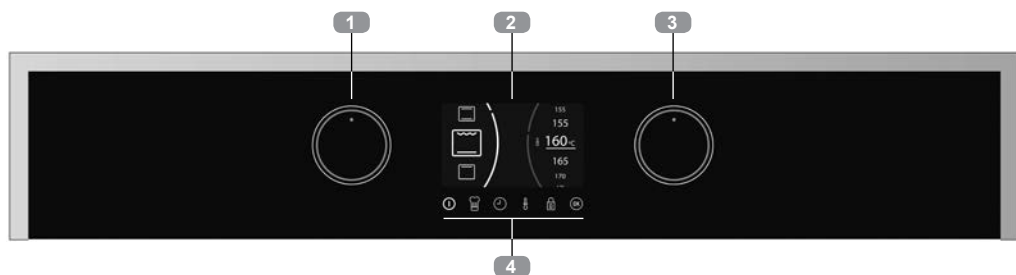
3. Temperatura din interior nu prezintă pericol: Când temperatura din interiorul cuptorului nu prezintă pericol, ușa se va debloca imediat iar cuptorul va reveni la ecranul de standby.



Опис духової шафи



Передня панель управління




1 Ручка для переміщення по меню в лівій частині екрану. Вибір режиму приготування.


2 Екран.


3 Ручка для переміщення по меню в правій частині екрану. Вибір налаштувань для приготування.


4 Кнопки


 Вкл. / Відкл. духовки.

 Особистий помічник кухаря (РСА)

 Доступ до функцій таймера і програмування духової шафи.

 Регулювання температури духовки

 Активація / відключення блокування клавіатури / дверей; залежно від моделі.


 Кнопка підтвердження. Вимкнення / Включення внутрішнього освітлення

Підключення і установка годинника

При першому підключенні духовки до електричної мережі, з'явиться логотип, а потім цифри 12:00 що мігають.


Для роботи духової шафи необхідно встановити годинник.

Для цього виберіть годину за допомогою лівої ручки, і хвилини - за допомогою правої.

Перевірити вибір натисненням на кнопку , або почекавши декілька секунд.

Як підтвердження ви почуєте сигнал і вказівку поточного часу який буде відображено на екрані.

Щоб змінити час:

Коли духовка в стані спокою (початковий екран) натискайте кнопку  до тих пір, поки зображення часу не почне блимати. Слідуйте описаним вище інструкціям для зміни поточного часу.



УВАГА

Чутливість сенсорних кнопок безперервно пристосовується до умов довкілля. При підключенні духової шафи до електромережі, переконаєтеся в тому, що скляна поверхня передньої панелі контролю чиста і вільна від будь-яких перешкод.



Якщо при натисканні на скло, екран реагує невірно, слід відключити духову шафу від електромережі і знов підключити її через деякий час. Таким чином датчики будуть скоректовані автоматично і знову почнуть реагувати на дотик пальцем.

РЕЖИМ ДЕМО (функція для виставкових зразків)

У режимі ДЕМО можна продемонструвати функції духовки без нагрівання.

Рекомендується підключати цей режим, коли духовка встановлена у виставкових залах з підключенням до мережі.

Підключення режиму ДЕМО

Перед установкою поточного часу, натискайте одночасно клавіші  і , до тих пір, поки на екрані не з'явиться повідомлення «DEMO Mode ON».

Потім встановите поточний час.

Слово «ДЕМО» буде постійно присутнє на екрані і духовка працюватиме нормально, але не буде грітися.

Для відключення режиму ДЕМО, слід відключити духовку від електричної мережі.



УВАГА

В разі збою електроживлення будуть видалені всі дані запрограмовані в електронному годиннику.

З'явиться повідомлення 12:00.

Потім можна буде встановлювати час слідуючи наведеним вище інструкціям.

Якщо дверці духовки були заблоковані до відключення струму, символ блокування світлитиметься до тих пір, поки двері не будуть розблоковані.

Це може зайняти декілька хвилин, залежно від температури усередині духовки. Протягом цього періоду неможливо встановлювати поточний час на годиннику.

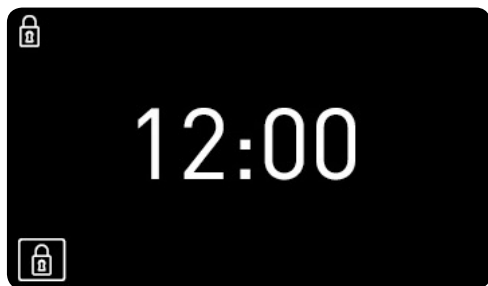
Після того, як дверцята були розблоковані, можна встановити поточний час слідуючи наведеним вище інструкціям.



Опис дисплея управління

Нижче приведена інформація, яку ви знайдете на екрані вашої духовки і те, як вона відображатиметься.

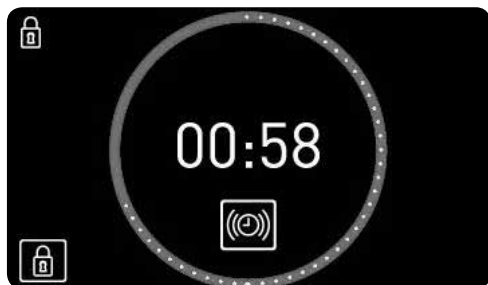
ПОЧАТКОВИЙ ЕКРАН / СТАН СПОКОЮ

Такий екран з'явиться коли духовка не працює, але підключена до мережі.



Коли дисплей управління або дверцята заблоковані, символи  і  будуть показані в лівій частині екрану.

Якщо ви запрограмували будь-який режим приготування на екрані буде вказаний зворотний відлік часу, а не поточний час. Див. малюнок нижчий.




ДИСПЛЕЙ ФУНКЦІЙ




Вибір функції.

При виборі будь-якої функції приготування, автоматичного рецепту або функції годинника, екран буде поділений на два сектори:

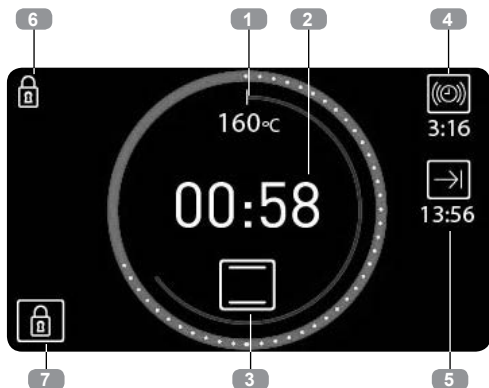
ЛІВИЙ СЕКТОР. Ця область екрану відображує функції приготування, автоматичні рецепти або, наявні функції програмування годинника.

Щоб вибрати будь-яку з них, слід обертати ліву ручку до тих пір, поки бажана функція не з'явиться в збільшеному вигляді, потім слід підтвердити вибір натиснувши на кнопку  (якщо Ви не доторкнетесь до будь-якої кнопки, через декілька секунд духовка підтвердить вибір автоматично).

ПРАВИЙ СЕКТОР. У цій області екрану, показані значення, які можна відрегулювати залежно від вибраної раніше функції: температура, вага, тривалість, час закінчення і ін.

Щоб вибрати значення, слід обертати праву ручку до тих пір, поки бажане значення не з'явиться в збільшеному вигляді, потім слід підтвердити вибір натиснувши на кнопку  (якщо Ви не доторкнетесь ні до однієї кнопки, через декілька секунд духовка підтвердить вибір автоматично).

ДИСПЛЕЙ ПРИГОТУВАННЯ



Під час приготування інформація про процес відображатиме на екрані і розподілена довкола двох центральних кол:

Внутрішнє коло температури. Червоного кольору. Представляє вибрану температуру в масштабі.

Зовнішнє коло часу.

- Червоного кольору, коли вказаний час, протягом якого духовка готує. Кожні 2 хвилини буде появляться одна біла крапка.
- Синього кольору, коли показується час, що залишився до закінчення приготування (зворотний відлік). Кожні 2 хвилини зникатиме одна біла крапка.

Усередині цих кол буде відображена наступна інформація про процес приготування:

- 1. Вибрана температура.** Символ °C, блиматиме до тих пір, поки не буде досягнуте вибране значення температури і постійно, у разі, коли духовка нагріває продукт що розміщено в неї.

2. Тривалість приготування

- Коли таймер не запрограміровано, буде вказано час що минув від початку процесу приготування, а довкола вказівки часу з'явиться червоне коло.
- Коли таймер запрограміровано, відображуватиме час, що залишився до закінчення приготування (зворотний відлік), а довкола вказівки часу з'явиться синє коло .
- Якщо духовка запрограмована, але знаходиться в режимі очікування (процес приготування ще не початий), буде показана загальна запрограмована тривалість приготування.

3. Функція приготування або автоматичний рецепт.

Поза колом можна знайти наступну інформацію про додаткові функції:

ПРАВИЙ СЕКТОР ДИСПЛЕЮ. Якщо була запрограмована будь-яка функція зв'язана з часом, інформація про таку функцію буде відображена в правій частині екрану.

- 4. [Signal] Сигнал.** Зворотний відлік часу, що залишився до запрограмованого часу .

- 5. [End] Час закінчення.**

ЛІВИЙ СЕКТОР ЕКРАНУ. Інформація про підключені функції безпеки.

- 6. [Lock] Блокування клавіатури.** Світлитиметься, коли підключена функція безпеки дітей.
- 7. [Door] Блокування дверцят. ЛИШЕ ДЛЯ ПІРОЛИТИЧНИХ МОДЕЛЕЙ.** Світлитиметься, коли підключено ручне блокування дверець.





























Приготування за допомогою класичних функцій

Функції духової шафи



ІНФОРМАЦІЯ

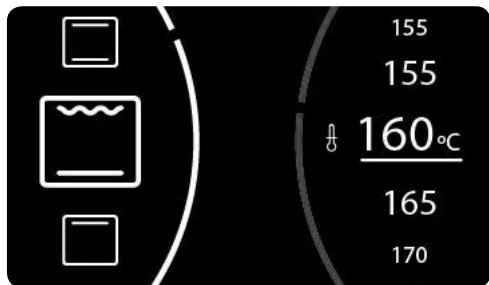
Для ознайомлення з описом використання кожної окремої функції, зверніться в керівництві по приготуванню що додається до вашої духової шафи.

-  **ВІДКЛЮЧЕННЯ**
-  **КОНВЕКЦІЯ**  
-  **КОНВЕКЦІЯ З ТУРБО**  
-  **ГРІЛЬ І НИЖНІЙ НАГРІВ**  
-  **МАКСІГРІЛЬ** 
-  **ГРІЛЬ** 
-  **НИЖНІЙ НАГРІВ**  
-  **ПІЦА**  
-  **ТУРБО**  
- ЕКО ЕКО**
-  **НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ**
-  **ПІДНЯТТЯ ТІСТА**
-  **РОЗМОРОЖУВАННЯ**
-  **HYDROCLEAN**
-  **ПІРОЛІЗ (залежно від моделі)**

 Функції, що передбачають швидкий автоматичний попередній нагрів

 Функції, сумісні з використанням термощупа для м'яса.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ КЛАСИЧНИХ ФУНКЦІЙ



Вибір функції.

Включить духовку, доторкнувшись до кнопки **1**.

Повертайте ліву ручку до тих пір, поки бажана функція не з'явиться в збільшеному вигляді.

Потім, справа, з'явиться значення температури, що рекомендується для вибраної функції приготування.

При бажанні, можна змінити температуру повертаючи праву ручку.

Підтвердіть вибір за допомогою клавіші **OK**.

Духова шафа почне готувати.

У будь-який момент процесу приготування можна:

- **Змінити функцію приготування**, обернувши ліву ручку.

- **Змінити температуру приготування** повертаючи праву ручку.
- **Запрограмувати попереджувальний сигнал або тривалість/час закінчення приготування.** Доторкнувшись до клавіші **⏰**.
- **Змінити програму попереджувального сигналу або тривалість/час закінчення приготування.** Доторкнувшись до клавіші **⏰**.



ІНФОРМАЦІЯ

Щоб запрограмувати або змінити програму, зверніться до розділу «Програмування таймера», який представлений в цьому керівництві.

ШВИДКИЙ АВТОМАТИЧНИЙ НАГРІВ

Вказані функції, передбачають швидкий автоматичний попередній нагрів.

Під час швидкого нагріву світлитиметься символ **↑**.

Поки цей символ світиться, не рекомендується поміщати продукти в духову шафу.

Приготування їжі з термощупом для м'яса

Певні моделі постачаються у комплекті з термощупом для м'яса.

Цей щуп вимірює внутрішню температуру смаження.

Коли термощупом визначається попередньо встановлена температура, духова шафа автоматично вимикається.

Приготування їжі з термощупом для м'яса забезпечує оптимальний результат для будь-якого типу м'яса або об'єму продукта, що смажиться.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА

- Використовуйте лише оригінальний щуп для м'яса.
- Встановлюйте щуп перед початком смаження.
- Встановіть щуп з боку продукта, що смажиться, таким чином, щоб наконечник досягав його центру.
- Встановіть щуп повністю до ручки.
- Під час приготування, рекомендується повертати продукт, що смажиться, наполовину. Враховуйте це, встановлюючи щуп, з метою уникнення проблем з цим у подальшому.
- Наконечник щупа не повинен торкатися кістки або жирних ділянок. Також його не можна встановлювати у порожню ділянку, що може трапитися під час приготування птиці.



УВАГА

Завжди закривайте з'єднувач ковпачком, коли щуп для м'яса не використовується.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ М'ЯСА

Помістіть продукт з встановленим термощупом у духову шафу.

Зніміть ковпачок з'єднувача, який розташований з лівого боку від шафи, і встановіть клему щупу.

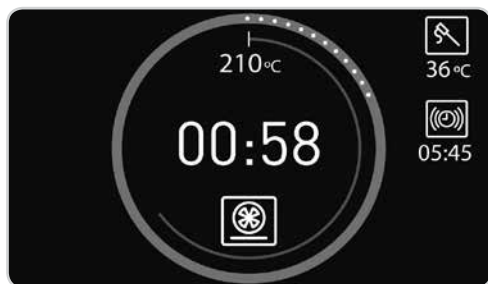
Оберіть функцію і температуру приготування відповідно до посібнику з використання.

На шафі відобразиться екран вибору для внутрішньої температури їжі (за умовчанням 65°C).

Далі на дисплеї духової шафи відобразиться екран вибору температури всередині продукта (температура за умовчанням 65°C).



Оберіть температуру, якої повинна досягти центральна частина продукту після завершення приготування і підтвердіть, натиснувши ОК.




На екрані приготування буде вказана внутрішня температура продукту в режимі реального часу справа від центального кола, під символом щупу для м'яса.

В центральній частині екрану буде відображатися поточний час роботи духової шафи.





ІНФОРМАЦІЯ

Після початку приготування, обрану температуру можна змінити, натискаючи .



ІНФОРМАЦІЯ

Щоб змінити температуру приготування, натисніть , після чого відобразиться екран вибору для цих опцій.

Після досягнення обраної внутрішньої температури їжі прозвучить звуковий сигнал, почне блимати символ , а духові шафа вимкнеться автоматично.

Натисніть на будь-яку кнопку, щоб відключити звуковий сигнал і вимкнути духову шафу.

Значення, надані у наступній таблиці, є рекомендованими для приготування за допомогою щупа для м'яса відповідно до типу їжі і ретельності її приготування.

ПРИГОТУВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА ЗОНДА	ПРИМІТКИ
Смажена яловичина	35° - 40° C	З кров'ю
Смажена яловичина	45° - 50° C	Середнє просмаження
Смажена яловичина	55° - 60° C	Повне просмаження
Нога ягняти	65° - 70° C	
Свиняча рулька	80° - 85° C	
Свиняча шийка	65° - 70° C	
Смажена шинка	80° - 85° C	
Курка	75° - 80° C	
Смажена індичка	80° - 85° C	


ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ М'ЯСА


Під час приготування з використанням щупа для м'яса, в центральній частині екрану буде відображатися поточний час роботи духової шафи.




ІНФОРМАЦІЯ

Обрана температура визначає час приготування, а також масу, тип і якість використаного продукту, що означає відсутність необхідності встановлювати час закінчення приготування.

Встановити звуковий сигнал таймера можливо на будь-який час (наприклад, для перерогортання продукту), натискаючи кнопку .


































У правому боці екрану з'явиться символ  і нижче буде відображений час до вимкнення таймеру.

Після досягнення часу, встановленого на таймері, буде подано звуковий сигнал і почне блимати .

Натисніть на будь-яку кнопку, щоб відключити звуковий сигнал. Духова шафа продовжить приготування у нормальному режимі.

Приготування з функцією Особистий Помічник (РСА)


АВТОМАТИЧНІ РЕЦЕПТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

ПТИЦЯ		 КУРКА	
		 КАЧКА	
		 ГУСАК	
		 ІНДИЧКА	
		 СТЕГЕНЦЯ	
М'ЯСО		 ПОРОСЯ	
		 ЯЛОВИЧИНА	
		 БАРАНИНА	
		 ВІДБИВНІ	
РИБА		 ХЕК	
		 ЛОСОСЬ	
ХЛІБ		 БІЛИЙ ХЛІБ	
		 ЧОРНИЙ ХЛІБ	
		 ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	
ПІЦА		 ПІЦА ТОВСТА	
		 ПІЦА ТОНКА	
ДЕСЕРТИ		 ФОРМОВИЙ ПИРІГ	
		 ВЕЛИКИЙ ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	
		 МАЛЕНЬКИЙ ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	
		 ПИРІГ НА ДЕКА	

 Рецепти, що вимагають попереднього нагріву порожньої духовки.


 Рецепти, що вимагають перевернути продукт під час приготування.

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ПЕРСОНАЛЬНИМ ПОМІЧНИКОМ


Включить духовку, доторкнувшись до кнопки .



Вибір рецепту.


Доторкніться до кнопки .


Поверніть ліву ручку до тих пір, поки не з'явиться в збільшеному вигляді бажаний продукт.

У правому секторі екрану буде відображено наявні рецепти, відповідні для вибраного продукту. За допомогою правої ручки оберіть рецепт і підтвердіть вибір натиснувши на .

У правому секторі екрану з'явиться повідомлення про те, що духовку необхідно запрограмувати.


Згідно з вибраним рецептом, необхідно буде ввести:

ВАГА ПРОДУКТУ: Вибрати правою рукою і підтвердити кнопкою .

ТЕМПЕРАТУРА: Підтвердити запропоновану температуру або вибрати іншу правою рукою за допомогою клавіші .

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД: Для деяких страв можна обрати зовнішній вигляд:

- **HIGH:** Підрум'янений до темного кольору
- **MEDIUM:** Підрум'янений до золотистого кольору
- **LOW:** Ледве підрум'янений

Після вибору параметрів, підтвердити кнопкою .

Духовка почне приготування і на екран вибору зміниться екраном приготування, на якому буде представлена наступна інформація:

- Обрана температура
- Час, що залишився
- Обраний рецепт

По закінченні приготування, звучатиме сигнал протягом 90 секунд і на екрані з'явиться символ приготування. Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити звуковий сигнал.


Духова шафа вимкнеться автоматично.



ІНФОРМАЦІЯ



Протягом перших 10 хвилин приготування можна змінити вагу і бажану міру готовності страви, а також запрограмувати час закінчення.

Після цього часу, параметри вже не можуть бути змінені.


Для зміни параметрів слід натиснути на клавішу  і духовка повернеться до екрану вибору.

Виконайте кроки зазначені вище.

У будь-який момент процесу приготування можна:

Змінити температуру приготування, натиснувши на кнопку . Підтвердити, натиснувши на .


Запрограмувати попередження. Доторкнувшись до кнопки .


Змінити програму вже заданого попередження. Доторкнувшись до клавіші .

Щоб запрограмувати або змінити програму, слідує інструкціям в розділі «Програмування таймера», яка наведена в цьому керівництві.

ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ ПОРОЖНЬОЇ ДУХОВКИ



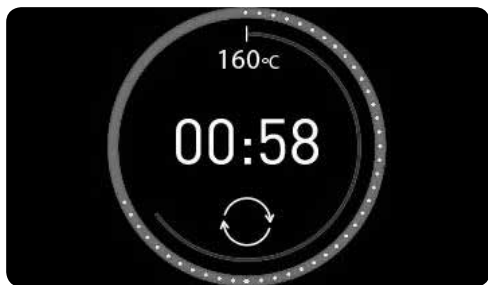
Рецепти, відмічені в таблиці символом , вимагають поміщати продукти у вже прогріту духовку.


Коли буде вибраний один з таких рецептів, перед приготуванням на екрані з'явиться символ . Коли духовка досягне необхідної для приготування температури, символ блиматимуть і прозвучить застережливий сигнал. Можна поміщати продукти всередину духовки.


Сигнал відключиться автоматично після відкриття дверець духовки, для того, щоб помістити туди продукти. На екрані з'явиться час, що залишився до закінчення приготування.

ПЕРЕВОРОТ ПРОДУКТУ

Рецепти, відмічені в таблиці символом



, вимагають перевертання продукту під час приготування.


Духовка попередить про те, коли слід це зробити, прозвучить сигнал і на екрані з'явиться символ .

Сигнал відключиться автоматично при відкритті дверцят для того, щоб перевернути продукт.

Програмування таймера духовки

МОЖЛИВОСТІ ТАЙМЕРА

Є наступні варіанти програмування з таймером:


 **Сигнал:** По закінченні заданого часу, прозвучить сигнал. Коли час закінчиться, духовка НЕ відключиться. Також можна запрограмувати сигнал, коли духовка не готує.




ІНФОРМАЦІЯ

Ви можете запрограмувати попереджувальний сигнал у будь-який момент, незалежно від того чи знаходиться духовка в процесі приготування чи ні.


Інші варіанти програмування таймера доступні лише коли духовка знаходиться в процесі приготування.

 **Тривалість приготування:** Дозволяє вибрати час протягом якого духовка готуватиме.



Після закінчення запрограмованого часу прозвучить сигнал, символ  блиматиме і духовка автоматично припинить нагрів.

Для зупинки сигналу і відключення духовки досить натиснути на будь-яку клавішу.

 **Час закінчення приготування:** Дозволяє вибрати час до якого духовка готуватиме.

Коли настане запрограмований час, прозвучить сигнал, символ  блиматиме і духовка автоматично припинить нагрів.

Для зупинки сигналу і відключення духовки досить натиснути на будь-яку кнопку.

Відкласти початок приготування  **Тривалість +**  **Час закінчення приготування**): Дозволяє запрограмувати духовку для того, щоб вона почала готувати автоматично і відключилася також автоматично після запрограмованого часу.



ІНФОРМАЦІЯ

Для того, щоб скористатися цією функцією, слід запрограмувати Тривалість і Час закінчення приготування.

У будь-який момент приготування відкритий доступ до запрограмованих параметрів.

Так само ви можете змінити вже запрограмовані параметри.



ІНФОРМАЦІЯ

Якщо ви вибрали автоматичний рецепт, духовка автоматично визначить Тривалість приготування, таким чином цей параметр неможливо змінити.

Проте, можливо наступне:


Запрограмувати Час закінчення протягом перших 10 хвилин роботи програми.

Запрограмувати звуковий сигнал повідомлення у будь-який момент процесу приготування.

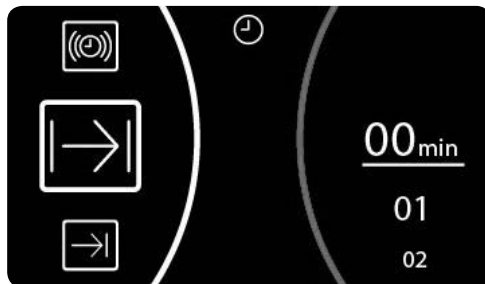
Функції безпеки

БЛОКУВАННЯ ДЛЯ БЕЗПЕКИ ДІТЕЙ (БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ)


Ця функція може бути підключена у будь-який час:

- **Прі вимкненій духовці.** Таке блокування не дозволяє підключення духовки за допомогою кнопки .

ЗАПРОГРАМУВАТИ ТАЙМЕР



Програмування тривалості приготування.


1. Натисніть на кнопку  для входу в меню програмування з таймером.
2. Повертайте ліву ручку для вибору потрібного параметра.
3. Оберніть праву ручку для вибору тривалості або часу закінчення приготування згідно з вибраним варіантом.





ІНФОРМАЦІЯ



Духова шафа не дозволяє вибрати час закінчення раніше, ніж поточна година

Тому коли запрограмовано час закінчення, в центральній зоні екрану буде показано поточний час, щоб таким чином спростити вибір часу.

4. Підтвердити вибір за допомогою кнопки .
5. Потім, знов з'явиться екран приготування. Можна побачити програму таймера праворуч від центрального кола.

- **Під час використання духової шафи.** Якщо функція підключається в той час, коли духовка знаходиться в роботі, або в стані очікування, кнопки і ручки будуть заблоковані і жодне значення не може бути змінено.

Для підключення функцій, натисніть на кнопку  до тих пір, поки не почуєте 1 короткий сигнал, а на екрані з'явиться символ . Панель управління заблоковано.

Для відключення функцій, знову натисніть на кнопку  до тих пір, поки не почуєте 1 короткий сигнал, а з екрану зникне символ .

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ ВРУЧНУ

Доступно лише в піролітичних моделях.

У піролітичних моделях блокування для безпеки дітей включає також і блокування дверцят.

Для того, щоб відкрити дверцята, слід відключити блокування для безпеки дітей, по вказаним вище інструкціям.

Функція TeKa Hydroclean®

Ця функція полегшує чищення від жиру і тих залишків, що прилипли до стін духової шафи.

Для полегшення чищення не допускайте скупчення бруду. Слід часто чистити духовку.

ПРОГРАМУВАННЯ ФУНКЦІЇ ТЕКА HYDROCLEAN®



УВАГА


Не слід виливати воду в гарячу духовку, це може пошкодити її емаль.

Цикл слід виконувати з холодною духовкою. Якщо робити це при дуже гарячій духовці, результат може не бути бажаним, а крім того можна пошкодити емаль.

Заздалегідь виїняти всі дека і інші аксесуари, включаючи опори для дек або телескопічні напрямні.



УВАГА

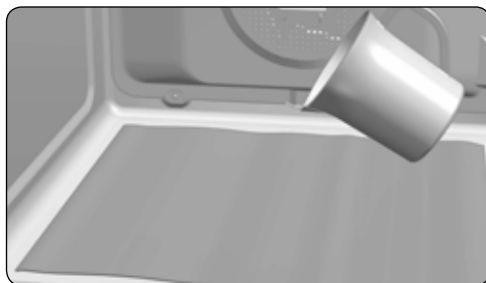
Перш ніж активувати блокування, переконаєтеся в тому, що дверцята духовки закриті. Якщо дверцята закриті не повністю, вона не заблокується і прозвучить сигнал попередження, а на екрані блиматиме символ .

Якщо це станеться, щільно закрийте дверцята, для того, щоб зупинити сигнал попередження і дозволити блокування.

Якщо ви не бажаєте блокувати дверцята, відключить функцію безпеки дітей.

Слідуйте інструкціям керівництва по установці і технічному обслуговуванню, які поставляються в комплекті з вашою духовкою.

1. При холодній духовці покладіть м'яку ганчірочку на дно духової шафи.





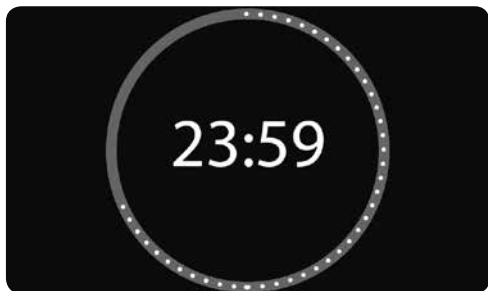
2. Повільно залийте 200 мл води в нижній відділ духової шафи.




ІНФОРМАЦІЯ

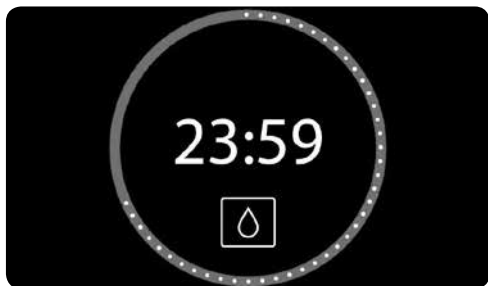
Для кращого результату додайте чайну ложку м'якого порошку для миття посуду в стакан з водою перш ніж вилити її на ганчірку.

3. Включите духовку, оберніть ліву ручку для вибору функції  і підтвердіть за допомогою .





4. Потім, як підтвердження, ви почуєте сигнал, підтверджуючий початок роботи функції TeKa Hydroclean®.

На дисплеї з'явиться символ  і час, що залишився до кінця функції.



ВАЖЛИВО

Тривалість цієї функції не може бути змінена. Щоб закінчити завчасно, вимкніть духовку за допомогою кнопки .


5. По досягненні часу закінчення, духовка відключиться, прозвучить сигнал і символ  швидко блиматиме.



ПОВАЖНО

Не відкривайте дверцята духової шафи до завершення функції Hydroclean®.

Фаза охолодження необхідна для правильної роботи функції.

6. Для зупинки звукового сигналу і відключення символу  досить доторкнутися до будь-якої клавіші.
7. Духова шафа вимкнеться автоматично.
8. Ваша духовка готова до видалення залишків забруднення і надлишків води за допомогою ганчірочки.

Функція Hydroclean® реалізується при низьких температурах. Проте час охолодження може варіюватися залежно від температури довкілля.



УВАГА

Перш ніж доторкнутися до внутрішньої поверхні духовки переконаєтеся в тому, що температура в ній адекватна.

Якщо після виконання функції Hydroclean® потрібне глибше очищення, використовуйте нейтральні порошки і м'яку губку.

Функція піролітичного самоочищення



УВАГА

Перш ніж почати цикл піролітичного очищення, уважно ознайомтеся з інструкціями по безпеці, які ви знайдете на початку керівництва по установці і технічному обслуговуванню.

Ця функція дозволяє проводити цикл піролітичного очищення, при якому відбувається окислення і обгорання жиру накопиченого при використанні духовки. При тому процесі всередині духовки досягаються високі температури.

Зазвичай рекомендується використовувати піроліз після 4-5 приготувань і використовувати найбільш адекватну програму з точки зору забруднення вашої духовки. При більшій забрудненості, вибирайте тривалішу програму.

Під час піролізу світло всередині духовки горіти не буде.

ПРОГРАМУВАННЯ ФУНКЦІЇ ПІРОЛІЗУ



ВАЖЛИВО

Перед початком піролізу слід обов'язково витягнути з духовки всі аксесуари і посуд, включаючи опори дек і /або телескопічні напрямні. Слідуйте інструкціям керівництва по установці і обслуговуванню, які поставляється в комплекті з вашою духовкою.




УВАГА

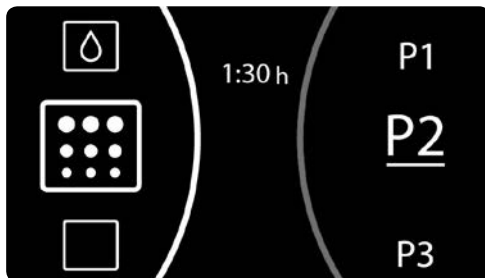
Слід видалити будь-яку рідину, що розлилася, або надмірне забруднення, оскільки при піролізі вони можуть спалахнути, що спричинить небезпеку виникнення пожежі.



УВАГА

Перш ніж почати піроліз, переконаєтеся в тому, що дверцята духовки добре закриті.

1. Включіть духовку і оберіть функцію Піроліз  обертаючи праву ручку.




2. Правую ручкою оберіть програму піролізу, яка відповідає рівню забрудненості вашої духовки:

P1: М'який піроліз Тривалість 1 година


P2: Нормальний піроліз. Тривалість 1 година 30 хвилин.

P3: Інтенсивний піроліз. Тривалість 2 години.


3. Підтвердіть вибір за допомогою кнопки . Відразу ж після цього, дверцята заблокуються автоматично.

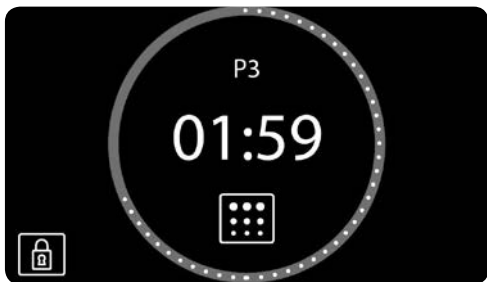


УВАГА



Якщо дверцята закриті погано, піроліз не почнет. Прозвучить сигнал і на екрані блиматиме символ .

Якщо це станеться, слід добре закрити дверцята, щоб завершилося блокування і почався піроліз.

4. Коли дверцята заблоковані, символ  світлитиметься і з'явиться вказівка часу, що залишився до закінчення піролізу.


**ВАЖЛИВО**

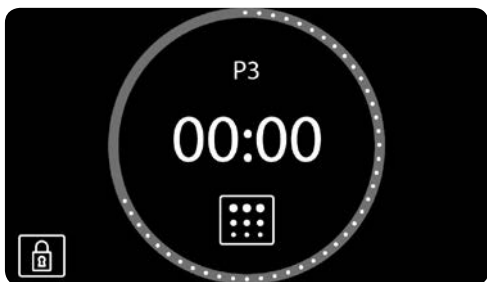
Духова шафа запрограмована і проводить цикл піролітичного очищення.

Протягом перших 10 хвилин ви можете відкласти початок піролізу, запрограмувавши час його закінчення. Для цього, натисніть на клавішу  для входу в меню програмування з таймером. Після вибору часу закінчення, підтвердіть його натискує на .


Під час піролізу не можливо вибрати жодну функцію програмпри бажанні за бажання, можна підключити блокування для безпеки дітей.

Не намагайтеся відкрити дверцята духовки, оскільки це може перервати процес очищення.

5. Коли буде закінчено піролітичне чищення, ви почуєте сигнал і символ  блиматиме, а на екрані годинника з'явиться 00:00.




6. Для зупинки звукового сигналу досить натиснути на будь-яку кнопку годинника.
7. Духова шафа вимкнеться автоматично.
8. Процес нагріву печі завершений, проте духовка ще дуже гаряча і не може використовуватися.

До тих пір, поки духовка не остигне, продовжуватиметься робота по охолодженню і символ  світлитиметься.

**ВАЖЛИВО**

Із-за високих температур всередині духової шафи час охолодження може варіюватися залежно від температури довіклля.

9. Після того, як духовка остигне символ  відключиться і дверцята будуть розблоковані.
10. Відкрийте дверцята духової шафи і протріть вологою тканиною всередині, видалите золу, що утворилася в процесі циклу очищення. У важкодоступних місцях всередині духової шафи необхідно використовувати губку. Не використовуйте губки з металевим волокном.
11. Після того, як внутрішня частина духовки очищена, не забудьте знов встановити опори і аксесуари.
12. Духовка знову готова до приготування їжі.

**ВАЖЛИВО**

При виявленні будь-якої неполадки в програмуванні і роботі цієї функції, проконсультуйтеся з керівництвом з установки і тех. обслуговування що додається до вашої духовки.


ВІДМІНА ПІРОЛІЗУ

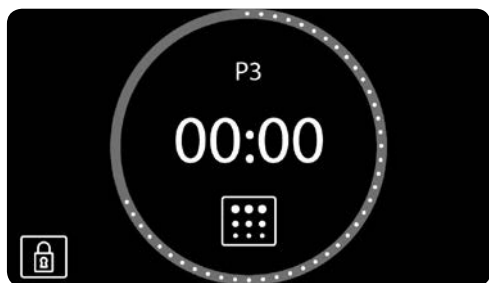
Піроліз є автоматичною функцією яка може бути приведена в дію за допомогою програмування годинника. Щоб відмінити піроліз, що вже йде, необхідно перепрограмувати годинник, наступним чином:


1. Доторкніться до клавіші ①.

Піроліз зупиниться.

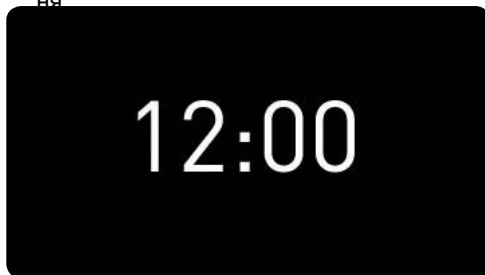
2. Залежно від температури всередині духової шафи можуть виникнути два варіанти:

- a) Небезпечна температура всередині: В цьому випадку дверцята залишаться заблокованими, до тих пір, поки температура не опуститься до безпечних значень. На екрані буде відображено символ .

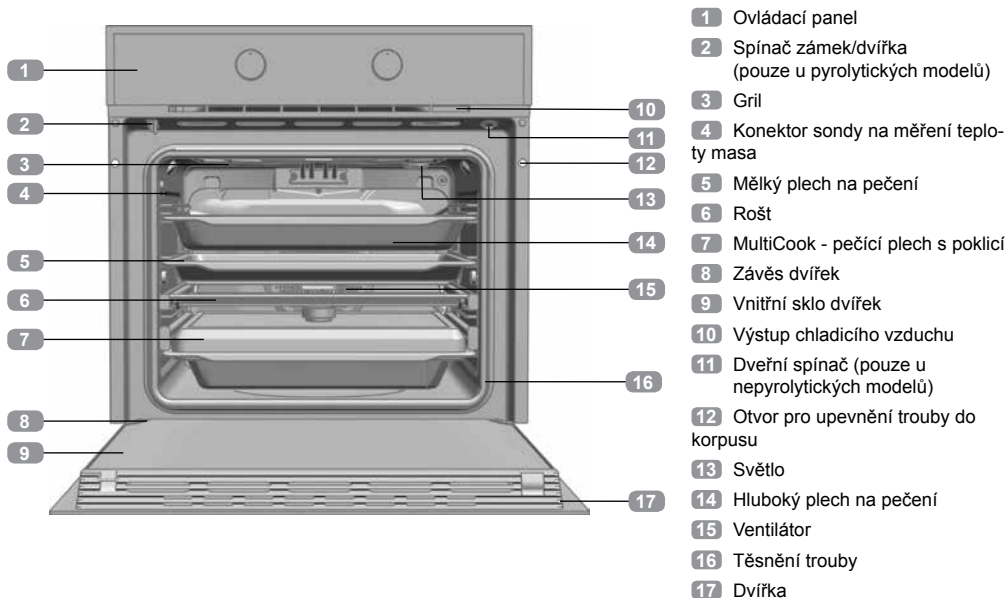


Після того, як дверцята будуть розблоковані їх можна відкрити, символ  зникне і на екрані годинника знов буде показано поточний час.

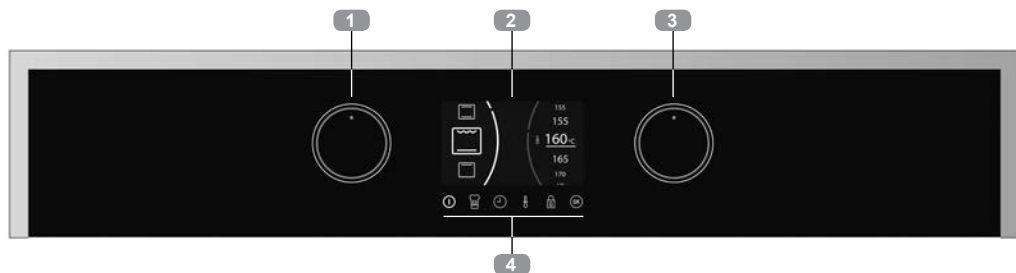
- b) Безпечна температура всередині: Якщо температура всередині духової шафи безпечна, духові шафа розблоковується негайно.
3. Безпечна температура всередині: Якщо температура всередині духової шафи безпечна, духові шафа розблоковується негайно знов з'явиться екран очікування.



Popis trouby



Ovládací panel




1 Volič k procházení nabídek na levé straně obrazovky. Volič pečicího režimu.


2 Obrazovka.


3 Volič k procházení nabídek na pravé straně obrazovky. Volič nastavení pečení.


4 Tlačítka.

 Zapínání / vypínání trouby.

 Přístup k Osobnímu asistentovi pečení (PCA)

 Přístup k nastavení časování a programování.

 Úprava teploty trouby.

 Aktivace / deaktivace klávesnice / zámku dvířek v závislosti na modelu.


 Potvrzovací tlačítko. Zapínání / vypínání vnitřního osvětlení.

Zapnutí a nastavení času

Když poprvé zapojujete troubu, zobrazí se logo a pak na displeji bude blikat 12:00.


Abyste mohli troubu používat, musíte nastavit čas.

Hodiny vyberete levým ovladačem a minuty pravým.

Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka , nebo můžete několik vteřin počkat.

Uslyšíte zvukový signál potvrzující, že na obrazovce byl nastaven čas.

Pro změnu času:

Když je trouba v pohotovostním režimu (úvodní obrazovka), stisknete tlačítko  a přidržte jej, dokud nezačne čas blikat. Pro změnu času postupujte podle těchto kroků:



VAROVÁNÍ

Citlivost dotykových ovladačů se neustále přizpůsobuje okolním podmínkám. Když troubu zapojujete, zajistěte, aby byl skleněný povrch ovládacího panelu čistý a bez překážek.



Pokud hodiny nereagují správně, když se dotknete skla, troubu na několik vteřin odpojte a poté ji zase zapojte. Senzory se tím nastaví automaticky a budou zase reagovat na dotyk prstu.

REŽIM DEMO (Speciální funkce pro podlahy v obchodech)

Když je aktivovaný režim DEMO, můžete troubu ovládat bez nahřívání.

Aktivace tohoto režimu se doporučuje, když je třeba troubu zapojit na prodejně.

Aktivace režimu DEMO

Před nastavením hodin stiskněte současně tlačítka   a držte je stisknutá, dokud se na obrazovce neobjeví „DEMO Mode ON“ (Režim DEMO zapnutý).

Poté nastavte na troubě čas.

Slovo „DEMO“ bude na panelu neustále zobrazeno a trouba bude pracovat normálně, ale nebude se nahřívát.

Pro deaktivaci režimu DEMO odpojte troubu ze zásuvky.



VAROVÁNÍ

V případě výpadku elektrické energie se nastavení elektronických hodin/časovače vymaže.

Objeví se čas 12:00.

Můžete nastavit čas podle popisu výše.

Pokud byla před výpadkem elektrické energie zamčena dvířka, bude zobrazen symbol zámku, dokud nebudou dvířka odemčena.

To může trvat několik minut v závislosti na teplotě uvnitř trouby a během této doby ne lze čas resetovat.

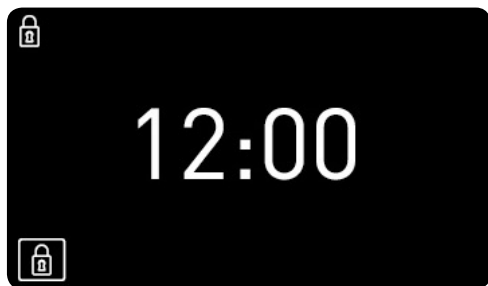
Jakmile dvířka odemknete, můžete nastavit čas podle popisu výše.



Popis ovládacího panelu

Informace, které najdete na obrazovce trouby, a to, jak budou zobrazovány, je uvedeno níže.

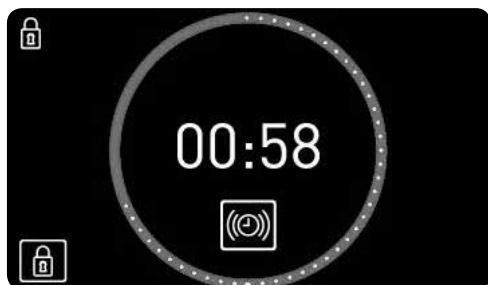
ÚVODNÍ OBRAZOVKA / POHOTOVOSTNÍ REŽIM

Tato obrazovka se objeví, když trouba nepracuje, ale je stále zapojena do zásuvky.



Je-li aktivována klávesnice nebo zámky dvířek, na levé straně obrazovky se objeví symboly  a .

Pokud byl naprogramován časovač, obrazovka přestane zobrazovat čas a zobrazí odpočítávání, jak můžete vidět na obrázku.




OBRAZOVKA VÝBĚRU




Výběr funkcí.

Při výběru funkce pečení, automatického receptu nebo programu časovače bude obrazovka rozdělena do dvou částí:

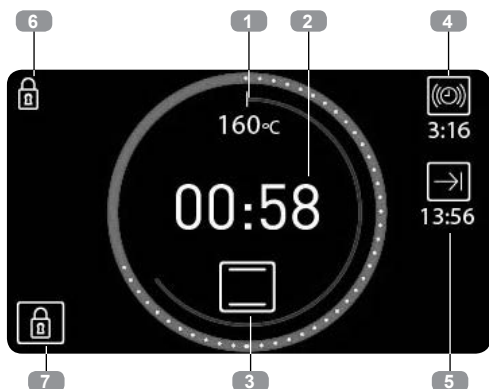
LEVÁ ČÁST. Tato část obrazovky zobrazuje dostupná nastavení pečení, automatické recepty a programy časovače.

Pro výběr některého z nich otáčejte levým voličem, dokud se nezobrazí požadovaná funkce, a výběr potvrďte tlačítkem  (pokud nestisknete žádná tlačítka, trouba to po několika vteřinách automaticky potvrdí).

PRAVÁ ČÁST. Tato část obrazovky zobrazuje hodnoty, které lze nastavit podle zvoleného režimu: teplota, hmotnost, doba trvání, čas dokončení...

Pro výběr hodnoty otáčejte pravým voličem, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota, a potvrďte výběr tlačítkem  (pokud nestisknete žádná tlačítka, trouba to po několika vteřinách automaticky potvrdí).

OBRAZOVKA S INFORMACEMI O PEČENÍ



Během pečení se na obrazovce zobrazí informace o stavu trouby kolem dvou středových kruhů:

Vnitřní kruh teploty. Červeně. Představuje vybranou teplotu na stupnici.

Vnější kruh času.

- Při zobrazování informace, jak dlouho se pokrm peče, je kruh červený. Každé 2 minuty se bude zobrazovat bílá tečka.
- Při zobrazování informace, kolik času pečení zbývá k dokončení (odpočítávání), je kruh modrý. Každé 2 minuty zmizí bílá tečka.

Uvnitř těchto kruhů se zobrazují následující informace o pečení:

1. Vybraná teplota. Symbol °C bude blikat, dokud nebude dosaženo požadované teploty a kdykoli bude trouba přenášet teplo do pokrmu.


2. Čas pečení.

- Pokud nebyl naprogramován časovač, zobrazí se uplynulý čas pečení a kolem času se objeví červený kruh.
- Pokud byl časovač nastaven, zobrazí se zbývající čas do dokončení pečení (odpočítávání) a kruh bude modrý.
- Pokud byla trouba naprogramována, ale je nastavena na odložení (pečení ještě nezačalo), zobrazí se celkový čas naprogramovaného pečení.

3. Nastavení pečení nebo výběr automatického receptu.


Mimo kruhy se zobrazí následující informace o doplňkovém nastavení:


PRAVÁ STRANA OBRAZOVKY. Pokud bylo naprogramováno nastavení času, na pravé straně obrazovky se zobrazí relevantní informace.

4.  Časovač. Odpočítávání se zvukovým signálem k oznámení, že čas pečení uplynul.

5.  Čas dokončení.

LEVÁ STRANA OBRAZOVKY. Informace o aktivovaném bezpečnostním nastavení.

6.  Zámek klávesnice. Při aktivaci se rozsvítí dětský bezpečnostní zámek.

7.  Zámek dvířek. POUZE PRO PYROLYTICKÉ MODELY. Rozsvítí se, když je aktivován manuální zámek dvířek.

Tradiční funkce pečení

FUNKCE TROUBY



INFORMACE

Popis používání všech těchto funkcí najdete v příručce k pečení dodané s vaší troubou.



TLAČÍTKO ZAP / VYP



KONVENČNÍ  



KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM  



GRIL A SPODNÍ OHŘEV  



MAXIGRIL 



GRIL 



SPODNÍ OHŘEV  



PIZZA  



TURBO  

ECO ECO



POMALÉ PEČENÍ



KYNUTÍ TĚSTA



ROZMRAZOVÁNÍ



HYDROCLEAN



PYROLÝZA (podle modelu)



Nastavení s rychlým předehřátím



Funkce kompatibilní s použitím sondy na měření teploty masa.

PEČENÍ S TRADIČNÍMI FUNKCEMI



Výběr funkce.

Zapněte troubu stisknutím tlačítka .

Otáčejte levým voličem, dokud nedosáhnete požadované funkce.

Doporučená teplota pro zvolenou funkci se pak zobrazí vpravo.



Pokud si přejete, teplotu lze upravit otočením pravého voliče.

Vaši volbu potvrďte tlačítkem .

Trouba začne péct.

Kdykoli během procesu pečení můžete:

- **Změnit funkci pečení** otočením levého voliče.

- **Změnit teplotu pečení** otočením pravého voliče.
- **Naprogramovat časovač pečení nebo dobu trvání/čas dokončení** stisknutím tlačítka .
- **Upravit naprogramované časovače nebo dobu trvání/čas dokončení** stisknutím tlačítka .




INFORMACE

Jak nastavit nebo upravit program najdete v části „Načasované programy pečení“, kterou najdete dále v této uživatelské příručce.

AUTOMATICKÉ RYCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Uvedené funkce zahrnují rychlé předehřívání.

Během předehřívání se rozsvítí symbol .

Před vložením pokrmu doporučujeme počkat, dokud symbol nezhasne.

Pečení se sondou na měření teploty masa.

Některé modely jsou vybaveny sondou na měření teploty masa.

Tato sonda měří vnitřní teplotu pečeného masa.

Když sonda naměří dříve zvolenou teplotu, trouba se automaticky vypne.

Pečení se sondou na měření teploty masa zajišťuje optimální výsledek pro jakýkoli druh či velikost pečeného masa.

JAK VLOŽIT SONDU NA MĚŘENÍ TEPLoty MASA

- Používejte originální sondu na měření teploty masa.
- Vložte sondu před začátkem pečení.
- Vložte sondu do pečeného masa z boku tak, aby špička dosáhla do středu.
- Sondu zasuňte úplně až k rukojeti.
- Doporučuje se obrátit pečené maso v polovině vaření. Myslete na to při zasouvání sondy, abyste předešli pozdějším nepříjemnostem.
- Špička sondy se nesmí dotýkat kostí nebo tlustých částí. Dále byste neměli vložit sondu do dutých částí, které se mohou vyskytovat např. u drůbeže.



UPOZORNĚNÍ

Vždy ponechte krytku konektoru nasaženou, pokud nepoužíváte sondu na měření teploty masa.

PEČENÍ SE SONDOU NA MĚŘENÍ TEPLoty MASA.

Vložte maso do trouby s již vloženou sondou.

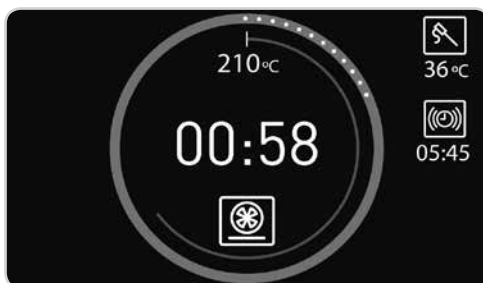
Odstraňte krytku zdířky konektoru, která je na levé straně trouby a zasuňte konektor sondy na měření teploty masa.

Vyberte si funkci a teplotu pečení jako obvykle.

Trouba pak zobrazí možnost výběru vnitřní teploty masa (65°C výchozí nastavení).



Vyberte teplotu, kterou by měla střední část masa dosáhnout, aby se pečení ukončilo a potvrďte stisknutím OK.




Na obrazovce pečení se vnitřní teplota jídla zobrazí v reálném čase po pravé straně kruhu, pod symbolem sondy.

Uprostřed obrazovky uvidíte, jak dlouho je trouba zapnutá.





INFORMACE

Jakmile se pečení zapne, můžete změnit nastavenou teplotu stisknutím .



INFORMACE

Pro změnu funkce či teploty pečení, stiskněte  a objeví se obrazovka výběru možností.

Jakmile je nastavená vnitřní teplota jídla dosažena, zazní zvukový signál, symbol  bude blikat a trouba se automaticky vypne.

Pro vypnutí alarmu a trouby stiskněte jakékoli tlačítko.

Následující tabulka ukazuje údaje, doporučené jako vodítko pro vaření se sondou v závislosti na druhu jídla a jak dobře by mělo být propečené.

PEČENÍ	TEPLOTA SONDY	POZNÁMKY
Hovězí pečeně	35° - 40° C	Málo propečená
Hovězí pečeně	45° - 50° C	Středně propečená
Hovězí pečeně	55° - 60° C	Dobře propečená
Jehněčí kýta	65° - 70° C	
Uzené koleno	80° - 85° C	
Vepřová pečeně	65° - 70° C	
Pečená šunka	80° - 85° C	
Kuře	80° - 85° C	
Pečené krůtí	80° - 85° C	


NASTAVENÍ ČASOVAČE PRO PEČENÍ SE SONDOU NA MĚŘENÍ TEPLoty MASA


Během pečení se sondou, se čas daného pečení trouby objevuje uprostřed obrazovky.




INFORMACE

Nastavená teplota určuje dobu pečení, stejně jako váhu, druh a propečení masa, což značí, že není třeba nastavovat čas ukončení pečení.

V jakékoli chvíli lze nastavit časový alarm (např. pro otočení masa) stisknutím tlačítka .


































Symbol  bude zobrazen na pravé straně obrazovky a zbývající čas (než zmizí) pod ním.


Jakmile bude dosaženo nastaveného času, ozve se zvukový signál a  bude blikat.

Pro vypnutí alarmu stiskněte jakékoli tlačítko. Trouba bude péct dál.

Pečení s Osobním asistentem pečení (PCA)



AUTOMATICKÉ RECEPTY DO TROUBY

DRŮBEŽ		 KUŘE	
		 KACHNA	
		 HUSA	
		 KRŮTA	
		 STEHENNÍ PALIČKY	
MASO		 SELE	
		 HOVĚZÍ	
		 JEHNĚČÍ	
		 KOTLETY	
RYBY		 HEJK	
		 LOSOS	
CHLĚB		 BÍLÝ CHLĚB	
		 TMAVÝ CHLĚB	
		 CELOZRNNÝ CHLĚB	
PIZZA		 SILNÁ KŮRKA	
		 TENKÁ KŮRKA	
DEZERTY		 KOLÁČE VE FORMĚ	
		 VELKÝ OVOCNÝ KOLÁČ	
		 MALÝ KOLÁČ	
		 KOLÁČE NA PLECH	

 Recepty, které vyžadují předehřátí prázdné trouby.

 Recepty, které vyžadují otočení pokrmu.


PEČENÍ S OSOBNÍM ASISTENTEM PEČENÍ

Zapněte troubu stisknutím tlačítka . Klepněte na tlačítko .



Volba receptu.


Otáčejte levým voličem, dokud se nezobrazí typ pokrmu, který chcete péct.

Dostupné recepty pro vybraný typ pokrmu se zobrazí na levé straně obrazovky. Pravým voličem vyberte požadovaný recept a potvrďte jej tlačítkem .

Poté se v pravé části obrazovky objeví informace, že trouba vyžaduje naprogramování pečení.


V závislosti na vybraném receptu vás trouba požádá o zadání:

HMOTNOSTI POKRMU: Vyberte pravým voličem a potvrďte tlačítkem .

TEPLOTY: Potvrďte navrhovanou teplotu pro recept, nebo vyberte jinou pravým voličem a potvrďte tlačítkem .

ÚROVNĚ ZEHLÁVNUTÍ: U některých receptů můžete vybrat stupeň dokončení:

- **VYSOKÝ:** Hodně nazlátlé
- **STŘEDNÍ:** Středně nazlátlé
- **NÍZKÝ:** Lehce nazlátlé

Když vyberete všechna nastavení, potvrďte tlačítkem .

Trouba začne péct a obrazovka pečení se zobrazí na místě obrazovky výběru, přičemž bude zobrazovat následující informace:

- Zvolená teplota pečení
- Zbývající čas pečení
- Zvolený recept

Když uplyne doba pečení, zazní zvukový signál na dobu přibližně 90 vteřin a na obrazovce bude blikat symbol pečení. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko.


Trouba se automaticky vypne.



INFORMACE



Během prvních 10 minut pečení budete moci změnit hmotnost a úroveň zežlátnutí, nebo nastavit čas dokončení.

Poté budou tato nastavení neměnná.


Pro změnu těchto nastavení pečení klepněte na tlačítko  a trouba se vrátí na obrazovku výběru.

Postupujte podle pokynů výše.

Kdykoli během procesu pečení můžete:

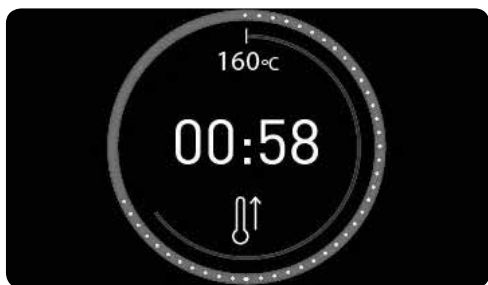
Změnit teplotu pečení dotykem tlačítka . Potvrďte tlačítkem .


Nastavit časovač stisknutím tlačítka .


Změnit existující časovač stisknutím tlačítka .

Jak nastavit nebo upravit program najdete v části „Načasované programy pečení“, kterou najdete dále v této uživatelské příručce.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ PRÁZDNÉ TROUBY

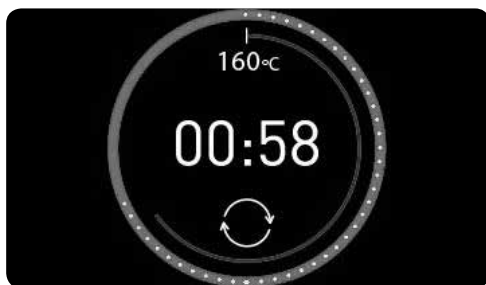



U receptů, které jsou v tabulce označeny symbolem , je nutné troubu před vložením pokrmu předehřát.


Když si vyberete jeden z těchto receptů, při začátku pečení se na obrazovce objeví symbol . Když trouba dosáhne teploty pečení, symbol bude blikat a zvukový signál oznámí, že pokrm lze nyní vložit do trouby.

Když otevřete dvířka, abyste vložili pokrm, zvukový signál se automaticky vypne a na obrazovce pečení se objeví zbývající čas.

OTOČENÍ POKRMU



U receptů, které jsou v tabulce označeny symbolem , je nutné pokrm během pečení otočit.


Trouba vám dá vědět, kdy to bude třeba, zvukovým signálem a na obrazovce pečení se objeví symbol .

Otevření dvířek trouby, abyste pokrm otočili, automaticky ukončí zvukový signál.

Nastavení časovače trouby

MOŽNOSTI ČASOVAČE

K programování pečení můžete použít následující možnosti časovače:


 **Časovač:** Když naprogramovaný čas vyprší, rozezní se zvukový signál. Když probíhá signalizace časovače, pečení se NEZASTAVÍ. Časovač lze také nastavit, když trouba nepeče.




INFORMACE


Časovač můžete nastavit kdykoli bez ohledu na to, zda trouba peče či nikoliv.


Zbytek možností časovače je dostupný, pouze když trouba peče.

 **Doba přípravy pokrmu:** Umožňuje vám zvolit, jak dlouho bude trouba péct.



Zvukový signál zazní na konci naprogramovaného času, rozbliká se symbol  a trouba automaticky přestane hrát.

Poklepejte na jakékoli tlačítko, abyste zastavili zvukový signál a vypnuli troubu.

 **Čas dokončení pečení:** Umožňuje vám nastavit čas, kdy se má pečení zastavit.

Po dosažení nastaveného času se rozezní zvukový signál, rozbliká se symbol  a trouba automaticky přestane hrát.

Poklepejte na jakékoli tlačítko, abyste zastavili zvukový signál a vypnuli troubu.

Zahájení odloženého pečení ( Doba trvání pečení +  Čas dokončení): Umožňuje

je vám naprogramovat troubu, aby automaticky zahájila pečení a automaticky se vypnula, jakmile naprogramovaný čas vyprší.



INFORMACE

Pro naprogramování této možnosti nastavte postupně Dobu trvání pečení a Čas dokončení.

K možnostem programování můžete přistupovat kdykoli během pečení.

Podobně můžete změnit stávající program.



INFORMACE

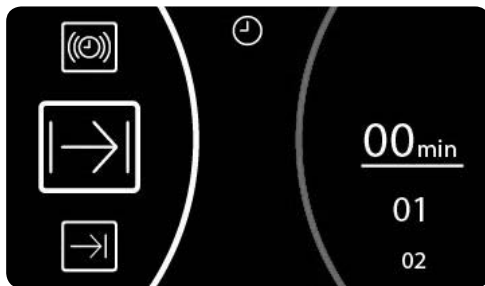
Pokud jste vybrali automatický recept, trouba automaticky určí čas pečení, takže tato možnost nebude dostupná.

Nicméně můžete:


Naprogramovat Čas dokončení během prvních deseti minut pečení.

Kdykoli nastavit časovač.

PROGRAMOVÁNÍ MOŽNOSTÍ ČASOVAČE



Programování během pečení.


1. Pro přístup do nabídky možností časovače stiskněte tlačítko .
2. Otáčejte levým voličem a vyberte požadovanou možnost programu.
3. Otáčejte pravým voličem a vyberte dobu trvání nebo čas dokončení v závislosti na zvolené možnosti.



INFORMACE

Trouba vám neumožní vybrat čas dokončení, který je starší než aktuální čas.


Při programování času dokončení bude středová část zobrazovat aktuální čas jako pomůcku pro výběr.

4. Vaši volbu potvrďte tlačítkem .
5. Znovu se zobrazí obrazovka pečení. Na pravé straně od středového kruhu uvidíte naprogramované časovače.


Bezpečnostní pokyny


DĚTSKÝ BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK (ZÁMEK OVLÁDACÍHO PANELU)



Tuto funkci lze aktivovat kdykoli:

- **Při vypnuté troubě.** Dětský zámek neumožní zapnutí trouby při stisknutí tlačítka .

- **Při používané troubě.** Pokud je funkce aktivována, když trouba peče, nebo je nastaveno odložení, klávesnice nebude reagovat a nebude možné používat voliče ani měnit nastavení pečení.

K aktivaci této funkce stiskněte a přidržte tlačítko , dokud neuslyšíte pípnutí a na

obrazovce se neobjeví symbol . Ovládací panel je nyní zamčený.

Pro deaktivaci této funkce se dotkněte tlačítka  a znovu jej přidržte, dokud neuslyšíte pípnutí a nezmizí symbol .

MANUÁLNÍ ZAMČENÍ DVÍŘEK


Dostupné pouze u pyrolytických modelů.

U pyrolytických modelů dětský bezpečnostní zámek zahrnuje zámek dvířek, který zabraňuje jejich otevření.

Pro otevření dvířek je nutné dětský bezpečnostní zámek deaktivovat podle výše uvedených pokynů.



VAROVÁNÍ

Před aktivací zámku se ujistěte, že jsou dvířka správně zavřená. Pokud nejsou dvířka dobře zavřená, nezamknou se, rozestní se zvukový signál a na obrazovce bude blikat symbol .

Pokud k tomu dojde, zavřete dvířka a nechte je zavřená, dokud varování nezmizí a zámek nezačne fungovat.

Pokud nechcete dvířka zamknout, dětský bezpečnostní zámek deaktivujte.

Funkce Teka Hydroclean®

Tato funkce pomáhá odstraňovat veškeré tuky a ostatní usazeniny na bocích trouby.

Aby bylo čištění snazší, zabraňte hromadění usazenin. Čistěte troubu často.

PROGRAMOVÁNÍ FUNKCE TEKA HYDROCLEAN®



VAROVÁNÍ

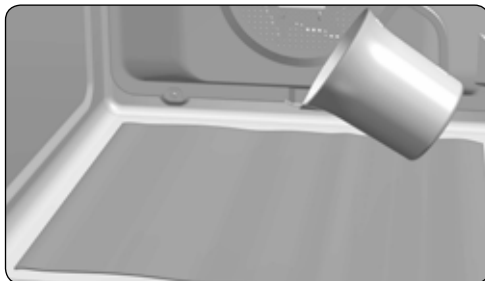
Nenalívejte vodu do horké trouby, protože může dojít k poškození smaltu.

Cyklus pouštějte vždy, když je trouba studená. Když je trouba příliš teplá, mohou být ovlivněny výsledky čištění a navíc může dojít k poškození smaltu.

Nejprve vyjměte z trouby plechy a veškeré příslušenství včetně držáků na plechy a vysouvacích kolejniček.

Ty vyčistěte podle pokynů v příručce pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s vaší troubou.

1. Když je trouba studená, rozprostřete na dno trouby utěrku.





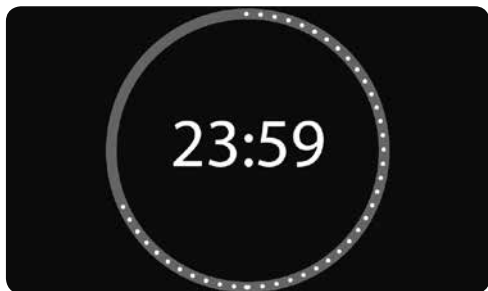
2. Na dno trouby pomalu nalijte 200 ml vody.




INFORMACE

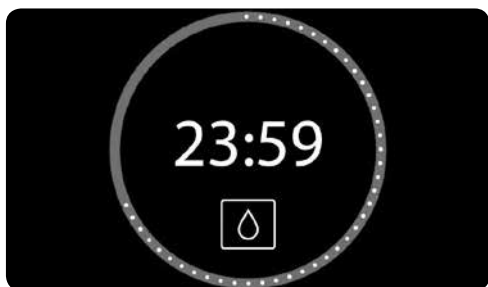
Pro nejlepší výsledky přidejte lžičku jemného mycího prostředku do sklenice vody, než ji vylijete na utěrku.

3. Zapněte troubu, otáčejte levým voličem, vyberte funkci  a potvrďte ji tlačítkem .





4. Rozezní se zvukový signál potvrzující, že funkce Teka Hydroclean® je aktivní.

Na obrazovce se objeví symbol  a zbývající čas potřebný k dokončení cyklu.



DŮLEŽITÉ

Dobu trvání cyklu není možné změnit. Pro zastavení před dokončením cyklu vypněte troubu stisknutím tlačítka .


5. Když cyklus skončí, trouba se sama vypne, rozezní se zvukový signál a symbol  se rychle rozblíká.



DŮLEŽITÉ

Neotvírejte dvířka, dokud se cyklus Hydroclean® zcela neukončí.

Aby tato funkce fungovala správně, je nutný chladicí cyklus.

6. Stiskněte prstem jakékoli tlačítko, abyste vypnuli zvukový signál a aby zmizel symbol .
7. Trouba se automaticky vypne.
8. Trouba je připravena k odstranění usazenin špíny a přebytečné vody utěrkou.

Funkce Hydroclean® pracuje při nízkých teplotách. Doby chlazení se však mohou lišit v závislosti na pokojové teplotě.



VAROVÁNÍ

Než se přímo dotknete vnitřních povrchů trouby, ujistěte se, že teplota není příliš vysoká.

Pokud je po použití funkce Hydroclean® vyžadováno hlubší čištění, použijte neutrální čisticí prostředky a neabrazivní houby.

Pyrolytické samočištění



VAROVÁNÍ

Před provedením cyklu pyrolytického čištění si důkladně přečtěte bezpečnostní pokyny na začátku příručky pro instalaci a údržbu.

Tato funkce umožňuje spuštění cyklu pyrolytického čištění, během kterého se spálí usazeniny tuků vysokými teplotami uvnitř trouby.

Obecně se pyrolytický cyklus doporučuje po každých 4 – 5 použitích. Vyberte si nejvhodnější program v závislosti na tom, jak je trouba znečištěná. V případě velmi znečištěné trouby vyberte delší cyklus.

Během pyrolytického cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PROGRAMOVÁNÍ PYROLYTICKÉ FUNKCE



DŮLEŽITÉ

Před provedením cyklu pyrolytického čištění vyndejte z trouby veškeré příslušenství a nádobí včetně držáků na plechy a/nebo vysouvacích kolejniček. Při čištění postupujte podle pokynů v příručce pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s vaší troubou.



VAROVÁNÍ

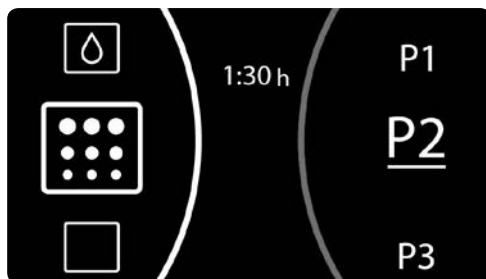
Vyčistěte vylité kapaliny nebo nadměrnou špínu, protože by se během cyklu pyrolytického čištění mohly vznítit a způsobit požár.



VAROVÁNÍ

Před spuštěním cyklu pyrolytického čištění se ujistěte, že je trouba správně zavřená.

1. Zapněte troubu a vyberte funkci Pyrolýza pomocí levého voliče.



2. Pro vybrání nejvhodnějšího pyrolytického programu v závislosti na tom, jak je trouba znečištěná, použijte pravý volič:
 - P1:** Jemná pyrolýza. Trvá 1 hodinu.
 - P2:** Střední pyrolýza. Trvá 1,5 hodiny.
 - P3:** Intenzivní pyrolýza. Trvá 2 hodiny.
3. Vaši volbu potvrďte tlačítkem **OK**. Hned potom se dvířka automaticky zamknou.

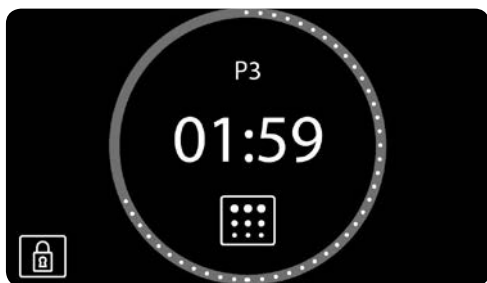


VAROVÁNÍ

Pokud nejsou dvířka dobře zavřená, cyklus pyrolýzy nezačne. Rozezná se zvukový signál a na obrazovce se rozblíká symbol .



Pokud k tomu dojde, zavřete správně dvířka a aktivujte zámek a spusťte pyrolytický cyklus.

4. Když jsou dvířka zamčená, na displeji hodin se rozsvítí symbol a zobrazí se zbývajcí čas do konce cyklu.




DŮLEŽITÉ

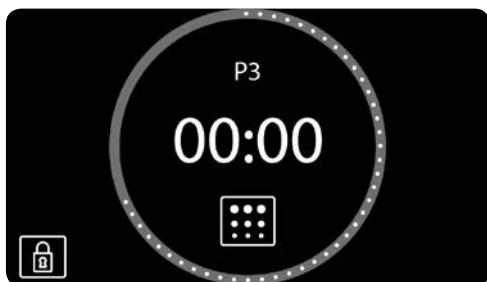
Trouba je naprogramovaná a probíhá cyklus pyrolytického čištění.

Během prvních 10 minut můžete odložit spuštění pyrolyzy naprogramováním konečného času. Pro přístup do nabídky možností časovače stiskněte tlačítko . Jakmile zvolíte konečný čas, potvrďte jej pomocí tlačítka .


Během pyrolytického cyklu nemůžete vybrat jinou možnost časovače. Pokud chcete, můžete aktivovat dětský bezpečnostní zámek.

Nepokoušejte se otevřít dvířka trouby, protože by tak mohlo dojít k přerušení čisticího procesu.

5. Když cyklus pyrolytického čištění skončí, rozezní se zvukový signál, rozblíká se symbol  a na obrazovce se objeví 00:00.




6. Abyste zastavili zvukový signál, stiskněte jakékoli tlačítko.
7. Trouba se automaticky vypne.
8. Proces nahřívání trouby skončil, ale trouba je velmi horká a nelze ji použít.

Spustí se chladicí motor a symbol  zůstane rozsvícený, dokud trouba nezchladne.



DŮLEŽITÉ

Proces chlazení se může lišit v závislosti na pokojové teplotě z důvodu vysokých teplot uvnitř trouby.

9. Jakmile trouba zchladne, symbol  zhasne a dvířka se odemknou.
10. Otevřete dvířka trouby, otřete vnitřek vlhkým hadrem a vyčistěte popel vzniklý během cyklu čištění. Obtížně přístupné oblasti v troubě bude nutné vyčistit nekovovou drátěnkou.
11. Jakmile je trouba čistá, nezapomeňte vložit držáky na plechy a příslušenství.
12. Trouba je nyní připravena k opětovnému použití.



DŮLEŽITÉ

Pokud máte jakékoli problémy s programováním a používáním této funkce, nahlédněte do příručky pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s touto troubou.


ZRUŠENÍ PYROLÝZY

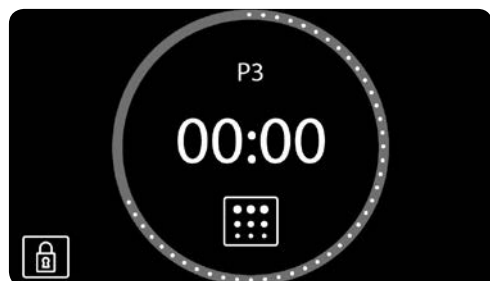
Pyrolýza je automatická funkce a jakou takovou ji lze aktivovat pouze pomocí programu časovače. Pro zrušení pyrolýzy je nutné troubu resetovat podle pokynů níže:


1. Stiskněte tlačítko .

Pyrolýza se zastaví.

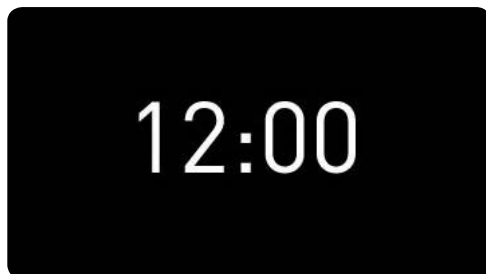
2. Ve vztahu k vnitřní teplotě trouby mohou vzniknout dvě situace:

- a) Nebezpečná vnitřní teplota: V tomto případě zůstanou dvířka zamčená, dokud teplota neklesne na bezpečnou úroveň. Na obrazovce se zobrazí symbol .

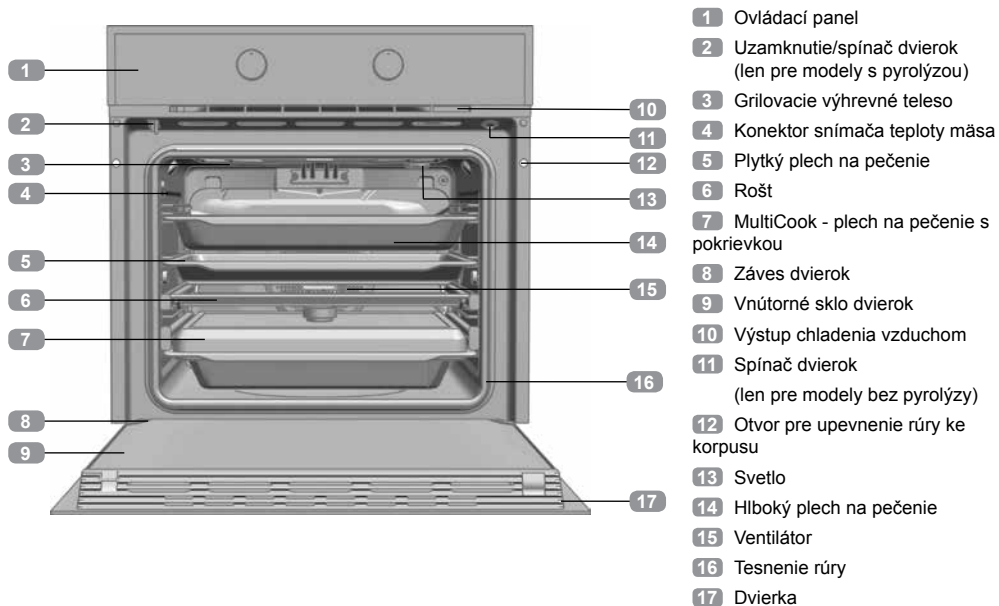


Když jsou dvířka odemčena a lze je otevřít, symbol  zmizí a na displeji hodin se znovu zobrazí čas.

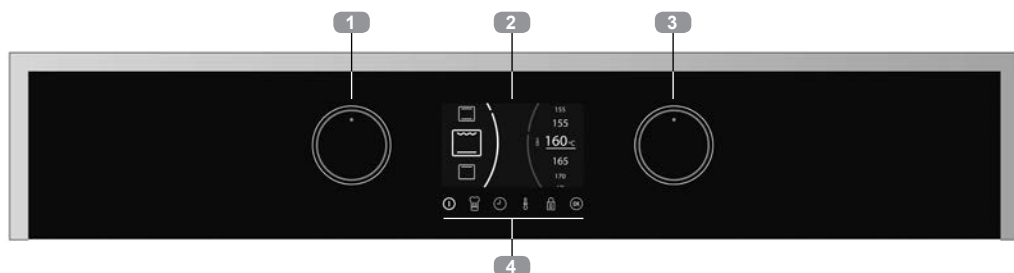
- b) Bezpečná vnitřní teplota: Pokud je teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou.
3. Bezpečná vnitřní teplota: Pokud je teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou a trouba se vrátí na pohotovostní obrazovku.









Popis rúry



Ovládací panel



- 1 Otáčaním prejdite ponukami na ľavej strane obrazovky. Ovládač režimu pečenia.
- 2 Obrazovka displeja.
- 3 Otáčaním prejdite ponukami na pravej strane obrazovky. Ovládač nastavenia pečenia.
- 4 Tlačidlá.


- | | |
|---|--|
| <p> Zapínanie/vypínanie rúry.</p> <p> Prístup k osobnému asistentovi pečenia (PCA).</p> <p> Prístup k nastaveniam časového rozvrhu a programov.</p> | <p> Zmena teploty rúry.</p> <p> Aktivácia/deaktivácia klávesnice/zámku dveriek podľa modelu.</p> <p> Tlačidlo pre potvrdenie. Zapnutie/vypnutie vnútorného svetla.</p> |
|---|--|

Zapnutie a nastavenie času

Pri prvom zapojení rúry sa zobrazí logo a po ňom na obrazovke bude blikať 12:00.


Aby bolo možné rúru používať, je potrebné nastaviť čas.

Urobíte to zvolením hodiny pomocou ľavého ovládača a zvolením minút pomocou pravého ovládača.

Nastavenia potvrdíte tak, že stlačíte tlačidlo  alebo počkáte zopár sekúnd.

Zvukovým signálom sa potvrdí nastavenie času na obrazovke.

Ak chcete zmeniť čas:

Keď je rúra v pohotovostnom režime (úvodná obrazovka), podržte tlačidlo , kým nezačne blikať čas. Pri zmene času postupujte podľa týchto krokov:



VÝSTRAHA

Citlivosť dotykových ovládacích prvkov sa neustále mení podľa podmienok okolitého prostredia. Pri zapojení rúry sa uistite, že sklenený povrch ovládacieho panelu je čistý a bez prekážok.



V prípade, že hodiny nereagujú správne, keď sa dotknete skla, odpojte rúru po dobu niekoľkých sekúnd a potom ju opäť zapojte. To spôsobí, že sa senzory automaticky prispôbia a opäť zareagujú na dotyk prsta.

DEMO REŽIM (Špeciálna funkcia pre podlahy predajní)

Pri aktivovanom DEMO režime môžete rúru ovládať bez ohrevu.

Aktivácia tohto režimu sa odporúča v prípade, že sa má rúra zapojiť v predvázacom priestore.

Aktivácia DEMO režimu

Pred nastavením hodín stlačte súčasne tlačidlá  , až kým sa na obrazovke nezobrazí „DEMO Mode ON“.

Potom nastavte čas na rúre.

Na paneli sa bude stále zobrazovať slovo „DEMO“ a rúra bude pracovať normálne ale bez ohrevu.

Na deaktiváciu DEMO režimu odpojte rúru zo zásuvky.



VÝSTRAHA

V prípade výpadku napájania, dôjde k vymazaniu nastavenia elektronických hodín/časovača.

Zobrazí sa čas 12:00.

Čas môžete nastaviť tak, ako je popísané vyššie.

Ak boli dvierka rúry uzamknuté pred výpadkom elektrického prúdu, bude zobrazený symbol zámku, až kým nebudú dvierka odomknuté.

Tento proces môže trvať niekoľko minút v závislosti od teploty vo vnútri rúry. Počas tejto doby nie je možné resetovať čas.

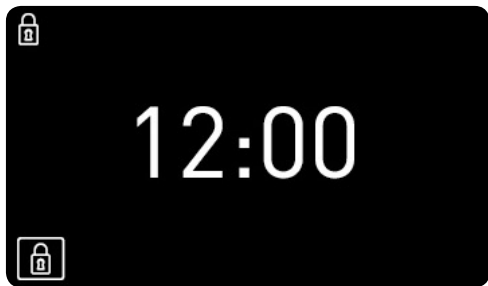
Akonáhle sú dvierka odomknuté, môžete nastaviť čas, ako je popísané vyššie.



Popis ovládacieho panelu

Nižšie sa uvádzajú údaje, ktoré sa zobrazujú na obrazovke displeja rúry, a informácie o tom, ako sa zobrazujú.

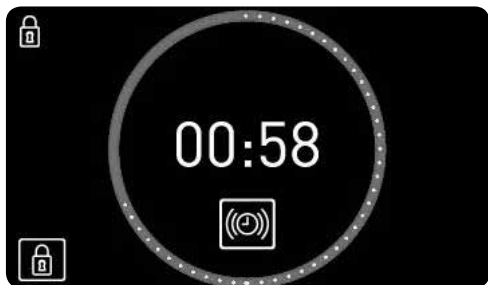
ÚVODNÁ OBRAZOVKA/ POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Táto obrazovka sa zobrazuje, keď rúra nepracuje, ale je zapojená.



Ak je aktivovaná klávesnica alebo zámok dvierok, na ľavej strane obrazovky sa zobrazujú symboly  a .

Ak bol naprogramovaný časovač, obrazovka prestane zobrazovať čas a zobrazí odpočítavanie, ako je možné vidieť na obrázku.




VÝBEROVÁ OBRAZOVKA




Výber funkcií.

Pri výbere funkcie pečenia, programu automatického receptu alebo časovača sa obrazovka rozdelí na dve časti:

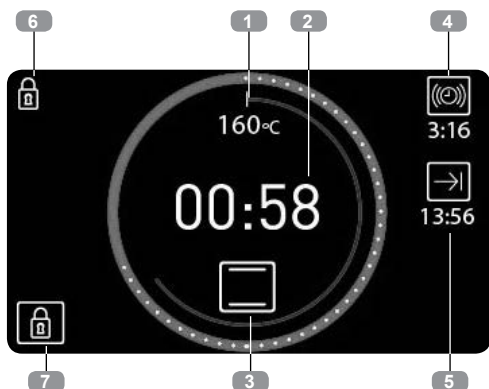
ĽAVÁ ČASŤ Táto časť obrazovky zobrazuje dostupné nastavenia pečenia, programy automatických receptov a časovača.

Ak chcete zvoliť ktorúkoľvek z týchto uvedených možností, otáčajte ľavým ovládačom dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaná funkcia. Výber potvrdíte tlačidlom  (ak nestlačíte žiadne tlačidlá, rúra to automaticky potvrdí po niekoľkých sekundách).

PRAVÁ ČASŤ Táto časť obrazovky zobrazuje hodnoty, ktoré možno nastaviť podľa zvoleného režimu: teplota, hmotnosť, trvanie, čas ukončenia...

Ak chcete zvoliť hodnotu, otáčajte pravým ovládačom dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaná hodnota. Výber potvrdíte tlačidlom  (ak nestlačíte žiadne tlačidlá, rúra to automaticky potvrdí po niekoľkých sekundách).

OBRAZOVKA S INFORMÁCIAMI O PEČENÍ



Počas pečenia sa na obrazovke okolo dvoch stredových kruhov zobrazia informácie o stave rúry:

Vnútorňý kruh pre teplotu. Červená farba. Predstavuje teplotu zvolenú na stupnici.

Vonkajší kruh pre čas.

- Keď sa zobrazuje dĺžka prípravy pokrmu, kruh je červený. Biela bodka sa zobrazí každé 2 minúty.
- Keď sa zobrazuje, koľko času zostáva do ukončenia prípravy pokrmu (odpočítavanie), kruh je modrý. Biela bodka zmizne každé 2 minúty.

Vo vnútri týchto kruhov sa zobrazia nasledujúce informácie o pečení:

1. Zvolená teplota. Symbol °C bude blikať, až kým sa nedosiahne zvolená teplota a vždy, keď rúra prenáša teplo na pokrm.

2. Doba prípravy pokrmu.

- Ak nebol naprogramovaný časovač, zobrazí sa uplynulý čas prípravy pokrmu a okolo tohto času sa vyobrazí červený kruh.
- Ak bol časovač nastavený, zobrazí sa čas, ktorý zostáva do konca pečenia (odpočítavanie), a kruh bude modrý.
- Ak bola rúra naprogramovaná, ale je nastavená na oneskorenie (pečenie sa ešte nezačalo), zobrazí sa celkový naprogramovaný čas prípravy pokrmu.

3. Nastavenie pečenia alebo výber automatických receptov.

Mimo kruhov sa zobrazujú nasledujúce informácie o ďalších nastaveniach:

PRAVÁ STRANA OBRAZOVKY. Ak boli naprogramované nastavenia času, na pravej strane obrazovky sa zobrazujú informácie týkajúce sa nastavení.

4. [🔊] Časovač. Odpočítavanie so zvukovým signálom naznačuje, že doba prípravy pokrmu bola ukončená.

5. [➡] Doba ukončenia.

ĽAVÁ STRANA OBRAZOVKY. Informácie o aktivovaných bezpečnostných nastaveniach.

6. [🔒] Uzamknutie klávesnice. Detský bezpečnostný zámok sa rozsvieti v prípade, že bol aktivovaný.

7. [🔒] Zámok dvierok. LEN PRE MODELY S PYROLÝZOU. Rozsvieti sa v prípade, že bol aktivovaný manuálny zámok dvierok.

Funkcie tradičného pečenia

FUNKCIE RÚRY



INFORMÁCIE

Popis použitia každej z týchto funkcií nájdete v príručke Sprievodca pečenia, ktorá je priložená k Vašej rúre.



TLAČIDLO VYP./ZAP.



KONVENČNÉ  



KONVENČNÉ S VENTILÁTOROM  



GRIL A SPODNÝ OHREV  



MAXI GRIL 



GRIL 



SPODNÝ OHREV  



PIZZA  



TURBO  

ECO EKO



POMALÉ PEČENIE



KYSNUTIE CESTA



ROZMRAZOVANIE



FUNKCIA HYDROCLEAN



PYROLÝZA (podľa modelu)

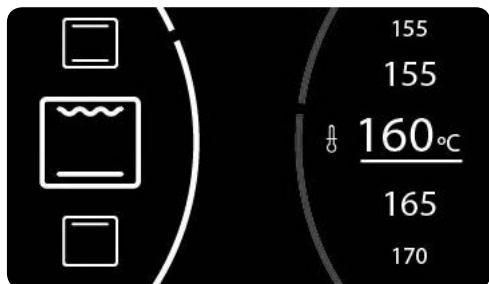


Nastavenia s rýchlym predhrievaním




Funkcie vhodné na použitie snímača teploty mäsa.

PEČENIE S TRADIČNÝMI FUNKCIAMI



Výber funkcií.

Zapnite rúru pomocou stlačenia tlačidla .

Otáčajte ľavým ovládačom dovtedy, kým nedosiahnete požadovanú funkciu.

Odporúčaná teplota pre zvolenú funkciu sa potom zobrazí vpravo.



Ak je to potrebné, teplotu je možné zmeniť otáčaním pravého ovládača.

Svoj výber potvrdte tlačidlom .

Rúra spustí pečenie.

Vždy počas procesu pečenia môžete:

- **zmeniť funkciu pečenia** otáčaním ľavého ovládača,

- **zmeniť teplotu pečenia** otáčaním pravého ovládača,
- **programovať časovač prípravy pokrmu alebo dobu trvania/ukončenia** stlačením tlačidla ,
- **upravovať naprogramované časovače alebo doby trvania/ukončenia** stlačením tlačidla .




INFORMÁCIE

Informácie o nastavení alebo úprave programu nájdete v časti „Načasované programy pečenia“, ktorá je uvedená ďalej v tejto užívateľskej príručke.

AUTOMATICKÉ RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Vyznačené funkcie zahŕňajú rýchle predhrievanie.

Počas rýchleho predhrievania sa rozsvieti symbol .

Odporúčame počkať, kým sa tento symbol neodstráni ešte pred vložením pokrmu.

Varenie so snímačom teploty mäsa

Určité modely sú vybavené snímačom teploty mäsa.

Týmto snímačom sa meria vnútorná teplota pečeného mäsa.

Keď snímač zaznamená vopred stanovenú teplotu, rúra sa automaticky vypne.

Varením so snímačom teploty mäsa sa zaisťujú optimálne výsledky pre všetky druhy alebo veľkosti pečeného mäsa.

VLOŽENIE SNÍMAČA TEPLoty NA MÄSO

- Používajte len originálny snímač teploty mäsa.
- Snímač teploty vložte pred začatím pečenia.
- Snímač teploty vložte z bočnej strany pečeného mäsa tak, aby sa dostal do jeho stredu.
- Snímač teploty zasuňte úplne až k rukoväti.
- Pečené mäso sa v polovici pečenia odporúča otočiť. Majte to na pamäti pri vkladaní snímača, aby ste sa vyvarovali neskorším problémom.
- Špička snímača sa nesmie dotýkať kostí alebo masných plôch. Taktiež sa nemá vložiť do dušej oblasti, čo by sa mohlo stať v prípade hydiny.



VAROVANIE

Ak snímač teploty mäsa nepoužívate, veko konektora vždy ponechávajte nasadené.

VARENIE SO SNÍMAČOM TEPLoty MÄSA

Potravinu s vloženým snímačom teploty mäsa umiestnite do rúry.

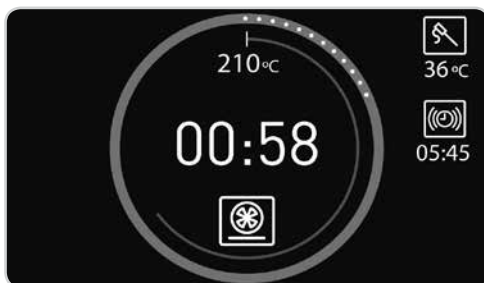
Odstráňte veko zdievky konektora, ktoré sa nachádza na ľavej strane rúry, a zasuňte do neho konektor snímača teploty mäsa.

Zvyčajným spôsobom vyberte funkciu a teplotu varenia.

Na rúre sa potom zobrazí obrazovka výberu vnútornej teploty mäsa (automaticky 65 °C).



Vyberte teplotu, ktorú by mal stred mäsa dosiahnuť, keď sa pečenie skončí, a potvrdte ju stlačením tlačidla OK.




Na obrazovke prípravy sa na pravej strane kruhu pod symbolom snímača teploty mäsa zobrazí aktuálna vnútorná teplota potraviny.

Uprostred obrazovky môžete vidieť čas pečenia v rúre.





INFORMÁCIA

Po začatí pečenia môžete vybranú teplotu zmeniť stlačením tlačidla .



INFORMÁCIA

Na zmenu funkcie alebo teploty pečenia stlačte tlačidlo  a pre tieto možnosti sa zobrazí obrazovka výberu.

Keď sa dosiahne zvolená vnútorná teplota potraviny, zaznie upozornenie, symbol  bude blikať a rúra sa automaticky vypne.

Stlačte akékoľvek tlačidlo na zastavenie upozornenia a vypnite rúru.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené hodnoty odporúčané ako pokyn na pečenie so snímačom teploty mäsa podľa druhu potraviny a ako dôkladne sa má piecť.

VARENIE	TEPLOTA SNÍMAČA	POZNÁMKY
hovädzie mäso	35 ° – 40 °C	neprepečené
hovädzie mäso	45 ° – 50 °C	stredne prepečené
hovädzie mäso	55° – 60°C	dobře prepečené
jahňacie stehno	65° - 70° C	
kolienko	80° - 85° C	
bravčová panenka	65° - 70° C	
pečená šunka	80° - 85° C	
Kura	75° - 80° C	
pečená morka	80° - 85° C	


NASTAVENIE ČASOVAČA NA PEČENIE SO SNÍMAČOM TEPLoty MĀSA


Pri pečení so snímačom teploty mäsa sa čas pečenia v rúre zobrazuje v strednej časti obrazovky.




INFORMÁCIA

Zvolenou teplotou sa určuje čas pečenia, ako aj váha, druh a prepečenia mäsa, teda nie je potrebné stanoviť čas ukončenia pečenia.

Upozornenie časovača môžete nastaviť kedykoľvek (napríklad pre otočenie mäsa) stlačením tlačidla .


































Symbol  sa zobrazí na pravej strane obrazovky spolu so zobrazením zostávajúceho času do vypnutia časovača.


Keď uplynie čas stanovený v časovači, zaznie upozornenie a symbol  zabliká.

Upozornenie zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla. Rúra bude normálne pokračovať v pečení.

Pečenie s osobným asistentom pečenia (Personal Cooking Assistant = PCA)



AUTOMATICKÉ RECEPTY RÚRY

HYDINA		 KURČA		
		 KAČICA		
		 HUS		
		 MORIAK		
		 STEHNÁ		
MÄSO		 PRASIATKO		
		 HOVÄDZIE		
		 JAHŇACIE		
		 REBIERKA		
RYBA		 MORSKÁ ŠŤUKA		
		 LOSOS		
CHLIEB		 BIELY CHLIEB		
		 TMAVÝ CHLIEB		
		 CELOZRNNÝ CHLIEB		
PIZZA		 HRUBÁ KÔRKA		
		 TENKÁ KÔRKA		
DEZERTY		 KOLÁČE VO FORME		
		 VEĽKÝ OVOCNÝ KOLÁČ		
		 MALÝ KOLÁČ		
		 KOLÁČE NA PLECHU		

 Recepty, ktoré vyžadujú predhrievanie prázdnej rúry.

 Recepty, ktoré vyžadujú otáčanie pokrmu.


PEČENIE S OSOBNÝM ASISTENTOM PEČENIA

Zapnite rúru pomocou stlačenia tlačidla . Poklepte po tlačidlo .



Volba receptu.


Otáčajte ľavým ovládačom, až kým sa nezobrazí druh pokrmu, ktorý chcete piecť.

Dostupné recepty pre zvolený druh jedla sa zobrazia na ľavej strane obrazovky. Pomocou pravého ovládača môžete zvoliť požadovaný recept a potvrdiť ho pomocou tlačidla .

Potom sa v pravej časti obrazovky zobrazia informácie, ktoré rúra potrebuje na programovanie pečenia.


V závislosti od zvoleného receptu Vás rúra požiada, aby ste zadali:

HMOTNOSŤ POKRMU: Zvoľte pomocou pravého ovládača a potvrdte tlačidlom .

TEPLOTU: Potvrdte teplotu navrhovanú pre daný recept alebo zvoľte inú pomocou pravého ovládača a potvrdte tlačidlom .

ÚROVEŇ TMAVOSTI: Pri niektorých receptoch môžete zvoliť stupeň dokončenia:

- **VYSOKÝ:** Dobre opečené
- **STREDNÝ:** Stredne opečené
- **NÍZKY:** Zľahka opečené

Keď vyberiete všetky nastavenia, potvrdte tlačidlom .

Rúra začne piecť a obrazovka pečenia sa zobrazí na mieste obrazovky výberu, pričom bude zobrazovať nasledujúce informácie:

- Zvolená teplota pečenia
- Zostávajúci čas pečenia
- Zvolený recept

Keď uplynie doba pečenia, zaznie zvukový signál na dobu približne 90 sekúnd a na obrazovke bude blikať symbol pečenia. Na vypnutie zvukového signálu stlačte ktorékoľvek tlačidlo.


Rúra sa automaticky vypne.



INFORMÁCIE



Počas prvých 10 minút pečenia budete môcť zmeniť hmotnosť a úroveň opečenia, alebo nastaviť čas dokončenia.


Potom už budú nastavenia zadané a nemenné.


Pre zmenu týchto nastavení pečenia poklepte na tlačidlo  a rúra sa vráti na obrazovku výberu.

Postupujte podľa pokynov uvedených vyššie.

Vždy počas procesu pečenia môžete:

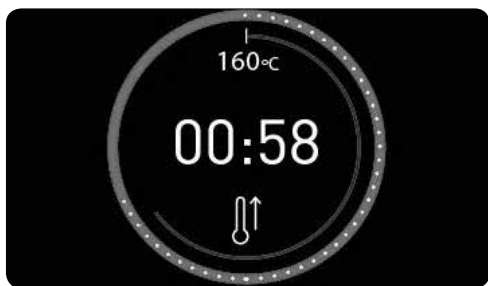
Zmeniť teplotu pečenia dotykom tlačidla . Potvrdiť pomocou tlačidla .


Nastaviť časovač stlačením tlačidla .


Zmeniť existujúci časovač stlačením tlačidla .

Informácie o nastavení alebo úprave programu nájdete v časti „Načasované programy pečenia“, ktorá je uvedená ďalej v tejto užívateľskej príručke.

PREDHRIEVANIE PRÁZDNEJ RÚRY

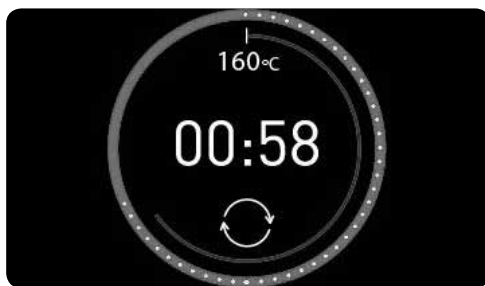



V prípade receptov, ktoré sú v tabuľke označené symbolom , je nevyhnutné rúru pred vloženíím pokrmu predhriať.


Keď si vyberiete jeden z týchto receptov, na začiatku pečenia sa na obrazovke objaví symbol . Keď rúra dosiahne teplotu pečenia, symbol bude blikať a zvukový signál oznámi, že už je možné vložiť pokrm do rúry.

Keď otvoríte dvierka, aby ste vložili pokrm, zvukový signál sa automaticky vypne a na obrazovke pečenia sa zobrazí zostávajúci čas.

OTOČENIE POKRMU



V prípade receptov uvedených v tabuľke so symbolom  je potrebné pokrm počas pečenia otočiť.


Pomocou zvukového signálu vám rúra oznámi, kedy to treba urobiť, a na obrazovke pečenia sa zobrazí symbol .

Otvorenie dvierok rúry za účelom otočenia pokrmu automaticky vypne zvukový signál.

Nastavenie časovača rúry

MOŽNOSTI ČASOVAČA

Na programovanie pečenia môžete použiť nasledujúce možnosti časovača:


 **Časovač:** Po uplynutí naprogramovaného času zaznie zvukový signál. Počas signalizácie časovača sa pečenie NEZASTAVÍ. Časovač je možné nastaviť aj vtedy, keď rúra nepečie.




INFORMÁCIE


Časovač môžete nastaviť kedykoľvek bez ohľadu na to, či rúra pečie alebo nepečie.


Ostatné možnosti časovača sú dostupné len vtedy, keď rúra pečie.

 **Doba prípravy pokrmu:** Umožňuje vám zvoliť, ako dlho bude rúra piecť.

Na konci naprogramovaného času zaznie zvukový signál, rozblinká sa symbol  a rúra automaticky prestane hriať.

Poklepte na ktorékoľvek tlačidlo, aby ste zastavili zvukový signál a vyplli rúru.

 **Čas ukončenia pečenia:** Umožňuje vám nastaviť čas, kedy sa má pečenie zastaviť.

Po dosiahnutí nastaveného času zaznie zvukový signál, rozblinká sa symbol  a rúra automaticky prestane hriať.

Poklepte na ktorékoľvek tlačidlo, aby ste zastavili zvukový signál a vyplli rúru.

Spustenie pečenia s oneskoreným začiatkom ( Doba trvania pečenia +  Čas

ukončenia): Umožňuje vám naprogramovať rúru tak, aby automaticky spustila pečenie a automaticky sa vypala, len čo uplynie naprogramovaný čas.



INFORMÁCIE

Na naprogramovanie tejto možnosti nastavte postupne Dobu trvania pečenia a Čas ukončenia.

Možnosti programovania sú prístupné kedykoľvek počas pečenia.

Podobne môžete meniť existujúci program.



INFORMÁCIE

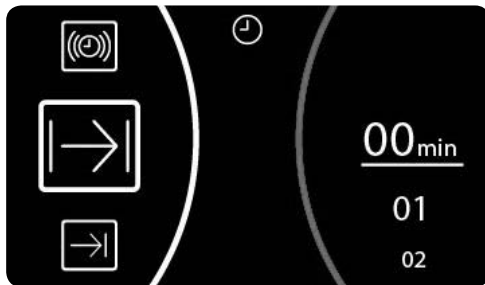
Ak ste vybrali automatický recept, rúra automaticky určí čas pečenia, takže táto možnosť nebude dostupná.

Môžete však:

Naprogramovať Čas ukončenia počas prvých desiatich minút pečenia.

Kedykoľvek nastaviť časovač.

PROGRAMOVANIE MOŽNOSTÍ ČASOVAČA



Programovanie počas pečenia.

1. Stlačením tlačidla získate prístup do ponuky možností časovača.
2. Otáčajte ľavým ovládačom a vyberte požadovanú možnosť programu.
3. Otáčajte pravým ovládačom a vyberte dobu trvania alebo čas ukončenia podľa zvolenej možnosti.



INFORMÁCIE

Rúra vám neumožní vybrať čas ukončenia, ktorý predchádza aktuálny čas.

Pri programovaní času ukončenia bude stredová časť zobrazovať aktuálny čas ako pomôcku na výber.

4. Svoj výber potvrdíte tlačidlom .
5. Potom sa znovu zobrazí obrazovka pečenia. Napravo od stredového kruhu budete môcť vidieť naprogramované časovače.

Bezpečnostné pokyny



DETSKÝ BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK (ZÁMOK OVLÁDACIEHO PANELU)

Túto funkciu je možné aktivovať kedykoľvek:

- **Pri vypnutej rúre.** Detský zámok neumožní zapnutie rúry pri dotyku s tlačidlom .
- **Pri rúre, ktorá sa práve používa.** Ak je funkcia aktivovaná, keď rúra pečie alebo je

nastavená na odklad pečenia, klávesnica nebude reagovať a nebude možné používať ovládače ani meniť nastavenia pečenia.

Na aktiváciu tejto funkcie stlačte a podržte tlačidlo , až kým nebudete počuť pípnutie a na obrazovke sa nezobrazí symbol . Ovládací panel je teraz zamknutý.

Na deaktiváciu tejto funkcie sa dotknite a znovu podržte tlačidlo , až kým nebudete počuť pípnutie a nezmizne symbol .

MANUÁLNE UZAMKNUTIE DVIEROK


Dostupné len pre modely s pyrolýzou.

Pri modeloch s pyrolýzou detský bezpečnostný zámok zahŕňa zámok dvierok, ktorý bráni ich otvoreniu.

Aby bolo možné dvierka otvoriť, musí byť detský bezpečnostný zámok deaktivovaný podľa vyššie uvedených pokynov.



VÝSTRAHA

Pred aktiváciou zámku sa uistite, či sú dvierka rúry správne zatvorené. Pokiaľ dvierka nie sú správne zatvorené, nezačnú sa, zaznie zvukový signál a na obrazovke bude blikať symbol .

Ak k tomu dôjde, zatvorte dvierka a nechajte ich zatvorené, až kým výstraha nezmizne a zámok nezačne fungovať.

Ak nechcete dvierka zamknúť, deaktivujte detský bezpečnostný zámok.

Funkcia Teka Hydroclean®

Táto funkcia pomáha odstraňovať všetky tuky a ostatné usadeniny na bokoch rúry.

Aby bolo čistenie ľahšie, zabráňte hromadeniu usadenín. Rúru čistite často.

PROGRAMOVANIE FUNKCIE TEKA HYDROCLEAN®



VÝSTRAHA

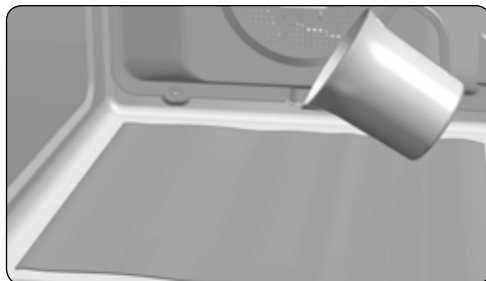
Nelejte vodu do horúcej rúry, pretože to môže poškodiť smalt.

Cyklus spúšťajte vždy, keď je rúra studená. Ak tak urobíte, kým je rúra horúca, môže to ovplyvniť výsledky čistenia a navyše môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Najprv vyberte plechy a všetko príslušenstvo z vnútorného priestoru rúry, vrátane držiakov na plechy a teleskopických vodiacich líšt.

Tie vyčistíte podľa pokynov v príručke na inštaláciu a údržbu, ktorá sa dodáva s rúrou.

1. Keď je rúra studená, rozložte tkaninu na dne rúry.





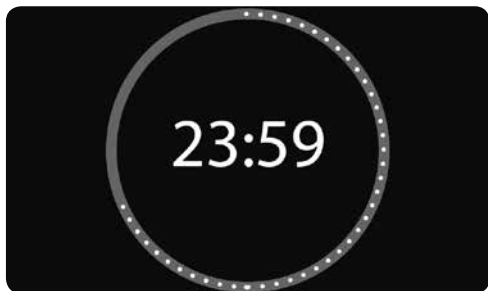
2. Na dno rúry pomaly nalejte 200 ml vody.




INFORMÁCIE

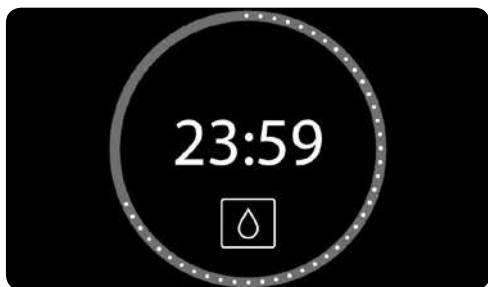
Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, pred naliatím roztoku na tkaninu pridajte do pohára s vodou lyžičku jemného umývacieho prostriedku.

3. Zapnite rúru, otáčajte ľavým ovládačom, vyberte funkciu  a potvrdte ju tlačidlom .





4. Zvukovým signálom sa potvrdí aktivácia funkcie Teka Hydroclean®.

Na obrazovke sa zobrazí symbol  a zostávajúci čas potrebný na ukončenie cyklu.



DÔLEŽITÉ

Dobu trvania tohto cyklu nie je možné meniť. Na zastavenie pred ukončením cyklu vypnite rúru stlačením tlačidla .


5. Keď cyklus skončí, rúra sa sama vypne, zaznie zvukový signál a rýchlo sa rozblíka symbol .



DÔLEŽITÉ

Neotvárajte dverka rúry, pokiaľ sa cyklus Hydroclean® celkom neskončí.

Pre správne fungovanie funkcie je nevyhnutný chladiaci cyklus.

6. Aby ste vypli zvukový signál a aby zmizol symbol , stlačte prstom ktorékoľvek tlačidlo.
7. Rúra sa automaticky vypne.
8. Rúra je pripravená na odstránenie usadenín nečistôt a nadbytočnej vody pomocou utierky.

Funkcia Hydroclean® pracuje pri nízkych teplotách. Doby chladenia sa však môžu líšiť v závislosti od teploty v miestnosti.



VÝSTRAHA

Pred priamym dotykom s vnútorným povrchom rúry sa uistite, či nie je teplota príliš vysoká.

Ak sa po použití funkcie Hydroclean® vyžaduje dôkladnejšie čistenie, použite neutrálne čistiace prostriedky a neabrazívne špongie.

Pyrolytická samočistiaca funkcia



VÝSTRAHA

Pred prevedením pyrolytického cyklu čistenia si dôkladne prečítajte bezpečnostné pokyny uvedené na začiatku príručky na inštaláciu a údržbu.

Táto funkcia umožňuje spustenie pyrolytického cyklu čistenia, počas ktorého sa vzniknuté tukové usadeniny spália vysokými teplotami vo vnútri rúry.

Vo všeobecnosti sa pyrolytický cyklus odporúča po každých 4 – 5 použitiach. Vyberte si najvhodnejší program podľa toho, aká je vaša rúra znečistená. V prípade veľmi znečistených rúr vyberte dlhší cyklus.

V priebehu pyrolytického cyklu zostane svetlo vo vnútri rúry vypnuté.

PROGRAMOVANIE FUNKCIE PYROLÝZY



DÔLEŽITÉ

Pred vykonaním pyrolytického cyklu čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo a riad vrátane držiakov na plechy a/alebo teleskopických vodiacich líšt. Tie vyčistíte podľa pokynov v príručke na inštaláciu a údržbu, ktorá sa dodáva s rúrou.




VÝSTRAHA

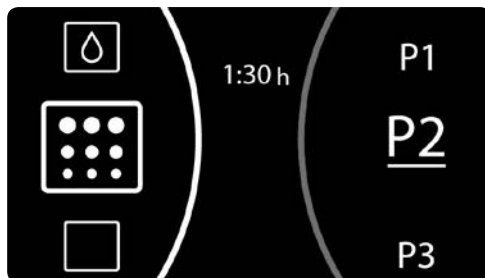
Vyčistíte akékoľvek vyliate kvapaliny alebo špinu, pretože použitím cyklu čistenia pyrolýzou by sa mohli vznietiť a mohlo by vzniknúť nebezpečenstvo požiaru.




VÝSTRAHA

Pred spustením pyrolytického cyklu sa uistite, či je rúra správne zatvorená.


1. Zapnite rúru a vyberte funkciu Pyrolýza  pomocou ľavého ovládača.




2. Použitím pravého ovládača vyberte najvhodnejší program pyrolýzy podľa toho, aká je vaša rúra znečistená:
P1: Jemná pyrolýza. Trvá 1 hodinu.
P2: Stredná pyrolýza. Trvá 1,5 hodiny.
P3: Intenzívna pyrolýza. Trvá 2 hodiny.
3. Svoj výber potvrdíte tlačidlom . Hneď potom sa dverka automaticky zamknú.

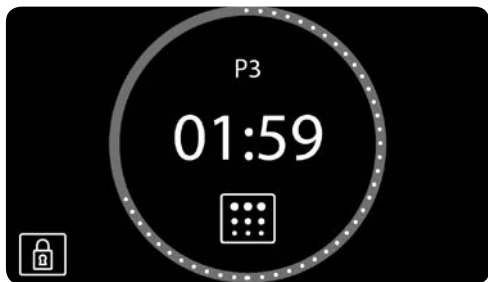


VÝSTRAHA

Ak nie sú dverka správne zatvorené, cyklus pyrolýzy sa nezačne. Zaznie zvukový signál a na obrazovke bude blikať symbol .



Ak k tomu dôjde, zatvorte dverka správne, aktivujte zámok a spustíte pyrolytický cyklus.

4. Keď sú dverka zamknuté, na displeji hodín sa rozsvieti symbol  a čas, ktorý zostáva do konca cyklu.




DÔLEŽITÉ

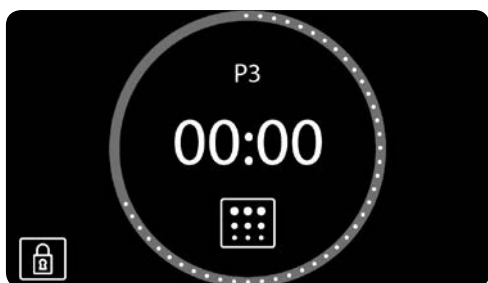
Rúra je naprogramovaná a prebieha cyklus čistenia pyrolýzou.

Počas prvých 10 minút môžete odložiť spustenie pyrolýzy naprogramovaním konečného času. Na to musíte stlačiť tlačidlo  a získate prístup do ponuky možností časovača. Keď zvolíte čas ukončenia, potvrdíte ho pomocou tlačidla .


Počas pyrolýtického cyklu nemôžete vybrať inú možnosť časovača. Ak chcete, môžete aktívovať detský bezpečnostný zámok.

Nesnažte sa otvoriť dverka rúry, pretože to môže prerušiť proces čistenia.

5. Keď sa cyklus čistenia pyrolýzou skončí, zaznie zvukový signál, rozblíkajú sa symbol  a na obrazovke sa objaví 00:00.




6. Na vypnutie zvukového signálu stlačte ktorékoľvek tlačidlo.
7. Rúra sa automaticky vypne.
8. Proces nahrievania rúry skončil, rúra je však mimoriadne horúca a nie je možné ju použiť.

Spustí sa chladiaci motor a symbol  zostane rozsvietený, až kým sa rúra neschladí.



DÔLEŽITÉ

Proces chladenia sa môže líšiť v závislosti od izbovej teploty z dôvodu vysokých teplôt vo vnútri rúry.

9. Akonáhle sa rúra schladí, symbol  zmizne a dverka sa odomknú.
10. Otvorte dverka rúry, vytrite vnútro vlhkou handričkou a vyčistíte popol, ktorý vznikol počas cyklu čistenia. Ťažko dostupné miesta v rúre bude potrebné vyčistiť pomocou nekovovej drôtenky.
11. Akonáhle je rúra čistá, nezabudnite nainštalovať držiaky a príslušenstvo.
12. Rúra je teraz pripravená na opätovné použitie.




DÔLEŽITÉ

Ak máte akékoľvek problémy s programovaním alebo použitím tejto funkcie, nahliadnite do príručky na inštaláciu a údržbu, ktorá je priložená k tejto rúre.


ZRUŠENIE PYROLÝZY

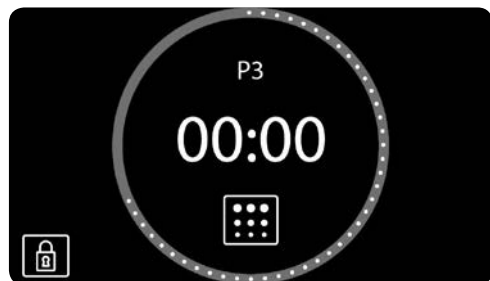
Pyrolýza je automatická funkcia a ako taká môže byť aktivovaná iba pomocou programu časovača. Na zrušenie pyrolýzy je potrebné rúru resetovať podľa pokynov uvedených nižšie:


1. Stlačte tlačidlo .

Pyrolýza sa zastaví.

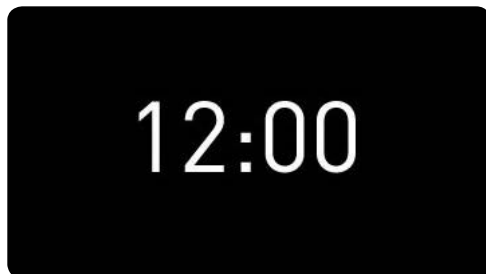
2. V súvislosti s vnútornou teplotou rúry môžu vzniknúť dve situácie:

a) Nebezpečná vnútorná teplota: V tomto prípade zostanú dvierka zamknuté, kým teplota neklesne na bezpečnú úroveň. Na obrazovke sa zobrazí symbol .



Keď sú dvierka uzamknuté a je možné ich otvoriť, symbol  zmizne a na displeji hodín sa znovu zobrazí čas.

- b) Bezpečná vnútorná teplota: Pokiaľ je vnútorná teplota rúry bezpečná, rúra sa odomkne okamžite.
3. Bezpečná vnútorná teplota: Ak je vnútorná teplota rúry bezpečná, okamžite sa odomkne a rúra sa vráti do pohotovostnej obrazovky.

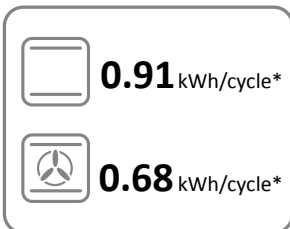




ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA

TeKa

HLB 880



* цикъл · cyclus · portion · zylinder · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

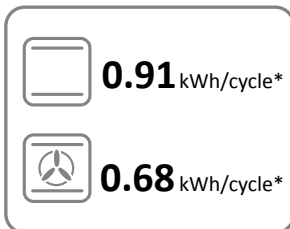
65/2014



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA

TeKa

HLB 880 P



* цикъл · cyclus · portion · zylinder · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	31 kg

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	35 kg

* заъв.отдел. · ovnrgum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika

* заъв.отдел. · ovnrgum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika



Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru z recyklingu.
Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.



Teka

Installation & Maintenance

PY Установка и уход
HU Szerelés és Karbantartás
PL Montaż i konserwacja
БГ Монтаж и поддръжка
RO Instalare și întreținere

УК Установка і відхід
CS Instalace a údržba
SK Inštalácia a údržba



Содержание. Установка и уход

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3	АКСЕССУАРЫ	9
Электрическая безопасность	3	Установка телескопических направляющих.....	9
Безопасность детей	4	Телескопические направляющие с откидным зажимом	9
Техника безопасности при использовании духовки.....	4	Телескопические направляющие с прямым зажимом	9
Безопасность при чистке и уходе	5	ЧИСТКА И УХОД	10
Безопасность при использовании цикла пиролитической чистки	5	Наружная очистка и чистка аксессуаров духового шкафа.....	10
УСТАНОВКА.....	7	Чистка внутри духового шкафа	10
Перед установкой.....	7	Снять боковые опоры	10
Установка в колонну.....	7	Для установки опор	10
Установка под столешницу	7	Снять заднюю панель	10
Электрическое подключение.....	7	Духовка с откидным грилем.....	11
Установка духового шкафа.....	7	Чистка дверцы духового шкафа	11
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	8	Снятие/установка двери с петлями в корпусе	11
Утилизация экологической упаковки	8	Снятие/установка двери с петлями в дверце.....	11
Как утилизировать аппарат	8	Снятие/установка внутреннего стекла дверцы	12
Энергетическая эффективность	8	Замена лампочки в духовке	12
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8	Замена верхней лампы.....	12
ДРУГИЕ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ	8	Замена боковой лампы.....	12
		Замена светодиодной лампы	12
		Если что-то не работает	13
		Техническая информация	14
		РИСУНКИ.....	106

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для получения максимальной отдачи от вашего духового шкафа правильным и безопасным способом, внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией. Храните это руководство, чтобы новый владелец мог прочитать его.

Электрическая безопасность

- Для подключения духового шкафа к электросети, монтажник должен использовать кабеля питания типа H05RR-F, H05SS-F или H07RN-F. Схема подключения показана на рисунке 1.
- Духовой шкаф всегда должен быть подключен к хорошему заземлению. Установки этого устройства должна соответствовать действующим нормам.
- Аппарат может быть использован на максимальной высоте в 2 000 м.
- Согласно правилам, для установки духового шкафа, в стационарную розетку должны быть включены средства полного отключения (согласно нагрузке и с минимальным зазором между контактами в 3 мм) при условиях категории перенапряжения III, для отключения в экстренных случаях, при чистке или замене лампы. Запрещается проводить провод заземления через этот прерыватель.
- Этот прерыватель может быть заменен на штепсельную вилку, при условии, что она будет доступна при нормальных условиях эксплуатации.
- Любые манипуляции или ремонт аппарата, включая замену шнура питания, должны производиться уполномоченными специалистами службы технической помощи и с использованием оригинальных запасных частей. Ремонт или манипуляции, проведенные другими лицами, могут привести к повреждению устройства или неисправностям, ставя под угрозу Вашу безопасность.
- В случае поломки, отключите вашу духовку.

- В целях безопасности, в духовках, комбинированных с варочными панелями, последние должны быть рекомендованы производителем духовки.

Безопасность детей

- Не позволяйте детям приближаться к духовому шкафу во время приготовления пищи или чистки методом пиролиза, т.к. при этих работах достигаются высокие температуры.
- Дети младше 8 лет могут приближаться к духовке только под постоянным наблюдением взрослых. Не позволяйте детям играть с аппаратом.
- Данный аппарат может быть использован детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо неопытными лицами только в случае когда им была предоставлена соответствующая подготовка по безопасному использованию аппарата и они полностью поняли сопряженные с ним опасности.

Техника безопасности при использовании духовки

- При работе духовки, дверца всегда должна быть закрыта.
- Используйте духовку только если она установлена внутри кухонной мебели (см. Установка духового шкафа).
- Производитель не несет ответственности за использование аппарата для иных целей, чем домашнее приготовление пищи.
- Не следует хранить масла, жиры и легко воспламеняющиеся материалы внутри духовки, т.к. это может быть опасным при включении духовки в работу.
- Не следует прислоняться или садиться на открытую дверцу, это может привести к поломке двери и поставить под угрозу вашу безопасность.
- Противень и решетка имеют систему облегчающую частичное извлечение для обработки пищи. Всегда устанавливайте эти аксессуары внутри печи так, как это указано в разделе Аксессуары.

- Во время использования прибор нагревается, для манипуляций внутри духового шкафа всегда используйте защитные перчатки и избегайте контакта с горячими элементами.
- Используйте только датчик измерения температуры, фабрично установленный внутри духового шкафа (модели с этой функцией).

Безопасность при чистке и уходе

- Для выполнения любого вмешательства следует отключить прибор от сети.
- Для очистки духовки не следует использовать чистку паром или водой под давлением.
- Не используйте острые металлические скребки, металлические мочалки и щетки, абразивные материалы или порошки для чистки дверцы духовки. Это может повредить поверхность и разбить стекло.
- Чистка и уход должны выполняться взрослыми. Запрещается делать это детям без присмотра.
- Во избежание ударов электрическим током, прежде, чем заменить лампу, убедитесь в том, что духовка отключена от электросети.
- Вынуть все аксессуары и посуду из духового шкафа, включая подставки для противней и/или телескопические направляющие.
- Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку в процессе пиролиза они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.
- Для вашей безопасности никогда не включайте духовку без задней панели, которая защищает вентилятор.

Безопасность при использовании цикла пиролитической чистки.

Перед началом цикла очистки:

- **ОЧЕНЬ ВАЖНО:** Вынуть все аксессуары и посуду из духового шкафа, включая подставки для противней и/или телескопические направляющие.

- Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку в процессе пиролиза они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.
- Удалите остатки загрязнения с прокладки духовки.
- Для программирования цикла пиролизной очистки аккуратно следуйте инструкциям.

Во время процесса пиролизной очистки:

- Не оставляйте тряпки или любые другие тканевые предметы повешенными на ручке дверцы духовки или в контакте с ней.
- В целях безопасности и в случаях, когда духовка установлена под столешницей, следует отключить варочную панель во время работы духовки в режиме пиролизной очистки.
- Свет внутри духовки будет отключен и не может быть включен.
- Духовка оснащена автоматическим аварийным механизмом блокировки для избежания открытия дверцы во время цикла чистки. Не пытайтесь открыть дверцу когда включена блокировка.



ИНФОРМАЦИЯ

Данная инструкция описывает общие характеристики духовых шкафов, поэтому информация может не точно совпадать с Вашим духовым шкафом. Чтобы узнать о возможностях и специфическом оснащении Вашей духовки следует обратиться к руководству по эксплуатации сопровождающем эти инструкции.

Изготовитель оставляет за собой право изменять характеристики продукта для улучшения его работы.

Установка

Данная информация предназначена исключительно для специалистов по монтажу, т.к. они несут ответственность за установку и подсоединение к эклектической сети. Если Вы устанавливаете духовку самостоятельно, производитель не несет ответственности за возможный ущерб.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- Для передвижения духовки используйте боковые ручки. Никогда не используйте ручку двери для подъема духового шкафа.
- Не устанавливайте печь за декоративными дверями. Это может привести к перегреву.
- При установке духового шкафа под столешницу следуйте инструкциям установки.
- В целом следует избегать выступов (укрепления мебели, труб, розетки и т. д.) в задней части мебельного шкафа.
- Когда подключение к электросети находится внутри мебели в которую будет установлена печь, следует делать это внутри затененной области. Рисунок 2.
- Мебель, в которую будет установлена духовка и прилегающая к ней мебель, должна выдерживать температуры до 85 ° C.
- Следует неукоснительно соблюдать инструкции по установке, в противном случае цепь вентиляции духового шкафа может заблокироваться, что вызовет повышение температур и повреждения мебели, а также самого аппарата.
- Для этого проверьте размеры мебели и зазоры, которые следует оставлять в ней согласно, указанным ниже рисункам:

Установка в колонну.

Духовка 60 см: Рисунок 7*.

Духовка 45 см: Рисунок 8*.



ВНИМАНИЕ

* Для установки **пиролитических духовок НЕ** делать отверстия в мебели указанной затемненным полем.

Установка под столешницу.

Духовка 60 см: Рис. 9*.

Духовка 45 см: Рис10*.



ВНИМАНИЕ

* Для установки **пиролитических духовок НЕ** делать отверстия в мебели указанной затемненным полем.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Специалист по монтажу должен убедиться в том, что:

- Напряжение и частота сети совпадает с указанным в Таблице Характеристик.
- Электрическая установка может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристик.
- После соединения проверьте правильное функционирование всех электрических элементов духового шкафа.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Для всех духовок и после подключения к электросети

1. Установите духовку в мебельный шкаф, убедившись в том, что шнур питания не зажат и не находится в контакте с нагревающимися элементами духовки.
2. Обратите внимание, чтобы корпус духового шкафа не находился в контакте со стенками мебельного шкафа и что имеется зазор как минимум в 2 мм по отношению к прилегающей мебели.
3. Установите духовку в центр, таким образом, чтобы обеспечить минимальное расстояние в 5 мм между духовкой и дверцами прилегающей мебели. Рисунок 3.
4. Откройте дверцу и вставьте поставляемые в комплекте пластиковые заглушки в соответствующие отверстия. Рисунок 11.
5. Прикрепите духовку к мебельному шкафу при помощи поставляемых в комплекте винтов, завинтив их к мебели через заглушки.



ВНИМАНИЕ

Не облакачивайтесь на открытую дверцу духовки во время шагов 4 и 5, поскольку

духовка еще не закреплена в мебели и может упасть на пол.

Экологическая информация


УТИЛИЗАЦИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ УПАКОВКИ

Упаковка изготовлена из полностью перерабатываемых материалов и которые могут быть использованы вновь.

КАК УТИЛИЗИРОВАТЬ АППАРАТ



ВНИМАНИЕ

Символ  на продукте или упаковке обозначает что аппарат не может рассматриваться как обычный бытовой мусор. Следует передать его на пункт сбора электрического и электронного оборудования для дальнейшей переработки. Таким образом вы поможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и общественного здоровья по причине неправильной утилизации.

Для более подробной информации относительно утилизации аппарата, следует обратиться в администрацию вашего города, в службы бытовых отходов или в магазин, в котором Вы приобрели аппарат.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ





Тестирование на удовлетворения требований правил 66/2014 (экодизайн) и 65 2014 (энергетическая маркировка), в соответствии с нормативом EN 60350-1.

Измерения потребления в различных условиях, могут давать значения отличные от показателей вашего духового шкафа.

Для того, чтобы узнать потребления энергии вашей духовки, обратитесь к руководству по эксплуатации сопровождающем данные инструкции.

Перед первым использованием

В процессе производства в духовке могли остаться следы жира и другие загрязнители, для их удаления необходимо:

1. Удалить всю упаковку, включая защитные пленки (если имеются).
2. Установите на вашей духовке функцию  /  или в ее отсутствии  / , на 200° C в течение часа.

3. Остудите духовку, открыв дверцу, таким образом внутри не останется неприятных запахов.
4. После охлаждения, очистите духовку и аксессуары.

Во время первого использования может появиться дым и запахи, поэтому необходимо обеспечить хорошую вентиляцию кухни.

Другие важные инструкции

Не следует покрывать дно духовки алюминиевой фольгой, это может повлиять на приготовление пищи и повредить эмаль внутри духовки, а также нанести ущерб мебели.

Не следует наливать воду на дно духовки во время ее работы, так как это может повредить эмаль.

При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкостей может образоваться конденсат на дверце духовки, это нормально.

При закрывании дверцы духовки во время приготовления пищи вы можете услышать

легкий свист воздуха внутри

Это нормальный эффект, из-за давления оказываемого дверцей при захлопывании для обеспечения герметичности внутри духовки.

Аксессуары

Не оставляйте на дне духового шкафа посуду или продукты питания. Всегда используйте противни и решетки, поставляемые в комплекте с духовкой.

Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

Для приготовления любой другой пищи, установите противень или решетку в боковые направляющие так, как это показано ниже:

1. Между двумя стержнями боковых опор или на любой из съемных направляющих (если имеются).
2. Решетка и некоторые противни имеют сдерживающие углубления для избежания случайного вынимания. Поместите эти углубления в сторону задней поверхности духовки и вниз. Рисунок 4.
3. Поверхность решетки на которой устанавливается посуда должна находиться ниже боковых стержней. Это позволит предотвратить случайное скольжение емкости. Рисунок 5.
4. Противни снабжены передними фланцами для более легкого вынимания. Установите противень с этим фланцем в сторону дверцы духовки. Рисунок 6.

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Некоторые модели духового шкафа снабжены специальным комплектом телескопических направляющих.

Для установки телескопических направляющих на хромированные опоры следует действовать как указано ниже:

Телескопические направляющие с откидным зажимом



Направляющие должны быть размещены на высоте 2, начиная снизу. Рисунок 12.

1. Удалите защитную пленку.
2. Закрепите большие зажимы на верхнем стержне и откиньте направляющую до тех пор пока маленькие зажимы не зацепятся на нижнем стержне. Рисунок 12.
3. Когда направляющая встанет на свое место, Вы услышите характерный щелчок. Рисунок 13.
4. Углубление для отметки противень/решетка должны оставаться в передней части духового шкафа. Рисунок 13.

Телескопические направляющие с прямым зажимом



Направляющие с простым извлечением могут быть размещены на высоте 1, 2, 3 и 5, начиная снизу. Рисунок 14.

Направляющие с двойным извлечением могут быть размещены на высоте 1, 2 и 3, начиная снизу. Рисунок 15.

Для духовых шкафов 45 см телескопические направляющие располагаются на высоте 1. Рисунок 16.

1. Закрепите зажим на верхнем стержне желаемого уровня. Рисунок 17.
2. Когда направляющая встанет на свое место, Вы услышите характерный щелчок. Рисунок 18.
3. Углубление для отметки противень/решетка должны оставаться в передней части духового шкафа. Рисунок 18.

Чистка и уход



ВНИМАНИЕ

Для выполнения любого вмешательства следует отключить прибор от сети.

НАРУЖНАЯ ОЧИСТКА И ЧИСТКА АКСЕССУАРОВ ДУХОВОГО ШКАФА

Следует чистить внешнюю поверхность и аксессуары теплой водой с мылом или мягким порошком.

С нержавеющей или окрашенными поверхностями следует действовать осторожно и мыть их только губками или мягкой тканью, чтобы не поцарапать их.



ВАЖНО

Нельзя мыть телескопические направляющие в посудомоечной машине. Поскольку исчезнет смазка способствующая мягкому перемещению направляющих, они станут застревать и не будут больше удобны для пользования.

ЧИСТКА ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА

После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность духового шкафа для удаления остатков жира или пищи, которые позже могут стать причиной появления дыма и неприятного запаха или пятен.

При холодной духовке и для эмалированных поверхностей (например, дно духовки) следует использовать нейлоновые щетки или губки с мылом и теплой водой. Если вы используете специальные продукты для чистки духовок, они должны подходить для эмалированных поверхностей и необходимо строго следовать инструкциям изготовителя.



ВНИМАНИЕ

Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки при помощи аппаратов с паром или водой под давлением.

Также не следует использовать металлические мочалки, щетки или любые другие предметы, которые могут поцарапать эмаль.

С течением времени некоторые виды продуктов, такие как помидоры, уксус, запеченные в соли продукты и пр. могут вызвать изменение цвета в эмали. Это нормально и не влияет на работу духового шкафа. Не пытайтесь удалить эти пятна при помощи агрессивных средств, упомянутых ранее, т.к. они могут повредить поверхность.

Регулярно очищайте прокладку духовки для удаления следов жира или пищи. Это позволит предотвратить порчу и трещины на прокладке при последующих приготовлениях.

Рекомендуется чистить прокладку не снимая ее.

Снять боковые опоры

1. Извлеките аксессуары из духового шкафа.
2. Полностью отвинтить переднюю гайку крепления (А), потяните вперед опоры (В) и снимите их. Рисунок 19.

Для установки опор

3. Установите задний паз в задней зажимной гайке.
4. Установите переднюю зажимную гайку (С) в передний паз опоры. Рисунок 20.
5. Сложите опору с гайкой (D) и заверните гайку до упора (E). Рисунок 20.

Снять заднюю панель



ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы удалить заднюю панель, необходимо сначала снять боковые опоры согласно инструкциям из предыдущего раздела.

Далее:

1. Снять нижние винты (А), а затем винт верхней (В). Рисунок 21.
2. Чтобы установить заднюю панель, выполните действия в обратном порядке.

**ВНИМАНИЕ**

Для вашей безопасности никогда не включайте духовку без задней панели, которая защищает вентилятор.

Духовка с откидным грилем

Для очистки верхней части духовки,

1. Дождитесь когда духовой шкаф остынет.
2. Толкайте обеими руками решетку гриля (А) в сторону задней части духового шкафа, до тех пор, пока не освободится запорная гайка (В). Рисунок 22.
3. Отпустите решетку гриля и вычистите верхнюю часть духового шкафа. Рисунок 23.
4. В завершение, вновь установите решетку гриля в исходное положение, выполняя действия в обратном порядке.

Духовки с функцией Teka Hydroclean®

Пожалуйста, обратитесь к руководству по эксплуатации вашего духового шкафа.

Духовые шкафы с функцией пиролизной чистки

Пожалуйста, обратитесь к руководству по эксплуатации вашего духового шкафа.

ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения чистки дверцы ее можно снять. Для этого следуйте инструкциям, соответствующим типу дверцы в вашей духовке.

Снятие/установка двери с петлями в корпусе

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Зафиксируйте петли, повернув крючки. Рисунок 24.

3. Закрывайте дверцу до положения блокировки. Рисунок 25.
4. Взавшись за дверцу обеими руками с боков, поднимите ее до тех пор пока она не сойдет полностью с петель Рисунок 25.

Монтаж дверцы

5. Взавшись за дверцу обеими руками снизу боковой части, введите концы петель в гнезда и отпустите дверцу до упора. Рисунок 26.
6. Полностью откройте дверцу духового шкафа. Рисунок 26.
7. Поверните крючки в исходное положение.

**ВНИМАНИЕ**

Внимательно следите за тем, чтобы прежде, чем повернуть крючки, дверца была полностью вставлена. В противном случае, она может заблокироваться при попытке закрыть.

**ИНФОРМАЦИЯ**

Если крючки оказывают большое сопротивление, можно использовать какой-либо плоский инструмент для того, чтобы повернуть их.

Снятие/установка двери с петлями в дверце

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Зафиксируйте петли, повернув крючки. Рисунок 27.
3. Закрывайте дверцу до положения блокировки. Рисунок 28.
4. Взавшись за дверцу обеими руками с боков, поднимайте ее до тех пор пока она не сойдет полностью с петель духовки. Рисунок 28.

Для установки дверцы, проведите действия в обратном порядке.

Снятие/установка внутреннего стекла дверцы



ВНИМАНИЕ

Если снимаются стекла с двери, установленной в духовке, следует делать это всегда с петлями в заблокированном положении. В противном случае дверь закроется и не снятое стекло может разбиться и стать причиной травмы.



ИНФОРМАЦИЯ

Во избежание этого рекомендуется снять стекла со снятой дверцы следуя инструкциям в предыдущем разделе.

В зависимости от модели духовка может иметь 2, 3 или 4 стекла. Следуйте соответствующим инструкциям согласно типу дверцы вашей духовки.

1. Нажмите пальцами на кнопки в верхней части обеих сторон дверцы духового шкафа. Рисунок 29.
2. Продолжая нажимать, потяните за верхнюю часть дверцы. Рисунок 30.
3. Снять стекла с дверцы. Стекла можно мыть при помощи специального средства или мыльной водой и мягкой тканью.



ВНИМАНИЕ

Обратите внимание на порядок и положение стекол, когда вы снимаете их, поскольку после очистки их следует установить в таком же порядке.

4. После очистки, установите стекло 3 в то же положение и так, чтобы отпечатанный текст TERMOGLASS был виден так, как это показано на рисунке 31.
5. Для пиролитических духовых шкафов текст TERMOGLASS на стеклах 3 и 4 должен быть виден так, как это показано на рисунке 32.

6. Установите стекло № 2 печатной стороной внутрь дверцы.
7. Вновь установите верхний замок дверцы, убедившись, что боковые кнопки входят в свои гнезда.



ВНИМАНИЕ

Никогда не включайте духовку, если не хватает хотя бы одного стекла.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ



ВНИМАНИЕ

Чтобы заменить лампу, сначала убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.

Заменяющая лампочка должна быть устойчивой к температурам до 300° С. Вы можете запросить ее в службе технической помощи.

Замена верхней лампы

1. Отвинтите стекло от цоколя. Рисунок 33.
2. Замените лампу и снова завинтите стекло.

Замена боковой лампы

1. Отпустите стеклянную крышку при помощи инструмента с плоским концом. Рисунок 34.
2. Замените лампочку и установите стеклянную крышку, убедившись в том, что она встала на свое место.

Замена светодиодной лампы

Обратитесь в службу технической помощи.

Если что-то не работает

В этом разделе вы найдете некоторые из наиболее распространенных неполадок, которые могут возникнуть в вашей духовке,

а также наиболее распространенные причины и возможные решения.

Духовка не работает

- Проверьте подключение к сети.
- Проверьте предохранители и ограничитель вашей сети.
- Убедитесь, что часы находятся в ручном режиме или запрограммированы.
- Проверьте положение селектора функций и температуры

Свет внутри духового шкафа не включается

- Замените лампу.
- Проверьте правильную сборку согласно инструкции по установке.

Не светится индикатор нагрева

- Выберите температуру.
- Выберите функцию.
- Индикатор нагрева светится только когда духовка нагревается до выбранной температуры.

Образование дыма во время эксплуатации духового шкафа

- Нормальный процесс при первом использовании.
- Периодически очищайте духовой шкаф.
- Уменьшите количество жира или масла, добавляемого в противень.
- Не используйте более высокие температуры, чем указанные в таблицах приготовления пищи.

Неудовлетворительный результат приготовления пищи

- Проверьте таблицы приготовления, для общей идеи о том, как работает ваша духовка.

Аксессуары и опоры противней повреждены

- Они не были вынуты перед процессом пиролизической чистки.
- Необходимо заменить их на новые и удалить их в дальнейших циклах чистки.


Цвет эмали претерпел изменения или появились пятна

- Химический состав некоторых продуктов может вызывать эти изменения в эмали.
- Это нормальный процесс, который не изменяет свойства эмали.



Духовой шкаф выключен, а символ светится и дверца не открывается


- Включена блокировка дверцы.
- Отключите блокировку дверцы следуя инструкциям в руководстве по эксплуатации вашей духовки прилагаемому к данным инструкциям.



Духовой шкаф включен, а символ светится и дверца не открывается

- Включена блокировка дверцы.
- Поверните переключатель функций в положение .

- Отключите блокировку дверцы следуя инструкциям в руководстве по эксплуатации, прилагаемые к данным инструкциям.
- Чтобы продолжить приготовление пищи, повторно выберите желаемую функцию.


Ручка селектора функций установлена в положение , выбрана программа пироллиза P1, P2 или P3, однако символ  быстро мигает и звучит предупреждающий сигнал


- Дверца духовки плохо закрыта, невозможно заблокировать дверь и она заблокировалась в процессе пироллиза.
- Проверьте дверь и убедитесь, что она хорошо закрыта. Затем установите ручку селектора функций в положение  и повторите последовательность для включения пироллиза.


Ручка селектора функций установлена в положение , выбрана программа пироллиза P1, P2 или P3, однако символ  не светится и духовка не нагревается


- Выключатель дверцы не сработал, несмотря на то, что она хорошо закрыта.

- Пожалуйста, свяжитесь со службой технической помощи, поскольку имеет-ся неполадка в выключателе дверцы.

Программа пироллиза завершена и духовка холодная, однако дверца заблокирована и на экране символ  и 0:00

- Ручка селектора функций не была установлена в надлежащее положение
 - когда завершилась программа пироллиза.
- Установите ручку селектора функций в положение .

Ручка селектора функций установлена в положение , но дверца заблокирована

- Духовка не остыла до безопасной температуры.
- Подождите, пока температура упадет и символ  отключится.

Техническая информация



ВНИМАНИЕ

Если несмотря на эти советы проблема сохраняется, обратитесь в службу технической помощи.

Сообщите в службе технической помощи вид неполадки и:

1. Серийный номер (S-No).
2. Модель аппарата (мод.).

Эта информация находится на пластине характеристик вашей духовки, ее видно сбоку при открытой дверце духовки.

Szerelési és karbantartási útmutató tartalomjegyzék

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	16	KIEGÉSZÍTŐK.....	22
Elektromos biztonság	16	Kihúzható vezetősínek szerelése.	22
Gyermekek biztonsága.....	17	Kihúzható vezetősínek	
Biztonság a sütő használatakor.....	17	lehajtható kapocccsal.....	22
Biztonság a tisztítás		Kihúzható vezetősínek	
és karbantartás során	18	egyenes kapocccsal.....	22
Biztonság a pirolitikus tisztítás során.....	18	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	23
SZERELÉS.....	20	A sütő külsejének és kiegészítőinek	
Szerelés előtt	20	a tisztítása.....	23
Oszlopba szerelés.....	20	Sütő belsejének a tisztítása	23
Munkalap alá szerelés	20	Oldalsó rögzítők leszerelése	23
Elektromos biztonság	20	Rögzítők szereléséhez.....	23
Sütő beszerelése	20	Alsó panel leszerelése	23
KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ... 21		Sütők lehajtható grillel	24
Környezetbarát csomagolás		Sütő ajtajának a tisztítása.....	24
eltávolítása.....	21	Sütőbe épített csuklópánt	
Termék eltávolítása.....	21	esetén ajtó le/szerelése	24
Energetikai információ	21	A sütőajtó üveglapjainak	
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 21		szét- és összeszerelése.....	25
EGYÉB FONTOS TUDNIVALÓK..... 21		Sütő lámpa cseréje	25
		Felső lámpa cseréje	25
		Oldalsó lámpa cseréje.....	25
		LED lámpa cseréje.....	25
		Hiba esetén.....	26
		Műszaki információ	27
		ÁBRÁK	106

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Alaposan olvassa el ezeket az utasításokat a sütő megfelelő és biztonságos működés érdekében és a maximális hatásfok eléréséhez. Őrizze meg ezt a kézikönyvet, későbbi használatához is.

Elektromossági biztonság

- A szerelő használjon H05RR-F, H05SS-F vagy H07RN-F típusú tápvezetékét amikor a sütőt az elektromos hálózathoz csatlakoztatja. A csatlakoztatási vázlatot az 1. ábra mutatja.
- A megfelelő biztonság csak akkor garantálható, ha a sütő le van földelve és a készülék elektromos csatlakoztatása az előírásoknak megfelelően van elvégezve.
- Ennek a készüléknek a használata maximum 2000 méter magasságra van tervezve.
- A sütő szereléséhez használjon a jogszabályokban előírt, a fix szereléshez meghatározott megszakító eszközöket (feleljen meg a terhelés erejének és az érintkezők között minimum 3 mm távolság legyen) a túlfeszültség III kategória feltételeit betartva annak érdekében, hogy vészhelyzetben, tisztítás közben vagy a lámpa cseréjekor szétkapcsoljon. A földelő vezeték semmi esetben sem haladhat át ezen a megszakítón.
- Ezt a megszakítót helyettesítheti egy csatlakozódugó abban az esetben, ha normál használat esetén elérhető.
- A készüléken végzett minden műveletet vagy karbantartást, beleértve a tápvezeték cseréjét is, a a szakszerviz munkatársainak kell elvégeznie eredeti alkatrészek felhasználásával. Mások által végzett javítási vagy szerelési műveletek a berendezést károsíthatják vagy annak helytelen működését okozhatják, veszélyeztetve a biztonságos használatot.
- Áramtalanítsa a meghibásodott sütőt.

- A főzőlappal kombinált sütőket csak a gyártó által javasolt főzőlappal lehet szerelni a lehetséges kockázat elkerülése érdekében.

Gyermekek biztonsága

- Ne engedje a gyermekeket a sütő közelébe a sütés ideje alatt vagy a pirolitikus tisztítás során, a magas hőmérséklet miatt.
- A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a sütőtől, kivéve ha folyamatos felügyeletet biztosítanak számukra. A gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- Ezt a készüléket abban az esetben használhatják a 8 éves és idősebb gyermekek, testi, érzékszervi vagy értelmi fogyatékkal élő személyek illetve azok, akiknek nincs megfelelő tapasztalatuk illetve tudásuk, ha megfelelő felügyelettel illetve utasítással látták el őket a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a vele járó kockázatokat.

Biztonság a sütő használatakor

- A sütőt mindig zárt ajtóval kell működtetni.
- Csak akkor használja a sütőt, amikor a helyére van szerelve (Lásd: Sütő szerelése).
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem házi jellegű élelmiszerek elkészítésére való felhasználás esetén.
- Tilos a sütő belsejében olajat, zsírt vagy gyúlékony anyagokat tárolni, mivel a sütő elindulásakor veszélyt jelenthetnek.
- Ne támaszkodjon és ne üljön a kinyitott ajtóra, mert azon túl, hogy károsítja a készüléket a saját biztonságát is veszélyezteti.
- A tepsi is és a rács is rendelkezik egy olyan tálcavezető rendszerrel ami segíti a részleges kihúzást és az ételhez való hozzáférést. Ezeket a kiegészítőket mindig a sütő belsejében kell tárolni a Kiegészítők részben foglaltak szerint.
- Használat során a készülék felmelegszik, használjon védőkesztyűt, amikor a belsejébe nyúl és ne érintse meg a

fűtőrészeket.

- Csak a sütő belsejében levő húsmaghőmérőt használja (húsmaghőmérővel szerelt modellek esetén).

Biztonság a tisztítás és karbantartás során

- Bármilyen beavatkozás esetén áramtalanítani kell a készüléket.
- Ne használjon gőztisztító vagy víznyomással működő készülékeket a sütő tisztításához.
- Ne használjon éles fémeket, fémhálós szivacsot, fémkefét vagy csiszolóport a sütő ajtajának tisztításához, mivel megkarcolhatják a felületét és az üveg eltörhet.
- A tisztítási és karbantartási műveleteket a felhasználónak kell elvégeznie, felügyelet nélküli gyermekeknek tilos.
- A lámpa cseréje előtt először győződjön meg róla, hogy a sütőt lekapcsolta az elektromos hálózatról, hogy elkerülje az esetleges elektromos áramütés veszélyét.
- Távolítsa el a sütőből az összes kiegészítőt és az edényeket, beleértve a tálca tartókat és/vagy a teleszkópos síneket.
- Távolítsa el az esetleges folyadékot vagy túlzott szennyeződést, mivel a pirolízis folyamat során meggyulladhatnak és tűzveszélyt okozhatnak.
- A biztonsága érdekében soha ne indítsa be a sütőt a ventilátort védő hátsó panel nélkül.

Biztonság a pirolitikus tisztítás közben

A tisztítás előtt:

- **NAGYON FONTOS:** Távolítsa el a sütőből az összes kiegészítőt és az edényeket, beleértve a tálcartartókat és/vagy a teleszkópos síneket.
- Távolítsa el az esetleges folyadékot vagy túlzott szennyeződést, mivel a pirolízis folyamat során meggyulladhatnak és tűzveszélyt okozhatnak.

- Távolítsa el a szennyeződést a sütő tömítése mellől.
- Figyelmesen kövesse az utasításokat a pirolitikus tisztítás programozásához.

A pirolitikus tisztítási folyamat során:

- A sütő fogantyúján ne hagyjon semmilyen kendőt és semmi nem érintkezzen a sütőajtóval.
- Biztonsági okokból a főzőlap alá szerelt sütők esetében, amikor a sütő pirolízis módban működik, a főzőlapot tilos beindítani.
- A sütő belső lámpája kikapcsolva marad, és nem lehet felkapcsolni.
- A sütő automata biztonsági blokkoló mechanizmusa megakadályozza az ajtó kinyitását a tisztítási folyamat alatt. Ne próbálja meg kinyitni az ajtót az ajtóblokkoló aktiválva van.



INFORMÁCIÓ

Ebben a kézikönyvben a sütők általános jellemzőit írtuk le, ezért lehetséges, hogy nem teljesen egyezik meg az Ön sütőjével. Az Ön sütőjének a speciális tulajdonságait és felszereltségét az ehhez a kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutatóban találja.

A gyártó fenntartja a jogot a termék jellemzőinek a módosítására a működés javítása érdekében.

Szerelés

Ez az információ kizárólag a szerelőnek szól, mivel ő a felelős a szerelésért és az elektromos csatlakoztatásért. Abban az esetben, ha Ön saját kezűleg szereli be a sütőt, a gyártó nem felel az esetleges károkért.

SZERELÉS ELŐTT

- A sütő mozgatásához az oldalán fogja meg a készüléket. Soha ne használja az ajtó fogantyúját a sütő felemeléséhez.
- Ne szerelje a sütőt bútorlap mögé. Ez túlforrósodást okozhat.
- Ha munkalap alá szereli a sütőt, tartsa be a szerelési utasításokat.
- A bútor hátsó részén kerülje a kiálló részeket (bútor támaszok, csövek, csatlakozóalkjak, stb...)
- Amikor az elektromos hálózati csatlakozó abban a bútorban található, ahová a sütőt szerelik, az az árnyékolt részre kerüljön. 2. ábra.
- A bútornak, amibe a sütőt szerelik, valamint a mellette levő bútoroknak is ellenállónak kell lenniük a 85° C feletti hőmérséklettel szemben.
- Szigorúan be kell tartani a szerelési utasításokat, ellenkező esetben a sütő ventilációs áramköre leblokkolhat, magas hőmérsékletet eredményezve ami mind a bútort, mind pedig a készüléket károsíthatja.
- Szerelés előtt ellenőrizze a bútor méreteit, és a fűrandó lyukak helyét az alábbi ábrákon jelölt módon:

Oszlopba szerelés.

60 cm-es sütő: 7. ábra *

45 cm-es sütő: 8. ábra *



FIGYELEM

* A **pirolitikus sütők** beszereléséhez **NE** fúrjon lyukakat azon a bútoron, ami árnyékoltan van jelölve.

Munkalap alá szerelés.

60 cm-es sütő: 9. ábra *

45 cm-es sütő: 10. ábra *



FIGYELEM

* A **pirolitikus sütők** beszereléséhez **NE** fúrjon lyukakat azon a bútoron, ami árnyékoltan van jelölve.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

A szerelőnek ellenőriznie kell, hogy:

- A hálózat feszültsége és frekvenciája megfelel a Műszaki Adatlapon feltüntetett értékeknek.
- Az elektromos szerelés kibírja a Műszaki Adatlapon feltüntetett maximum teljesítményt.
- Az elektromos csatlakoztatás után ellenőrizze a sütő minden részének a megfelelő működését.

SÜTŐ SZERELÉSE

Minden sütőhöz. Az elektromos csatlakoztatás után

1. Helyezze be a sütőt a bútorba, vigyázva arra, hogy a tápvezeték ne akadjon be és ne kerüljön érintkezésbe a sütő forró részeivel.
2. Figyeljen arra, hogy a sütő burkolata ne érjen hozzá a bútor falához, és hogy legalább 2 mm távolság legyen a bútor és a sütő között.
3. Úgy helyezze el a sütőt, hogy legalább 5mm távolság legyen a sütő és az azt körülvevő bútorok ajtajai között. 3. ábra.
4. Nyissa ki az ajtót és csiptesse rá a sütőhöz mellékelt műanyag ütközőket a megfelelő helyekre. 11. ábra.
5. Rögzítse a sütőt a bútorhoz a mellékelt csavarok segítségével, az ütközőkön keresztül becsavarva őket.

**FIGYELEM**

Ne támaszkodjon a sütő nyitott ajtajára a 4. és 5. lépésben, mivel a sütő nincs a

bútorhoz rögzítve, így előrebillenhet és lezuhanhat.

Környezetvédelmi információ


CSOMAGOLÁS ELTÁVOLÍTÁSA

A csomagolás teljesen újrahasznosítható anyagokból készült, és ismét fel lehet használni. Kérdezze meg a település illetékeseit az ilyen jellegű anyagok eltávolításáról szóló rendelkezésekről.

A termék újrafelhasználásáról bővebb információt kaphat ha felhívja az adott település önkormányzatát, a háztartási hulladék kezelő egységet vagy azt a boltot, ahol a terméket vásárolta.

TERMÉK ELDOBÁSA

**FIGYELEM**

A termék csomagolásán található  jel azt jelenti, hogy ezt a berendezést nem lehet átlagos háztartási hulladékként kezelni. Kötelező a használt elektromos berendezések felvevőhelyén leadni további újrafelhasználás céljából. Ezáltal Ön segít megelőzni a helytelen eljárásból fakadó, a környezetre és a közegészségügyre háruló esetleges negatív következményeket.

ENERGETIKAI INFORMÁCIÓ





A termék megfelel a 66/2014 (Eco-Desing) és a 65/2014 (Energia címke) számú szabályozásnak az EN 60350-1 számú rendelkezésnek eleget téve készültek.

A különböző feltételek mellett végzett fogyasztási mérések a sütőn feltüntetett értékektől eltérő eredményeket adhatnak.

Az Ön sütőjének az energiafogyasztási adatait az ehhez a kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutatóban találja.

Az első használat előtt

A gyártási folyamat miatt a sütő tartalmazhat zsír és egyéb szennyeződés maradványokat, ezek eltávolítását az alábbi módon végezze el:

1. Távolítsa el az összes csomagoló elemet, beleértve a műanyag védőt is, amennyiben az Ön sütőjét ezzel felszerelték!
2. Kapcsolja be a sütőn  /  a funkciót vagy ennek hiányában  /  funkciót 200°C-on 1 óra hosszat. Ehhez olvassa el

a jelen kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutatót.

3. A sütőt nyitott ajtóval hűtse le, ezáltal szellőzik és eltávoznak a szagok a belsejéből.
4. Amikor kihűlt, tisztítsa meg a sütőt és a kiegészítőit.

Az ilyen első működtetés során füst és szagok keletkezhetnek, ezért fontos a konyha megfelelő szellőztetéséről gondoskodni.

Egyéb fontos tudnivalók

Ne takarja le alumínium papírral a sütő alját, mert az befolyásolhatja a sütés minőségét, és károsíthatja a belső rész zománc bevonatát és a konyhabútor belsejét.

Ne öntsön vizet működés közben a sütő aljára, mert az károsíthatja a zománcot.

A nagy mennyiségű folyadékkal való sütés során normális, hogy az ajtó némileg bepárasodik.

Amikor a sütő működése során csukjuk be az ajtót előfordul, hogy hallatszik a levegő hangja

Kiegészítők

Ne helyezzen se edényeket, se ételt a sütő aljára. Mindig a sütő tartozékát képező tepsi-
ket és rácsokat használja.

A joghurt készítéséhez a poharakat közvetlenül a sütő aljára is helyezheti.

Bármilyen más étel készítéséhez helyezze be a tepsit vagy a rácsot a sütő belső oldalán található vezetősínekre az alábbiak szerint:

1. Két oldalsó tartósín közé vagy valamelyik kihúzható vezetősínre ha a sütője rendelkezik vele.
2. A rács és néhány tepsit is fel van szerelve visszatartó résszel ami megakadályozza a véletlenszerű kihúzást. Helyezze ezeket a réseket a sütő hátsó része irányába lefele mutatva. 4. ábra.
3. Annak a rácsnak a felülete, amire az edényeket helyezik majd, maradjon az oldalsó sínek alatt. Így elkerüli az edény véletlenszerű elcsúszását. 5. ábra.
4. A tálcák elülső pereme megkönnyíti a kihúzásukat. A tálcát ezzel az elülső peremével a sütő külseje felé helyezze el. 6. ábra.

KIHÚZHATÓ VEZETŐSÍNEK SZERELÉSE

Bizonyos sütő modellekhez kiegészítőként tartozik egy kihúzható vezetősín készlet.

A krómozott tartóra készült vezetősínek szerelését az alábbiakban leírt módon végezze:

a sütő belsejében. Ez egy normál hatás, ami abból a nyomásból adódik, ami az ajtó bezárásakor keletkezik, hogy biztosítsa a belső tértökéletes zárását.

Kihúzható vezetősínek billenő kapocccsal



FONTOS

A síneket alulról számolva a 2 magasságba kell helyezni. 12. ábra.

1. Távolítsa el a védőfóliát.
2. A nagy kapcsokat csatolja a felső rúdra és addig hajtsa le a sín amíg a kisebb kapcsok be nem akadnak a rúd alsó felébe. 12. ábra.
3. Egy „klick” hangot fog hallani amikor a sín megfelelően van rögzítve. 13. ábra.
4. A tepsit/rácsot bemetszése a sütő eleje felé nézzen. 13. ábra.

Kihúzható vezetősínek egyenes kapocccsal



FONTOS

Az egyszintes kihúzható síneket alulról számolva az 1, 2, 3 és 5 magasságokba lehet helyezni. 14. ábra.

A kétszintes kihúzható síneket alulról számolva az 1, 2 és 3 magasságokba lehet helyezni. 15. ábra.

A 45 cm-es sütők esetén, a teleszkópos síneket az 1 magasságba kell helyezni. 16. ábra.

1. A kívánt szinten akassza be a kapcsot a felső sínbe. 17. ábra.
2. Egy „klick” hangot fog hallani amikor a sín megfelelően van rögzítve. 18. ábra.
3. A tepsit/rácsot bemetszése a sütő eleje felé nézzen. 18. ábra.

Tisztítás és karbantartás



FIGYELEM

Bármilyen beavatkozás esetén le kell kapcsolni a berendezést az elektromos hálózatról.

A SÜTŐ KÜLSEJÉNEK ÉS KIEGÉSZÍTŐINEK A TISZTÍTÁSA

Langyos szappanos vízzel vagy semleges tisztítószerrel mossa le a sütő külsejét.

A rozsdamentes vagy festett felületekkel óvatosan bánjon és csak olyan kendőt vagy szivacsot használjon, ami nem karcol.



FONTOS

A teleszkópos síneket ne tegye mosogatógépbe. Ez azt eredményezné, hogy eltűnne a csúszást megkönnyítő zsír, és a sínek beszorulnának és használhatatlanná válnának.

SÜTŐ BELSEJÉNEK A TISZTÍTÁSA

A sütő belsejét rendszeresen tisztítsa a zsír és ételmaradékoktól, különben későbbi sütések alkalmával füstöt, szagokat és foltok megjelenését eredményezik.

Zománcozott felületek esetén nylon kefével vagy szivacsot és langyos, szappanos vizet használjon. Akkor kezdje meg a tisztítást, amikor a sütő teljesen lehűlt. Ha sütőkhöz való tisztítószereket használ, csak a zománcozott felületeken használja őket, és kövesse a gyártó utasításait.



FIGYELEM

A sütő belsejét ne tisztítsa gőzzel vagy víznyomással működő tisztító berendezésekkel.

Ne használjon fémszivacsot, fémkefét vagy semmi olyan eszközt, ami megkarcolhatja a zománcot.

Idővel bizonyos élelmiszerfajták, mint a paradicsom, az ecet, a sós sülték ... a zománc elszíneződését okozzák. Ez természetes és nem befolyásolja a készülék működését. Ne próbálja meg ezeket a foltokat a már leírt agresszív módszerekkel eltávolítani, mert visszavonhatatlanul károsíthatja a felületet.

Rendszeresen tisztítsa a sütő tömitéseit a zsír vagy élelmiszer maradékok eltávolítása érdekében. Ezzel elkerüli a tömitők károsodását és törését a későbbi sütések során.

Javasoljuk, hogy a tömitést szétszerelés nélkül tisztítsa.

Oldalsó rögzítők leszerelése

1. Távolítsa el a kiegészítőket a sütő belsejéből.
2. Teljesen csavarja le az elülső rögzítőcsavart (A), húzza előre a rögzítőket (B) és távolítsa el őket. 19. ábra.

Rögzítők szerelése

3. Helyezze be a hátsó rögzítőcsavart a hátsó mélyedésbe.
4. Tegye be az elülső rögzítőcsavart (C) az elülső rögzítő mélyedésbe. 20. ábra.
5. Fogassa meg a rögzítőt a csavarral (D) és csavarja amíg nem illeszkedik a helyére. 20. ábra.

Alsó panel leszerelése



INFORMÁCIÓ

Az alsó panel leszereléséhez először az oldalsó rögzítőket kell leszerelni az előző bekezdésben leírt utasítások alapján.

Ezután:

1. Távolítsa el az alsó csavarokat (A) majd ezután a felső csavart (B). 21. ábra.
2. Az alsó panel szereléséhez az ellenkező sorrendben hajtsa végre a lépéseket.



FIGYELEM

A biztonsága érdekében soha ne indítsa be a sütőt a ventilátort védő panel nélkül.

Sütők lehajtható grillel

A sütő felső részének tisztításához a következőképpen járjon el:

1. Várjon, amíg a sütő teljesen lehűl!
2. Forgassa el az (A) csavart és billentse lefelé a grillelemet, amennyire lehetséges! 22. ábra.
3. Tisztítsa meg a sütő felső részét és hozza ismét a grillt az eredeti pozícióba!
4. Végül helyezze vissza a Grill ellenállást az eredeti helyzetébe az ellenkező sorrendben.

Sütők Teka Hydrocleann® funkcióval

Kérjük olvassa el a sütő Használati Útmutatóját.

Sütők pirolitikus funkcióval

Kérjük olvassa el a sütő Használati Útmutatóját.

SÜTŐ AJTAJÁNAK A TISZTÍTÁSA

A sütőajtó a könnyebb tisztítás érdekében levehető. Ehhez kövesse a sütő ajtótfusának megfelelő utasításokat.

Sütőbe épített csuklópánt esetén ajtó le/szerelése

1. Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Blokkolja a csuklópántot a záruk elfordításával. 24. ábra.

3. Csukja be az ajtót a blokkoló helyzetig. 25. ábra.
4. Mindkét kezével az oldalánál megfogva emelje fel az ajtót amíg teljesen leemeli a csuklópántokról 25. ábra.

Az ajtó szereléséhez

5. Fogja meg az ajtót mindkét kezével az oldalak alsó részénél, helyezze be a csuklópántokat a helyükre és hagyja, hogy az ajtó becsússzon a helyére. 26. ábra.
6. Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját. 26. ábra.
7. Fordítsa a zárat az eredeti helyzetükbe.



FIGYELEM

Vigyázzon, hogy az ajtó teljesen bent maradjon a záruk elfordításakor. Ellenkező esetben leblokkolhat amikor megpróbálja becsukni.



INFORMÁCIÓ

Ha a záruk nagyon ellenállnak, segíthet egy lapos eszközzel elfordítani őket.

Ajtóba épített csuklópánt esetén ajtó le/szerelése

1. Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Blokkolja a csuklópántot a két zár elfordításával. 27. ábra.
3. Csukja be az ajtót a blokkoló helyzetig. 28. ábra.
4. Az ajtót mindkét kezével az oldalánál megfogva emelje fel az ajtót és távolítsa el az ajtót, amíg a csuklópántokat teljesen leemeli a sütőről. 28. ábra.

Az ajtó szereléséhez az ellenkező sorrendben járjon el.

A sütőajtó üveglapjainak szét- és összeszerelése



FIGYELEM

A sütő ajtó üveglapjainak a leszerelését mindig úgy végezze, hogy a csuklópántok blokkoló helyzetben legyenek. Ellenkező esetben az ajtó becsukódik, ezáltal a nem leszerelt üvegek összetörhetnek és sérülést okozhatnak.



INFORMÁCIÓ

Ennek elkerüléséhez javasoljuk, hogy az üveglapokat leszerelt ajtóval szerelje le az előző bekezdés utasításait követve.

A sütő modelljétől függően 2, 3 vagy 4 üvegréteget tartalmazhat. Ehhez kövesse a sütőjébe szerelt ajtótípusnak megfelelő utasításokat.

1. Az ujjaival nyomja meg a sütő ajtó mindkét oldala felső részén található gombokat. 29. ábra.
2. Anélkül, hogy elengedné a gombokat, húzza meg az ajtó felső zárját. 30. ábra.
3. Távolítsa el az ajtó üveglapjait. Tisztítsa meg őket üvegtisztítóval vagy szappanos vízzel és egy puha kendővel törölje szárazra.



FIGYELEM

Az eltávolítás során figyelje meg az üveglapok sorrendjét és helyzetét, mivel ugyanabban a sorrendben és helyzetben kell majd őket visszahelyezni a tisztítás befejeztével.

4. Miután megtisztította az üveglapokat, helyezze be a 3. számút ugyanabban a helyzetben, oly módon, hogy a TERMOGLASS felirat a 31 ábrán jelölt módon látszódjon.

5. A pirolitikus sütők esetén a 3. és 4. üveg TERMOGLASS felirata a 32 ábrán jelölt módon látszódjon.
6. Helyezze a 2. számú üveget a nyomtatott felével az ajtó belseje felé.
7. Ismét rögzítse az ajtó felső zárját, ügyelve arra, hogy az oldalsó fülek a helyükre illeszkedjenek.



FIGYELEM

Soha ne indítsa be a sütőt, ha bármelyik üveglap is hiányzik.

SÜTŐ LÁMPA CSERÉJE



FIGYELEM

A lámpa cseréjéhez először győződjön meg arról, hogy a sütőt lekapcsolta az elektromos hálózatról.

A csereizzónak 300°C-ig ellenállónak kell lennie. Kérje a szakszerviztől.

Felső lámpa cseréje

1. Csavarja ki a foglalat burkolatot. 33. ábra.
2. Cserélje ki az izzót majd csavarja be ismét a burkolatot.

Oldalsó lámpa cseréje

1. Egy lapos végű eszköz segítségével lazítsa ki az üvegburkolatot. 34. ábra.
2. Cserélje ki az izzót majd csavarja be ismét a burkolatot, ügyelve arra, hogy a megfelelő pozícióba kerüljön.

LED izzó cseréje

Hívja fel a szakszervizt.

Hiba esetén

Ebben a bekezdésben a sütővel leggyakrabban előforduló meghibásodások, valamint

ezek leggyakoribb okai és lehetséges megoldásai találhatóak.

A sütő nem működik

- Ellenőrizze az elektromos hálózati csatlakoztatást.
- Ellenőrizze a biztosítékokat és a berendezés áramköri megszakítóját.
- Győződjön meg róla, hogy az óra kézi beállításon vagy programozva van.
- Ellenőrizze a kiválasztott hőmérsékletet és funkciót.

A sütő belső világítása nem kapcsolódik be

- Cserélje ki az izzót.
- Ellenőrizze a helyes beszerelést a Szerelési Utasítások szerint.

A melegedést jelző ellenőrző lámpa nem világít

- Válasszon ki egy hőmérsékletet.
- Válasszon ki egy funkciót.
- Csak akkor világít miközben a sütő melegszik, hogy elérje a kiválasztott hőmérsékletet.

A sütő működése közben füst keletkezik

- Az első üzembe helyezés során természetes.
- Rendszeresen tisztítsa a sütőt.
- Csökkentse a tepsire helyezett zsír vagy olaj mennyiségét.
- Ne használjon a sütési táblázatban megadott hőmérsékletnél magasabbat.

Nem a várt sütési eredményt kapja

- Nézze át a sütési táblázatot, hogy a sütő működését jobban megismerje.

A kiegészítők és a tálcargőztítő tartói sérültek

- Nem távolította el őket, amikor a pirolitikus tisztítási folyamatot végezte.
- Újakra kell őket cserélni és a jövőbeli tisztítások során el kell őket távolítani.


A zománc színe megváltozott vagy foltok jelentek meg rajta

- Bizonyos élelmiszerek vegyi összetétele okozza ezeket az elváltozásokat a zománcban.
- Ez egy természetes folyamat, ami nem károsítja a zománc tulajdonságait.


A sütő ki van kapcsolva, a jel világít és nem lehet kinyitni az ajtót

- Az ajtóblokkoló aktiválva van.
- Oldja ki az ajtóblokkoló a jelen kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutató utasításait követve.

A sütő be van kapcsolva, a jel világít és az ajtót nem lehet kinyitni

- Az ajtóblokkoló aktiválva van.
- Forgassa el a funkció kiválasztó gombot a  helyzetbe.
- Oldja ki az ajtóblokkolót a jelen kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutató utasításait követve.
- A sütés folytatásához ismét válassza ki a kívánt sütési funkciót.



A funkció kiválasztó gombot a helyzetbe forgattam, kiválasztottam a P1, P2 vagy P3 pirolízis programot, de a jel gyorsan villog és hangjelzés hallatszik.

- Mivel a sütőajtó nem megfelelően van becsukva, az ajtóblokkoló nem lehet aktiválódni, így a pirolízis program nem indul el.
- Ellenőrizze az ajtót és ügyeljen, hogy megfelelően be legyen csukva. Ezt követően forgassa a funkció kiválasztó gombot a  helyzetbe, majd ismételje meg a pirolízis aktiválásához szükséges lépéseket.


A funkció kiválasztó gombot a helyzetbe forgattam, kiválasztottam a P1, P2 vagy P3 pirolízis programot, de a jel nem világít és a sütő nem kezd el felmelegedni

- Az ajtó kapcsolója nem működött attól függetlenül, hogy az ajtó megfelelően be van csukva.
- Kérjük hívja fel a Teka szakszervizét, mivel az ajtó kapcsolója hibás.

A pirolízis program lejárt és a sütő hideg, azonban az ajtó le van blokkolva és a kijelzőn a jel látható és 0:00 világít

- A funkció kiválasztó gombot  nem fordították a megfelelő pozícióba, amikor lejárt a pirolízis program.
- Fordítsa a megfelelő pozícióba a funkció kiválasztó gombot  .

A funkció kiválasztó gombot a pozícióba fordítottam, és az ajtó továbbra is blokkolva van

- A sütő nem hűlt ki annyira, hogy elérte volna a biztonságos hőmérsékletet.
- Várjon, amíg lecsökken a hőmérséklete és a  jel eltűnik.

Műszaki információ



FIGYELEM

Ha a jelenlegi tanácsok ellenére is fennáll a probléma, keresse szakszervizünket.

Hibabejelentéskor a hiba fajtáját, valamint következő adatokat diktálja be szakszervizünknek:

1. Szériaszám (S-No).
2. készülék modellszáma (Mod.)

Ezt az információt a sütő műszaki adatlapján találja, ami az ajtót kinyitva az egyik oldalon található.

Spis treści instrukcji montażu i konserwacji

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	29	AKCESORIA.....	35
Bezpieczeństwo elektryczne.....	29	Montaż przewodnic teleskopowych	35
Bezpieczeństwo dzieci.....	30	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne korzystanie		zaczepem na dwóch szynach	35
z piekarnika.....	30	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne czyszczenie		z zaczepem na jednej szynie	35
i konserwacja	31	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	36
Bezpieczne stosowanie		Czyszczenie zewnętrznych	
cyklu czyszczenia pirolitycznego	31	powierzchni piekarnika i akcesoriów..	36
MONTAŻ.....	33	Czyszczenie wnętrza piekarnika.....	36
Przed montażem.....	33	Demontaż podpór bocznych	36
Montaż w szafce	33	Montaż podpór	36
Montaż pod blatem.....	33	Demontaż panelu dolnego	36
Podłączenie elektryczne	33	Piekarniki opuszczaną	
Montaż piekarnika.....	33	grzałką grilla	37
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	34	Czyszczenie drzwiczek piekarnika	37
Utylizacja opakowań ekologicznych ..	34	Demontaż/montaż drzwiczek	
Utylizacja produktu	34	z zawiasem w korpusie	
Zużycie energii.....	34	urządzenia.....	37
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	34	Demontaż/montaż drzwiczek	
INNE WAŻNE INSTRUKCJE	34	z zawiasem w drzwiczkach	37
		Demontaż/montaż wewnętrznej	
		szyby drzwiczek	38
		Wymiana żarówki.....	38
		Wymiana górnej żarówki	38
		Wymiana bocznej żarówki.....	38
		Wymiana oświetlenia LED	38
		Rozwiązywanie problemów	39
		Dane techniczne	40
		RYSUNKI.....	106

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję, aby zapewnić najlepsze, bezpieczne i prawidłowe działanie piekarnika. Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby przekazać ją nowemu właścicielowi.

Bezpieczeństwo instalacji elektrycznej

- Aby podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej, technik powinien użyć przewodu zasilającego H05RR-F, H05SS-F lub H07RN-F. Schemat połączeń jest przedstawiony na rysunku 1.
- Piekarnik zawsze podłączyć do sprawnego uziemienia, a instalacja elektryczna musi być zgodna z obowiązującymi przepisami.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 m n.p.m.
- Podłączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm (w oparciu o warunki ochrony przepięciowej kategorii III), by umożliwić rozłączenie w razie awarii, czyszczenia lub wymiany żarówki. Pod żadnym pozorem przewód uziemiający nie powinien przebiegać przez ten wyłącznik.
- Wyłącznik można zastąpić wtyczką, pod warunkiem że będzie znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Wszelkie modyfikacje i naprawy urządzenia, w tym także wymiana przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego z użyciem oryginalnych części zamiennych. Naprawy i modyfikacje przeprowadzane przez inne osoby mogą skutkować uszkodzeniem lub nieprawidłowym działaniem urządzenia, co może być niebezpieczne dla użytkownika.
- Jeśli piekarnik działa nieprawidłowo, należy go odłączyć od zasilania.
- By uniknąć zagrożeń, w przypadku piekarników ze sterowaniem

do płyty kuchennej zaleca się montować tylko te płyty, które zaleca producent.

Bezpieczeństwo dzieci

- Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas użytkowania oraz w trakcie czyszczenia pirolitycznego, ponieważ urządzenie osiąga bardzo wysokie temperatury.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą się zbliżać do urządzenia, chyba że będą pod stałym nadzorem. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem osoby dorosłej lub zostały poinstruowane jak korzystać z urządzenia w sposób bezpieczny oraz rozumieją niebezpieczeństwa z tym związane.

Bezpieczeństwo użytkownika piekarnika

- Piekarnik zawsze musi być używany z zamkniętymi drzwiczkami.
- Urządzenia używać wyłącznie po uprzednim zamontowaniu go w szafkach kuchennych (patrz „Montaż piekarnika”).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za korzystanie z piekarnika w jakimkolwiek innym celu niż przygotowywanie żywności w gospodarstwie domowym.
- Nie przechowywać olejów, tłuszczów ani materiałów łatwopalnych wewnątrz piekarnika. Może to być niebezpieczne, jeśli piekarnik zostanie włączony.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Można je uszkodzić i odnieść obrażenia ciała.
- Blachy i ruszt zostały wyposażone w specjalny system, który umożliwia ich częściowe wysuwanie i dzięki temu łatwy dostęp do przyrządzanej potrawy. Akcesoria zawsze przechowywać wewnątrz piekarnika - patrz: Akcesoria.

- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się, więc podczas wykonywania czynności wewnątrz komory piekarnika zawsze należy używać rękawic i unikać dotykania elementów grzejnych.
- Do pomiaru temperatury używać wyłącznie oryginalnej termosondy dołączonej do urządzenia (dotyczy wybranych modeli).

Bezpieczeństwo podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Do czyszczenia piekarnika nie używać urządzeń parowych ani wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używać druczianych zmywaków i szczotek ani dostępnych w sprzedaży ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Dzieci pozostające bez nadzoru nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji.
- Przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Usunąć wszystkie akcesoria (blachy, ruszt, wsporniki, prowadnice teleskopowe) oraz pojemniki z wnętrza piekarnika.
- Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i silne zabrudzenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie zamontowano tylnego panelu, który osłania wentylator nawiewu.

Bezpieczeństwo podczas programu czyszczenia pirolitycznego

Przed uruchomieniem programu czyszczenia

- **UWAGA:** Usunąć wszystkie akcesoria (blachy, ruszt, wsporniki, prowadnice teleskopowe) oraz pojemniki z wnętrza piekarnika.
- Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i silne zabrudzenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się

zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.

- Usunąć wszelkie zabrudzenia z uszczelki drzwiczek piekarnika.
- Dokładnie przestrzegać instrukcji programowania cyklu czyszczenia pirolitycznego.

Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego:

- Na uchwycie na drzwiczkach piekarnika ani w pobliżu urządzenia nie zostawieć żadnych ścierek.
- Jeśli piekarnik został zamontowany pod blatem, ze względów bezpieczeństwa nie wolno używać płyty kuchennej, gdy uruchomiono proces czyszczenia pirolitycznego.
- Wewnętrzne oświetlenie piekarnika pozostanie wyłączone i nie można go włączyć.
- Piekarnik jest wyposażony w blokadę bezpieczeństwa, która zapobiega otwarciu drzwiczek podczas cyklu czyszczenia. Nie wolno próbować otwierać drzwiczek, gdy blokada jest aktywna.



INFORMACJE

Niniejsza instrukcja opisuje ogólne cechy piekarnika, więc może nie odpowiadać w pełni konkretnemu modelowi. Szczegółowa charakterystyka oraz opis funkcji urządzenia znajduje się w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany charakterystyki produktu w celu poprawy jego działania.

Montaż

Poniższe informacje są przeznaczone wyłącznie dla instalatora, który jest odpowiedzialny za montaż i podłączenie elektryczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane samodzielnym zamontowaniem piekarnika przez użytkownika.

PRZED MONTAŻEM

- Przenosząc piekarnik należy podnosić go za boczne uchwyty, nigdy za uchwyt na drzwiczkach piekarnika.
- Nie należy montować piekarnika za drzwiami dekoracyjnymi. Może to spowodować jego przegrzanie.
- W przypadku montażu piekarnika pod blatem należy przestrzegać instrukcji montażu.
- Tylna część urządzenia nie powinna stykać się z wystającymi elementami szafki kuchennej, rurami, gniazdkami sieciowymi, itp.
- Gdy gniazdo sieci elektrycznej znajduje się wewnątrz szafki, w której jest montowany piekarnik, należy zainstalować je w zaciemnionym polu oznaczonym na Rysunku 2.
- Elementy szafki kuchennej, w której jest montowany piekarnik, muszą być odporne na temperatury przekraczające 85°C.
- Należy ściśle przestrzegać instrukcji montażu. W przeciwnym razie obieg wentylacji piekarnika może zostać zablokowany, powodując wysokie temperatury, które mogą uszkodzić szafkę i urządzenie.
- W tym celu trzeba sprawdzić wymiary szafki i otworów, które mają być w niej wywiercone, jak pokazano na następujących rysunkach:

Montaż w słupku

Piekarnik 60 cm: Rysunek 7*.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 8*.



UWAGA

* W przypadku montażu **piekarnika pirolicznego NIE WOLNO** wiercić żadnych otworów w szafce w zaciemnionych polach oznaczonych na rysunku.

Montaż pod blatem.

Piekarnik 60 cm: Rysunek 9*.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 10*.



UWAGA

* W przypadku montażu **piekarnika pirolicznego NIE WOLNO** wiercić żadnych otworów w szafce w zaciemnionych polach oznaczonych na rysunku.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Instalator musi się upewnić, że:

- Napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna w budynku wytrzyma maksymalną moc podaną na tabliczce identyfikacyjnej.
- Po podłączeniu do zasilania wszystkie elementy elektryczne piekarnika działają poprawnie.

MONTAŻ PIEKARNIKA

Dotyczy wszystkich piekarników. Po wykonaniu podłączenia elektrycznego:

1. Umieścić piekarnik wewnątrz szafki i upewnić się, że przewód zasilający nie jest zakleszczony i nie styka się z nagrzewającymi się elementami piekarnika.
2. Upewnić się, że korpus piekarnika nie styka się ze ściankami szafki kuchennej - należy zapewnić minimalny odstęp 2 mm.
3. Wyśrodkować piekarnik w szafce w taki sposób, aby pomiędzy piekarnikiem a drzwiczkami sąsiednich mebli zapewnić minimalny odstęp 5 mm. Rysunek 3.
4. Otworzyć drzwiczki, włożyć w odpowiednie otwory plastikowe zaślepki dostarczone z piekarnikiem. Rysunek 11.
5. Przymocować piekarnik do szafki za pomocą załączonych śrub, wkręcając je w otwory widoczne po otwarciu drzwiczek urządzenia.



UWAGA

Nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika podczas wykonywania kroków 4 i 5,

ponieważ piekarnik nie jest przymocowany dlatego może wysunąć się z szafki i spaść na podłogę.

OCHRONA ŚRODOWISKA

UTYLIZACJA OPAKOWAŃ EKOLOGICZNYCH

Opakowanie jest wykonane z materiałów podlegających recyklingowi; po przetworzeniu można je wykorzystać do innych celów. Należy skontaktować się z lokalnymi instytucjami, aby uzyskać informacje na temat utylizacji tych materiałów.


nieprawidłową utylizacją.

Należy skontaktować się z lokalnym organem władzy, zakładem utylizacji odpadów z gospodarstwa domowego lub sklepem, w którym został zakupiony produkt, aby uzyskać więcej informacji na temat jego recyklingu.

UTYLIZACJA PRODUKTU



UWAGA

Symbol  na produkcie lub opakowaniu wskazuje, że tego urządzenia nie można utylizować jak zwykłych odpadów z gospodarstwa domowego. Należy je przekazać do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu poddania recyklingowi. W ten sposób można uniknąć negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia publicznego spowodowanych

ZUŻYCIE ENERGII





Urządzenie przetestowano pod kątem spełnienia wymogów rozporządzeń 66/2014 (ekoprojekt) i 65/2014 (etykiety efektywności energetycznej) zgodnie z normą EN 60350-1.

Pomiary zużycia energii wykonywane w różnych warunkach mogą dać wartości inne niż podane dla Państwa piekarnika.

Aby uzyskać więcej informacji o zużyciu energii zakupionego piekarnika, należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączoną do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Przed pierwszym użyciem

W piekarniku mogą występować śladowe ilości smaru i innych substancji na skutek procesu produkcyjnego. Aby je usunąć, należy:

1. Usunąć całe opakowanie z piekarnika, w tym folię ochronną (o ile została użyta).
2. Ustawić funkcję grzania  /  lub, jeśli to ustawienie jest niedostępne,  /  na 200°C na 1 godzinę. Patrz: instrukcja obsługi dołączona do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

3. Ostudzić piekarnik otwierając drzwiczki, aby wyeliminować wszystkie zapachy z wnętrza.

4. Po ostudzeniu wyczyścić piekarnik i akcesoria.

Podczas pierwszego uruchomienia może powstać dym i specyficzny zapach. Należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

Inne ważne instrukcje

Nie wykladać dolnej części piekarnika folią aluminiową, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na pieczenie i spowodować uszkodzenie emalii wewnątrz piekarnika jak również

wnętrza szafki.

Nie wolno wylewać wody na dno podczas użytkowania piekarnika; może to spowodować uszkodzenie emalii.

Skropliny na drzwiczkach piekarnika pojawiające się podczas pieczenia żywności o wysokiej zawartości wody to normalne zjawisko.

W trakcie zamykania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia można usłyszeć szum

powietrza dobiegający z wewnątrz. Jest to normalne zjawisko ze względu na ciśnienie wywierane przez drzwiczki podczas zamykania, co gwarantuje uszczelnienie wnętrza.

Akcesoria

Nie pozostawiać żadnych pojemników ani żywności na dnie piekarnika. Zawsze używać blach do pieczenia oraz rusztów dostarczonych wraz z piekarnikiem.

W celu przygotowania jogurtu umieścić słoiki na dnie piekarnika.

Aby przygotować inne potrawy, włożyć blachę do pieczenia lub ruszt w prowadnice wewnątrz piekarnika.

1. W szyny bocznych wsporników lub w prowadnice teleskopowe (zależy od modelu).
2. Ruszt wsunąć pomiędzy szyny prowadnic. Uniemożliwi to przypadkowe wysunięcie się rusztu. Rysunek 4.
3. Powierzchnia rusztu, na której będą umieszczane pojemniki, musi być poniżej prowadnic bocznych. Zapobiega to przypadkowemu przesunięciu pojemnika. Rysunek 5.
4. Z przodu blach do pieczenia znajduje się uchwyt, który ułatwia ich wysuwanie. Uchwyt powinien znajdować się z przodu komory piekarnika, tj. przy drzwiczkach. Rysunek 6.

MONTAŻ PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Niektóre modele piekarników wyposażono w prowadnice teleskopowe.

Aby zamontować prowadnice teleskopowe na chromowanych wspornikach, należy wykonać następujące czynności:

Prowadnice teleskopowe z zaczepem na dwóch szynach



UWAGA

Prowadnice muszą być umieszczone na poziomie 2. licząc od dołu. Rysunek 12.

1. Zdjąć folię ochronną.
2. Założyć duże zaczepy na górną szynę, następnie założyć małe zaczepy na dolną szynę. Rysunek 12.
3. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie prowadnicy. Rysunek 13.
4. Rowek do mocowania blachy/rusztu powinien znajdować się z przodu komory piekarnika.

Prowadnice teleskopowe z zaczepem na jednej szynie



UWAGA

Prowadnice teleskopowe z niepełnym wysuwem należy umieścić na poziomie 1., 2., 3. i 5. licząc od dołu. Rysunek 14.

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem należy umieścić na poziomie 1., 2. i 3. licząc od dołu. Rysunek 15.

W przypadku piekarników 45 cm prowadnice teleskopowe są umieszczane na poziomie 1. Rysunek 16.

1. Zaczepić zacisk na górnej szynie na wybranym poziomie. Rysunek 17.
2. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie prowadnicy. Rysunek 18.
3. Rowek do mocowania blachy/rusztu powinien znajdować się z przodu komory piekarnika. Rysunek 18.

Czyszczenie i konserwacja



UWAGA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA I AKCESORIÓW

Umyć zewnętrzne powierzchnie piekarnika i akcesoria ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergencem.

Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej i powierzchni malowanych. Używać tylko miękkich gąbek lub ściereczek, które nie zarysują powierzchni.



UWAGA

Prowadnic teleskopowych nie wolno myć w zmywarce. Ryzyko zmycia smaru, który umożliwia im przesuwanie się; prowadnice zablokują się i będą bezużyteczne.

CZYSZCZENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA

Regularnie czyścić wnętrze piekarnika, aby usunąć ślady tłuszczu i żywności, które mogą później wydzielać dym i zapachy oraz powodować powstawanie plam.

Do czyszczenia powierzchni emaliowanych, takich jak dno piekarnika, używać nylonowych szczotek lub gąbek i ciepłej wody z mydłem. Czyścić, gdy piekarnik jest zimny. Używać środków do czyszczenia piekarnika tylko na powierzchniach emaliowanych i zawsze przestrzegać instrukcji producenta.



UWAGA

Nie wolno czyścić wnętrza piekarnika za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.

Nie używać druczianych zmywaków i szczotek ani innych narzędzi, które mogą zarysować emalię.

Z upływem czasu niektóre dania, np. składniki potraw, np. sok pomidorowy, ocet, sól, itp., mogą spowodować odbarwienie emalii. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie piekarnika. Nie należy próbować usuwać tych plam przy użyciu agresywnych metod, takich jak opisane, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

Regularnie czyścić uszczelkę piekarnika, aby usunąć wszelkie ślady tłuszczu i żywności. Zapobiegnie to uszkodzeniu i popękaniu uszczelki podczas kolejnych procesów pieczenia.

Zaleca się czyszczenie uszczelki bez jej wyjmowania.

Demontaż wsporników bocznych

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Odkręcić nakrętkę mocującą (A) przedni zaczepek, pociągnąć wspornik (B) do siebie i wyjąć.

Montaż wsporników

3. Tylny zaczepek umieścić na tylnej nakrętce mocującej.
4. Dokręcić nakrętkę mocującą (C) przedni zaczepek. Rysunek 20.
5. Zabezpieczyć podporę nakrętką (D), dokręcać aż do pełnego wyregulowania (E). Rysunek 20.

Demontaż panelu dolnego



INFORMACJE

Aby zdemontować panel dolny, należy najpierw zdemontować wsporniki boczne, postępując zgodnie z instrukcjami w poprzednim punkcie.

Następnie:

1. Wykręcić najpierw śruby dolne (A), następnie górne (B). Rysunek 21.
2. Aby zamontować panel dolny, należy postępować w odwrotnej kolejności.

**UWAGA**

Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie zamontowano tylnego panelu, który osłania wentylator nawiewu.

Piekarniki opuszczaną grzałką grilla

Aby oczyścić górną część komory piekarnika:

1. Zaczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Wypchnąć oburącz drążek mocujący grzałkę grilla (A) aż do zwolnienia z zaczepu (B). Rysunek 22.
3. Opuścić grzałkę grilla, następnie oczyścić górną część komory piekarnika. Rysunek 23.
4. Zamontować grzałkę grilla, przeprowadzając czynności w odwrotnej kolejności.

Piekarniki z funkcją Teka Hydroclean®

Patrz instrukcja obsługi piekarnika.

Piekarniki z funkcją czyszczenia pirolitycznego

Patrz instrukcja obsługi piekarnika.

CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Aby ułatwić czyszczenie, drzwiczki można zdemontować. W tym celu, należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi typu drzwiczek posiadanego piekarnika.

Demontaż/montaż drzwiczek z zawiasem w korpusie urządzenia

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obrócić obie blokady zawiasów. Rysunek 24.

3. Zamknąć drzwiczki do pozycji zablokowanej. Rysunek 25.
4. Trzymając oburącz drzwiczki, wyciągnąć je do góry aż do wyjęcia zawiasów z mocowań. Rysunek 25.

Montaż drzwiczek

5. Trzymając oburącz drzwiczki w ich dolnej części, włożyć zawiasy w mocowania i pozwolić drzwiczkom swobodnie opaść. Rysunek 26.
6. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika. Rysunek 26.
7. Obrócić obie blokady zawiasów do początkowej.

**UWAGA**

Upewnić się, że drzwiczki są poprawnie założone, obracając obie blokady zawiasów do pozycji początkowej. W przeciwnym razie mogą zablokować się przy próbie zamknięcia.

**INFORMACJE**

Jeśli nie można obrócić blokad, należy użyć płaskiego śrubokręta.

Demontaż/montaż drzwiczek z zawiasem w drzwiczkach

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obrócić obie blokady zawiasów. Rysunek 27.
3. Zamknąć drzwiczki do pozycji zablokowanej. Rysunek 28.
4. Trzymając oburącz drzwiczki, wyciągnąć je do góry aż do wyjęcia zawiasów z mocowań. Rysunek 28.

Aby zamontować drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Demontaż/montaż wewnętrznej szyby drzwiczek



UWAGA

W trakcie demontażu szyby wewnętrznej jeśli drzwiczki nie zostały uprzednio zdemontowane, zawsze należy opuścić blokady zawiasów. W przeciwnym razie drzwiczki mogą samoczynnie zamknąć się - ryzyko uszkodzenia szyby wewnętrznej oraz obrażeń ciała.



INFORMACJE

Aby temu zapobiec, należy wyciągnąć szybę wewnętrzną z drzwiczek uprzednio zdemontowanych zgodnie z instrukcjami opisanymi w poprzednim punkcie.

W zależności od modelu piekarnik może mieć 2, 3 lub 4 szyby wewnętrzne. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi drzwiczek posiadanego piekarnika.

1. Nacisnąć blokady szyb wewnętrznych znajdujące się w górnej części drzwiczek piekarnika. Rysunek 29.
2. Bez zwalniania blokad pociągnąć za górną ramę/uszczelkę drzwiczek. Rysunek 30.
3. Szyby wewnętrzne zostały zdemontowane. Zaleca się umyć je delikatną szmatką oraz płynem do mycia szyb.



UWAGA

Zwrócić uwagę na kolejność i pozycję szyb wewnętrznych podczas ich wyjmowania, ponieważ po wyczyszczeniu należy je ponownie zamontować w tej samej kolejności i pozycji.

4. Po umyciu zamontować szybę wewnętrzną nr 3, tak by wydrukowany na niej napis TERMOGLASS był widoczny, jak pokazano na rysunku 31.

5. W przypadku piekarników pirolitycznych napis TERMOGLASS na szybach wewnętrznych numer 3 i 4 musi być widoczny, jak pokazano na rysunku 32.

6. Wstawić szybę wewnętrzną nr 2 zadrukowaną stroną od wewnętrznej strony drzwiczek.

7. Zamontować górną ramę/uszczelkę drzwiczek, tak by blokady wpadły w boczne otwory.



UWAGA

Nigdy nie włączać piekarnika, jeśli nie zamontowano wszystkich szyb wewnętrznych.

WYMIANA ŻARÓWKI



UWAGA

Przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania.

Żarówka zamienna musi być odporna na temperatury do 300°C. Zamówienie należy skłaść w autoryzowanym serwisie technicznym.

Wymiana górnej żarówki

1. Odkręcić szklaną osłonę żarówki. Rysunek 33.
2. Wymienić żarówkę, zamontować szklaną osłonę.

Wymiana bocznej żarówki

1. Delikatnie podważyć płaskim śrubokrętem szklaną osłonę żarówki i zdemontować. Rysunek 34.
2. Wymienić żarówkę, ponownie założyć szklaną osłonę, upewniając się, że wszystko jest na swoim miejscu.

Wymiana oświetlenia LED

Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano niektóre z najczęstszych problemów, jak również ich przyczyny i

możliwe rozwiązania.

Piekarnik nie działa

- Sprawdzić podłączenie elektryczne.
- Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik automatyczny instalacji elektrycznej.
- Sprawdzić ustawienia programatora.
- Sprawdzić pozycję pokrętki wyboru funkcji oraz pokrętki wyboru temperatury.

Oświetlenie nie działa

- Wymienić żarówkę.
- Sprawdzić w instrukcji obsługi, czy żarówka została poprawnie zamontowana.

Wskaźnik temperatury nie podświetla się

- Ustawić temperaturę.
- Ustawić funkcję grzania.
- Wskaźnik podświetla się, tylko gdy piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

W trakcie pracy z piekarnika wydobywa się dym

- Normalne zjawisko podczas pierwszego uruchomienia.
- Regularnie czyścić wnętrze komory piekarnika.
- Regularnie czyścić brytfannę na ociekające soki i tłuszcze.
- Nie piec w temperaturach wyższych niż podane w tabeli pieczenia.

Nie uzyskano oczekiwanych efektów pieczenia

- Sprawdzić tabelę pieczenia w celu uzyskania informacji o działaniu piekarnika.

Aksesoria i wsporniki boczne są uszkodzone

- Nie wyjęto akcesoriów i wsporników na czas czyszczenia pirolitycznego.
- Należy pamiętać o wyjmowaniu akcesoriów oraz wsporników na czas programu czyszczenia.

Emalia odbarwiła się, pojawiły się ciemne plamy


- Skład chemiczny niektórych produktów spożywczych może spowodować odbarwienie emalii.
- Jest to normalne zjawisko i nie powoduje zmian właściwości emalii.



Piekarnik jest wyłączony, kontrolka świeci się, a drzwiczek nie można otworzyć


- Włączono blokadę drzwiczek.
- Wyłączyć blokadę drzwiczek, postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.



Piekarnik jest wyłączony, kontrolka świeci się, ale drzwiczek nie można otworzyć

- Włączono blokadę drzwiczek.

- Obrócić pokrętło wyboru funkcji do pozycji  .
- Wyłączyć blokadę drzwiczek, postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.
- Aby kontynuować pieczenie, ponownie wybrać żadaną funkcję grzania.


Pokrętło wyboru funkcji ustawiono w pozycji , wybrano program pirolizy (P1, P2 lub P3), ale kontrolka  szybko miga i włączył się alarm dźwiękowy



- Nie zamknięto poprawnie drzwiczek, dlatego nie mogły zostać zablokowane i program czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć.
- Sprawdzić drzwiczki i prawidłowo je zamknąć. Następnie ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji  i powtórzyć sekwencję w celu rozpoczęcia pirolizy.


Pokrętło wyboru funkcji ustawiono w pozycji , wybrano program pirolizy (P1, P2 lub P3), ale kontrolka  nie świeci się, a piekarnik się nie nagrzewa


- Nie działa blokada drzwiczek, mimo że drzwiczki są prawidłowo zamknięte.

- Skontaktować się z z autoryzowanym serwisem technicznym, ponieważ blokada drzwiczek jest uszkodzona.

Program pirolizy zakończył się i piekarnik jest zimny, ale drzwiczki są zablokowane, a kontrolka  i 0:00 migają

- Nie ustawiono pokrętła wyboru funkcji w pozycji  po zakończeniu programu pirolizy.
- Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji  .

Pokrętło wyboru funkcji ustawiono w pozycji , a drzwiczki nadal są zablokowane

- Piekarnik nie ostygł do bezpiecznej temperatury.
- Zaczekać, aż piekarnik ostygnie, a kontrolka  zgaśnie.

Dane techniczne



UWAGA

Jeśli urządzenie nadal nie działa, należy zgłosić problem do autoryzowanego serwisu technicznego.

Poinformować dział serwisowy o rodzaju problemu oraz podać:

1. Numer seryjny (S-No).
2. Model urządzenia (Mod.).

Informacje te umieszczono na tabliczce znamionowej piekarnika, która znajduje się w bocznej części komory piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).

Монтаж и поддръжка Индекс на инструкциите

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	42	АКСЕСОАРИ	48
Електрическа безопасност	42	Монтиране на телескопичните	
Предпазни мерки за деца	43	плъзгачи	48
Безопасна употреба на фурната	43	Телескопични плъзгачи със	
Безопасност при почистване		сгъваем закрепващ елемент	48
и поддръжка	44	Телескопични плъзгачи с прав	
Безопасност при използване на		закрепващ елемент	48
пиролитичния цикъл на почистване	44	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	49
МОНТАЖ	46	Почистване на външната	
Преди монтажа	46	фурна и аксесоари	49
Монтаж в колона	46	Почистване на вътрешната	
Монтаж под кухненски плот	46	страна на фурната	49
Електрическо свързване	46	Демонтаж на страничните	
Монтаж на фурната	46	носачи	49
ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА..	47	Сглобяване на носачите	49
Изхвърляне на екологичната		Демонтаж на долния панел	49
опаковка	47	Фурни със сгъваем грил	50
Изхвърляне на продукта	47	Почистване на вратата на фурната	50
Енергийна информация	47	Демонтаж/монтаж на врата	
ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА	47	с панта на корпуса	50
ДРУГИ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ	47	Демонтаж/монтаж на врата	
		с панта на вратата	50
		Демонтаж/монтаж на интериорни	
		стъклени панели на вратата	51
		Смяна на крушката на фурната	51
		Смяна на горната крушка	51
		Смяна на страничната крушка ..	51
		Смяна на LED лампата	51
		Отстраняване на проблеми	52
		Технически спецификации	53
		ФИГУРИ	106

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно тези инструкции, за да осъществите най-добрата възможна работа на Вашата фурна по безопасен и правилен начин. Запазете това ръководство за да може да се прочете от евентуален нов собственик.

Електрическа безопасност

- За да свърже фурната към електрическата мрежа, техникът трябва да използва захранващ кабел H05RR-F, H05SS-F или H07RN-F. Схемата на свързване е показана на Фигура 1.
- Фурната трябва винаги да бъде включена в здрава заземителна връзка и нейната инсталация трябва да спазва действащата нормативна уредба.
- Този уред е предназначен за употреба при максимална височина от 2000 м.
- При монтиране на фурната, в неподвижно монтираната инсталация трябва да се включат средства за нейното цялостно изключване в съответствие с правилата за монтаж (адаптирани за електрическия ток, който трябва да бъде поддържан и с минимално разстояние между контактите 3 мм), на база условия за защита от пренапрежение категория III, за изключване в случай на извънредна ситуация и при почистване или смяна на крушката. При никакви обстоятелства заземителният проводник не трябва да преминава през този ключ.
- Този ключ може да се замени с щепсел, при условие че е достъпен за нормална употреба.
- Всяко техническо обслужване или ремонт на уреда, включително подмяна на захранващия кабел, трябва да се извършва от оторизиран технически сервизен персонал с употреба на оригинални резервни части. Ремонти или техническо обслужване от други лица могат да повредят уреда или да причинят неизправности, които могат да бъдат опасни за Вашата безопасност.

- Изключете фурната, ако е неизправна.
- В комбинирани фурни с горни плотове, за да се избегнат потенциални рискове, могат да бъдат монтирани само препоръчаните от производителя.

Предпазни мерки за деца

- Не позволявайте на деца да се приближават към фурната по време на използване или по време на пиролитичния цикъл на почистване, тъй като може да достигне много високи температури.
- Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. На децата не трябва да се позволява да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит или познание, при условие че са им дадени съответните инструкции или надзор за това как да използват уреда безопасно и че разбират свързаните опасности.

Безопасна употреба на фурната

- Фурната трябва винаги да се експлоатира при затворена врата.
- Използвайте фурната само след като е монтирана във вътрешността на кухненския блок (Вижте Монтиране на фурната).
- Производителят не носи отговорност за употреби на фурната, които са различни от тези за домашно приготвяне на храна.
- Да не се съхранява масло, мазнини или лесно запалими материали във фурната. Това може да е опасно, ако фурната бъде включена.
- Не се облягайте и не сядайте върху отворената врата на фурната. Тя може да бъде повредена и може да се нараните.
- Тавата и скарата имат система за лесно частично отстраняване и обработка на храна. Винаги поставяйте тези

аксесоари във фурната, както е посочено в раздела за аксесоари.

- Фурната се загрява по време на работа, така че винаги използвайте кухненски ръкавици при извършване на операции във фурната и избягвайте да докосвате нагревателните елементи.
- Използвайте само приложения температурен датчик вътре във фурната (в модели, които се предлагат с тази функция).

Безопасност при почистване и поддръжка

- Изключвайте уреда от електрическата мрежа преди всяка операция.
- Не използвайте пароструйки или вода под налягане за почистване на фурната.
- Не използвайте метални стъргалки, телени четки, продавани в търговската мрежа или абразивни прахове за почистване на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността и да причинят счупване на стъклото.
- Задачите, свързани с почистването и поддръжката, които трябва да се извършват от потребителя, не трябва да се правят от деца без надзор.
- Преди смяната на крушка, първо се уверете, че фурната е изключена от електрическата мрежа, за да се избегне вероятността от получаване на токов удар.
- Извадете всички аксесоари и ястия от фурната, включително носачите на решетъчните скари и/или телескопичните плъзгачи.
- Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания, тъй като по време на пиролитичния цикъл на почистване те могат да се запалят и да стане пожар.
- За Ваша безопасност, никога не използвайте фурната без поставен заден панел (който предпазва вентилатора).

Безопасност при използване на пиролитичния цикъл на почистване

Преди започване на пиролитичния цикъл:

- **ВНИМАНИЕ:** Извадете всички аксесоари и ястия от фурната, включително носачите на решетъчните скари и/или телескопичните плъзгачи.
- Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания, тъй като по време на пиролитичния цикъл на почистване те могат да се запалят и да стане пожар.
- Почистете замърсяванията по уплътнението на фурната.
- Внимателно следвайте инструкциите за програмиране на пиролитичния цикъл на почистване.

По време на процеса на пиролитично почистване:

- Не оставяйте никакви кърпи или плат висящи от дръжката на фурната или в близост до нея.
- От съображения за безопасност, ако фурната е монтирана под кухненски плот, котлонът не трябва да се използва, докато фурната е в пиролитичен режим.
- Вътрешното осветление на фурната ще остане изключено и не може да бъде включено.
- Фурната е снабдена с механизъм за заключване за безопасност, който предотвратява отваряне на вратата по време на процеса на почистване. Не се опитвайте да отворите вратата, докато ключалката се активира.



ИНФОРМАЦИЯ

Това ръководство описва общите характеристики на фурната и следователно те може да не съответстват напълно на характеристиките на Вашата фурна. Консултирайте се с Ръководството на потребителя, придружаващо настоящия наръчник, за да научите повече за особеностите и оборудването на Вашата фурна.

Производителят си запазва правото да променя характеристиките на продукта, за да подобри неговото функциониране.

Монтаж

Тази информация е предназначена изключително за техника, който е отговорен за монтажа и електрическото свързване. Производителят няма да носи отговорност за евентуални щети, причинени ако монтирате фурната сами.

ПРЕДИ МОНТАЖА

- За да пренесете фурната, използвайте дръжките от двете страни. Не използвайте дръжката на вратата, за да повдигате фурната.
- Не монтирайте фурната зад декоративни врати. Това може да доведе до нейното преграждане.
- При монтиране на фурната под кухненски плот, следвайте инструкциите за монтаж.
- Като цяло, трябва да се избягват изпъкнали елементи (подпори на мебели, тръби, основи на контакти и т.н.) в задната част на блока.
- Когато основата на главния контакт за храняване се намира в рамките на блока, в който е монтирана фурната, това трябва да бъде направено в защитената област. Фигура 2.
- Блокът, в който е монтирана фурната и съседните блокове трябва да издържат на температури по-високи от 85° С.
- Инструкциите за монтаж трябва да се спазват стриктно. В противен случай кръгът на вентилация във фурната може да се блокира, причинявайки високи температури, които биха могли да навредят на кухненски блок и на самия уред.
- За тази цел, проверете мерките на блоковете, както и на отворите, които трябва да бъдат пробити в блоковете, както е показано на следните фигури:

Монтаж в колона.

Фурна 60 см: Фигура 7*.

Фурна 45 см: Фигура 8*.



ВНИМАНИЕ

* При монтиране на **пиролитични**

фурни, НЕ пробивайте дупки в блока вътре в защитените области.

Монтаж под кухненски плот.

Фурна 60 см: Фигура 9*.

Фурна 45 см: Фигура 10*.



ВНИМАНИЕ

* При монтиране на **пиролитични фурни, НЕ пробивайте** дупки в блока вътре в защитените области.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

Техникът трябва да гарантира, че:

- Мощността и честотата на мрежовото напрежение съответстват на обозначеното на идентификационната табелка.
- Домашната кабелна система може да издържи максималната мощност, отбелязана върху идентификационната табелка.
- След свързването на електрозахранването, проверете дали всички електрически части на фурната работят правилно.

МОНТАЖ НА ФУРНАТА

За всички фурни. След като електрическата връзка бъде направена:

1. Поставете фурната в блока и се уверете, че захранващият кабел не е захванат или не е в контакт с части от фурната, които се нагряват.
2. Уверете се, че корпусът на фурната не е в контакт със стените на блока и че е налице минимално пространство от 2 мм между съседни блокове.
3. Поставете фурната в центъра на блока, така че да е налице минимално пространство от 5 мм между фурната и вратите на мебелите, които я заобикалят. Фигура 3.
4. Отворете вратата и поставете пластмасовите тапи, доставени с фурната, в съответните отвори. Фигура 11.
5. Закрепете фурната към блока с предоставените винтове, като ги завинтвате в блока през ограничителите.

**ВНИМАНИЕ**

Не се облягайте на отворената врата на фурната по време на изпълнение

на стъпки 4 и 5, тъй като фурната не е закрепена към блока и може да се придвижи напред и да падне на пода.


Информация за околната среда

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕКОЛОГИЧНАТА ОПАКОВКА

Опаковката е направена от напълно рециклируеми материали, които могат да бъдат използвани в други приложения. Направете консултация с местния съвет по отношение на необходимите процедури за изхвърляне на тези материали.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА

**ВНИМАНИЕ**

Символът  върху продукта или опаковката показва, че този уред не може да се изхвърля като обикновените битови отпадъци. Той трябва да бъде занесен в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване за рециклиране. По този начин могат да бъдат избегнати всички отрицателни последици за околната среда и общественото здраве от

неправилното му изхвърляне.

Свържете се с Вашия местен съвет, битови отпадъци службата, отговаряща за изхвърляне на битовите отпадъци или предприятието, от което сте закупили продукта, за повече информация относно рециклирането на уреда.

ЕНЕРГИЙНА ИНФОРМАЦИЯ





Тествана за съответствие с изискванията на регламентите 66/2014 (Еко дизайн) и 65/2014 (Енергийно етиктиране) съгласно регламент EN 60350-1.

Измерванията на консумация на енергия, направени при различни условия, могат да дават различни стойности от посочените във Вашата фурна.

Консултирайте се с Ръководството на потребителя, придружаващо настоящото ръководство, за да научите повече за консумацията на енергия на Вашата фурна.

Преди първата употреба

Може да има следи от мазнини и други вещества във фурната в резултат на производствения процес. Те трябва да бъдат отстранени с помощта на следната процедура:

1. Премахнете всички опаковки от фурната, включително защитните пластмасови опаковки, ако има такива.
2. Включете фурната на  /  или ако тази настройка не е налична, на  /  при 200 °C в продължение на 1 час. Консултирайте

се с Ръководство на потребителя, придружаващо настоящото ръководство, за това как да направите това.

3. Охладете фурната с отворена врата, така че да се вентилира и да не остават миризми вътре в нея.
4. След като изстине, почистете фурната и аксесоарите.

По време на тази първа операция ще бъдат създадени пушек и миризми. Кухнята трябва да бъде добре проветрена.

Други важни инструкции

Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио, тъй като това може да повлияе на качеството на готвене и да повреди емайла във фурната и вътрешността на

Вашето кухненско устройство.

Не изливайте вода на повърхността на дъното, когато фурната се използва. Това може да повреди емайла.

Нормално е да се появи кондензация на вратата на фурната по време на готвене на храни с високо съдържание на течност.

При затваряне на вратата на фурната по време на готвене, може да се чуе звукът на

въздуха вътре в нея. Този ефектът е нормален поради налягането, упражнявано от вратата, когато е затворена, което гарантира уплътняването на кухнята.

Акcesoари

Не оставяйте никакви съдове или храна на пода на фурната. Винаги използвайте тавите и решетъчните скари, доставени с фурната.

За да пригответе кисело мляко, поставете бурканите върху пода на фурната.

За да пригответе каквато и да е друга храна, поставете тавата или решетъчните скари в плъзгачите във фурната.

1. Между двата водача на страничните носачи или върху някой от подвижните плъзгачи, ако фурната ги има.
2. Решетката и някои от тавите имат задържащи канали, които ги предпазват от случайно демонтиране. Поставете тези канали към задната част на фурната, обърнати надолу. Фигура 4.
3. Повърхността на скарата, на която ще стои контейнерът, трябва да е под страничните водачи. Това предпазва контейнера от случайно плъзгане. Фигура 5.
4. Тавите имат издатина в предната част, за да се улесни тяхното изваждане. Поставете тавата с издатината обърната към външната страна на фурната. Фигура 6.

МОНТИРАНЕ НА ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ ПЛЪЗГАЧИ

Някои модели фурни разполагат с комплект телескопични плъзгачи като допълнителен акcesoар.

За да монтирате телескопичните плъзгачи върху хромираните носачи, процедирайте, както следва:

Телескопични плъзгачи със сгъваем закрепващ елемент



ВНИМАНИЕ

Плъзгачите трябва да се поставят на височина 2, като се започне от долу нагоре. Фигура 12.

1. Отлепете защитното фолио.
2. Закачете големите закрепващи елементи на горния водач и продължете плъзгача, докато се закрепят за малките закрепващи елементи на долния водач. Фигура 12.
3. Ще чуете „щракване“, когато плъзгачът е правилно закрепен. Фигура 13.
4. Вдлъбнатината за фиксиране на тавата/носача трябва да остане в предната част на фурната. Фигура 13.

Телескопични плъзгачи с прав закрепващ елемент



ВНИМАНИЕ

Единичните изваждащи се плъзгачи трябва да бъдат поставени на височина 1, 2, 3 и 5, като се започне от долу нагоре. Фигура 14.

Двойните изваждащи се плъзгачи трябва да бъдат поставени на височина 1, 2 и 3, като се започне от долу нагоре. Фигура 15.

Във фурни 45 см, телескопичните плъзгачи са разположени на височина 1. Фигура 16.

1. Закачете закрепващия елемент на горния водач на желаното ниво. Фигура 17.
2. Ще чуете „щракване“, когато плъзгачът е правилно закрепен. Фигура 18.
3. Вдлъбнатината за фиксиране на тавата/решетъчната скара трябва да остане в предната част на фурната. Фигура 18.

Почистване и поддръжка



ВНИМАНИЕ

Изключвайте уреда от електрическата мрежа преди всяка операция.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪНШНАТА ФУРНА И АКСЕСОАРИ

Почистете външната част на фурната и аксесоарите с топла сапунена вода или с мек почистващ препарат.

Бъдете много внимателни при почистване на повърхности от неръждаема стомана или на боядисани повърхности. Използвайте само гъби или кърпи, които не драскат.



ВНИМАНИЕ

Телескопичните плъзгачи не трябва да се поставят в съдомиялна машина. Това ще премахне мазнината, която им дава възможност да се плъзгат и плъзгачите ще се блокират, което ги прави безполезни.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНАТА СТРАНА НА ФУРНАТА

Почиствайте вътрешността на фурната редовно, за да отстраните следите от мазнини или храна, които по-късно могат да отделят дим и миризми и да причинят появата на петна.

Използвайте найлонови четки или гъби с топла сапунена вода, за да почиствате емайлирани повърхности, като дъното на фурната. Почиствайте, когато фурната е студена. Използвайте само продукти за почистване на фурна върху емайлирани повърхности и винаги следвайте инструкциите на производителя.



ВНИМАНИЕ

Не почиствайте вътрешността на фурната с пара или с почистваща техника използваща вода под налягане.

С течение на времето, някои видове храни като домати, оцет и ястия, печени в сол,

могат да накарат емайла да промени цвета си. Това е нормално и не влияе върху функционирането на фурната. Не се опитвайте да премахнете тези петна с помощта на агресивни методи, като описаните в това ръководство, тъй като това може да доведе до трайно увреждане на повърхността.

Почиствайте редовно уплътнението на фурната, за да се премахнат всички следи от мазнина или храна. Това ще предотврати евентуална повреда на уплътнението и счупването му по време на последващи операции за готвене.

Препоръчително е това уплътнение да се почиства, без да се маха.

Демонтаж на страничните носачи

1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Отвийте напълно гайката в предната част на закрепващия елемент (А), дръпнете носачите напред (В) и ги извадете. Фигура 19.

Сглобяване на носачите

3. Поставете задната вдлъбнатина в задната закрепваща гайка.
4. Завийте предната закрепваща гайка (С) в предната вдлъбнатина на носача. Фигура 20.
5. Обезопасете носача с гайката (D) и завъртете, докато бъде напълно фиксиран (Е). Фигура 20.

Демонтаж на долния панел



ИНФОРМАЦИЯ

За да демонтирате долния панел, първо демонтирайте страничните носачи, следвайки инструкциите, изложени в предходния раздел.

След това:

1. Свалете долните винтове (А) и след това горния винт (В). Фигура 21.
2. За да сглобите най-долния панел, извършете действията в обратен ред.



ВНИМАНИЕ

За Ваша безопасност, никога не използвайте фурната без поставен заден панел (който предпазва вентилатора).

Фурни със сгъваем грил

За почистване на горната част на фурната:

1. Изчакайте, докато фурната изстине.
2. Натиснете водача на нагревателния елемент на грила (А) с двете си ръце към задната част на фурната, за да го освободите от горната закрепваща гайка (В). Фигура 22.
3. Оставете нагревателния елемент да падне и почистете горната част на фурната. Фигура 23.
4. След това поставете нагревателния елемент на грила обратно в първоначалното си положение и процедирайте в обратен ред.

Фурни с функцията Тека Hydroclean®

Моля, консултирайте се с Ръководството на потребителя на фурната.

Фурни с пиролитична самопочистваща функция

Моля, консултирайте се с Ръководството на потребителя на фурната.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

За по-лесно почистване, вратата може да се демонтира. За да направите това, следвайте инструкциите за типа врата, която Вашата фурна има.

Демонтаж/монтаж на врата с панта на корпуса

1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. Блокирайте пантата чрез завъртане на блокиращите лостчета. Фигура 24.

3. Затворете вратата до заключено ниво. Фигура 25.
4. Задръжте вратата с двете си ръце, като я държите за двете страни, повдигнете и издърпайте вратата на фурната, докато пантите бъдат напълно освободени. Фигура 25.

Сглобяване на вратата

5. Задръжте вратата с двете си ръце в долната част на стените, поставете пантите в техните корпуси и оставете вратата да се отвори, доколкото може. Фигура 26.
6. Отворете напълно вратата на фурната. Фигура 26.
7. Завъртете блокиращите лостчета обратно към първоначалното им ниво.



ВНИМАНИЕ

Уверете се, че вратата е поставена изцяло чрез завъртане на блокиращите лостчета. Ако това не е така, тя може да се блокира, когато се опитвате да я затворите.



ИНФОРМАЦИЯ

Ако блокиращите лостчета се завъртат трудно, използвайте плосък инструмент, за да ги завъртите.

Демонтаж/монтаж на врата с панта на вратата

1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. Блокирайте пантата чрез завъртане на двете блокиращи лостчета. Фигура 27.
3. Затворете вратата до заключено ниво. Фигура 28.
4. Задръжте вратата с двете си ръце, като я държите за двете страни, повдигнете и издърпайте вратата на фурната, докато пантите бъдат напълно освободени. Фигура 28.

За да монтирате вратата, извършете стъпките в обратен ред.

Демонтаж/монтаж на интериорния стъклен панел на вратата



ВНИМАНИЕ

Ако демонтирате стъклените панели с врата, монтирана във фурната, винаги го правете с пантата в заключено положение. Ако не, вратата ще се затвори и демонтираните стъкла може да се счупят и да причинят нараняване.



ИНФОРМАЦИЯ

За да предотвратите това, демонтирате стъклените панели при свалена врата, следвайки инструкциите в предишния раздел.

В зависимост от модела, фурната може да има 2, 3 или 4 стъкла. Следвайте инструкциите за типа на вратата, която Вашата фурна има.

1. Като използвате пръстите си, натиснете копчетата, разположени в горната част на двете страни на вратата на фурната. Фигура 29.
2. Дръжте ги натиснати и ги издърпайте върху пластмасовото уплътнение над вратата. Фигура 30.
3. Премахнете стъклените панели от вратата. Почистете ги с почистващ препарат за стъкло или сапун и вода и мека кърпа.



ВНИМАНИЕ

Обърнете внимание на реда и положението на стъклата, когато ги извадите, тъй като те трябва да бъдат сглобени отново в същия ред и положение, когато приключите с почистването им.

4. След като ги почистите, поставете стъкло № 3 на същото положение, така че индикацията TERMOGLASS, отпечатана върху нея, да се вижда, както е показано на Фигура 31.
5. В пиролитични фурни, индикацията TERMOGLASS на стъкла № 3 и 4 трябва да бъде видима, както е показано на Фигура 32.

6. Поставете панел № 2 с отпечатаната страна обърната към вътрешната страна на вратата.
7. Отново поставете уплътнението на вратата, като се уверите, че страничните зъбчета влизат в техните корпуси.



ВНИМАНИЕ

Никога не включвайте фурната, ако някое от стъклата на вратата липсва.

СМЯНА НА КРУШКАТА НА ФУРНАТА



ВНИМАНИЕ

Уверете се, че фурната е изключена от електрическата мрежа преди да смените крушката.

Сменената крушка трябва да издържа на температури до 300° С. Можете да ги поръчате от отдела за помощ при техническо обслужване.

Смяна на горната крушка

1. Развийте стъкления капак на поставката на крушката. Фигура 33.
2. Сменете крушката и сглобете повторно стъкления капак.

Смяна на страничната крушка

1. Повдигнете стъкления капак на поставката на крушката с инструмент с плосък край. Фигура 34.
2. Сменете крушката и монтирайте отново стъкления капак, като се уверите, че всичко е поставено в правилното положение.

Смяна на LED лампата

Обадете се на отдела за помощ при техническо обслужване.

Отстраняване на проблеми

Този раздел описва някои от най-често срещаните проблеми, които могат да засегнат

Вашата фурна, заедно с най-честите причини и евентуалните решения.

Фурната спира да работи

- Проверете свързването на електрозахранването.
- Проверете предпазителите и прекъсвача на веригата на Вашата инсталация.
- Уверете се, че таймерът е в ръчна или програмирана настройка.
- Проверете позицията на копчетата за избор на функция и температурата.

Вътрешната светлина не свети

- Сменете крушката.
- Проверете дали е инсталирана правилно, както е посочено в инструкциите за монтиране.

Сигналната лампа за отоплението не свети

- Изберете температура.
- Изберете настройка.
- Тя трябва да свети само докато фурната се нагрява до избраната температура.

Фурната излъчва пушек по време на употреба

- Нормално е по време на първата употреба.
- Почиствайте фурната редовно.
- Намалете количеството мазнини или масло в тавата.
- Не гответе при температури по-високи от посочените в диаграмата за готвене.

Очакваните резултати за готвене не се постигат

- Проверете таблиците за готвене за насоки за това как работи Вашата фурна.

Моите аксесоари и носачи на решетъчни скари са повредени

- Не сте отстранили аксесоарите и носачите по време на пиролитичния цикъл на почистване.
- Трябва да ги замените и да ги отстраните по време на следващите цикли за почистване.

Цветът на емайла се е променил или са се появили петна

- Химичният състав на някои хранителни продукти може да предизвика промени в емайла.
- Това е нормално и не вреди на свойствата на емайла.



Фурната е изключена, символът свети и вратата не се отваря

- Ключалката на вратата е активирана.
- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящото ръководство.



Фурната е изключена, символът свети и вратата не се отваря

- Ключалката на вратата е активирана.


- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящото ръководство ○ .
- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящия наръчник.
- За да продължите да готвите, изберете повторно желаната функция на готвене.

Завъртях копчето за управление, за да го позиционирам на  и избрах пиролитичната програма (P1, P2 или P3), но символът  мига бързо и прозвучава алармен сигнал

- Вратата на фурната не е затворена добре, така че не може да се заключи и пиролитичният процес е блокиран.
- Проверете вратата и се уверете, че е правилно затворена. След това завъртете копчето за управление на позиция ○ и повторете последователността, за да активирате пиролизата.


Завъртях копчето за управление, за да го позиционирам на  и избрах пиролитичната програма (P1, P2 или P3), но символът  не свети и фурната не се заграва

- Заклучването на вратата не работи, въпреки че вратата е добре затворена.
- Обадете се на отдела за помощ при техническо обслужване, когато има неизправност в заключването на вратата.

Програмата за пиролиза е приключила и фурната е студена, но вратата е заключена и символът  и 0:00 мига

- Не сте върнали обратно копчето за управление в правилното ○ положение, когато програмата за пиролиза е приключила.
- Настройте копчето за управление на позиция ○ .

Копчето за управление е на позиция ○ но вратата все още е заключена

- Фурната не се е охладила до границата на безопасна температура.
- Изчакайте, докато се охлади фурната и символът  изгасне.

Технически спецификации



ВНИМАНИЕ

Ако тези проблеми продължават въпреки тези съвети, свържете се с отдела за техническо обслужване.

Информирайте отдела за техническо обслужване за вида на проблема, който имате и им дайте:

1. Сериен номер (S-No).
2. Модел на уреда (Mod.).

Тази информация се намира на идентификационната табела на фурната, която е от едната страна на отворената врата.

Indexul instrucțiunilor de instalare și întreținere

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	55	ACCESORII.....	61
Siguranța electrică	55	Asamblarea suporturilor telescopice..	61
Siguranța copiilor	56	Suporturile telescopice	
Siguranța de utilizare a cuptorului	56	cu clemă rabatabilă	61
Siguranța în curățare și întreținere	57	Suporturile telescopice	
Siguranța în timpul utilizării		cu clemă directă	61
ciclului de curățare pirolitică.....	57	CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA.....	62
INSTALAREA.....	59	Curățarea exteriorului cuptorului	
Înainte de instalare	59	și a accesoriilor	62
Instalarea tip coloană	59	Curățarea interiorului cuptorului.....	62
Instalarea sub blat.....	59	Demontarea suporturilor laterale .	62
Conexiunea electrică	59	Asamblarea suporturilor	62
Instalarea cuptorului	59	Demontarea panoului inferior.....	62
INFORMAȚII LEGATE DE MEDIU	60	Cuptoarele cu grătar pliabil	63
Eliminarea ambalajului ecologic	60	Curățarea ușii cuptorului.....	63
Eliminarea produsului	60	Demontarea/asamblarea	
Informații energetice	60	ușii folosind balamaua	
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	60	de pe corpul cuptorului.....	63
ALTE INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE	60	Demontarea/asamblarea	
		ușii folosind balamaua de	
		pe ușă	63
		Demontarea/asamblarea	
		panourilor interioare de sticlă	
		ale ușii	64
		Schimbarea becului cuptorului.....	64
		Schimbarea becului superior.....	64
		Schimbarea becului lateral.....	64
		Schimbarea lămpii cu LED.....	64
		Depanarea	65
		Specificații tehnice	66
		FIGURI	106

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni pentru a obține o performanță optimă a cuptorului, corect și sigur. Păstrați acest manual pentru a fi consultat de un eventual proprietar nou.

Siguranța electrică

- Pentru a conecta cuptorul la rețeaua electrică, tehnicianul trebuie să folosească un cablu de alimentare tip H05RR-F, H05SS-F sau H07RN-F. Schema de conexiuni este prezentată în Figura 1.
- Cuptorul trebuie să fie întotdeauna legat la pământ în mod adecvat și instalarea acestuia trebuie să respecte reglementările în vigoare.
- Acest aparat este conceput pentru a fi utilizat la o altitudine de maximum 2.000 m.
- La instalarea cuptorului, un sistem de deconectare completă trebuie încorporat în instalația electrică fixă conform reglementărilor de instalare (adaptate la curentul suportat și cu o distanță minimă de 3 mm între contacte) în condiții de protecție împotriva supratensiunii tranzitorii din categoria III, pentru decuplare în caz de urgență și în timpul curățării sau al schimbării becului. Firul de legare la pământ nu trebuie sub nicio formă să treacă prin acest întrerupător.
- Acest întrerupător poate fi înlocuit cu o priză, cu condiția ca aceasta să fie accesibilă pentru utilizare normală.
- Orice manipulare sau reparație a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului de alimentare, trebuie efectuată de personalul tehnic de service autorizat, folosind piese de schimb originale. Reparațiile sau manipularea realizate de alte persoane pot deteriora sau pot cauza funcționarea defectuoasă a aparatului, constituind un risc pentru siguranța dumneavoastră.
- Deconectați cuptorul de la priză dacă acesta funcționează defectuos.

- Pentru a evita potențialele riscuri, pot fi asamblate numai cuptoarele combinate cu montare sub blat recomandate de producător.

Siguranța copiilor

- Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor când acesta este în funcțiune sau în timpul ciclului de curățare pirolitică, deoarece poate atinge temperaturi foarte ridicate.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate.

Siguranța de utilizare a cuptorului

- Cuptorul trebuie să fie întotdeauna utilizat cu ușa închisă.
- Utilizați cuptorul doar după ce l-ați instalat în mobila de bucătărie (consultați Instalarea cuptorului).
- Producătorul nu este responsabil pentru nicio întrebuintare a cuptorului diferită de pentru prepararea casnică a alimentelor.
- Nu depozitați uleiuri, grăsimi sau materiale inflamabile în interiorul cuptorului. Acestea pot reprezenta un pericol la pornirea cuptorului.
- Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului. Aceasta se poate deteriora, iar dumneavoastră vă puteți răni.
- Tava și grătarul au un sistem pentru îndepărtarea parțială și manipularea ușoară a alimentelor. Așezați întotdeauna aceste accesorii în cuptor, așa cum este indicat în secțiunea Accesorii.

- Cuptorul se încălzește în timpul utilizării, prin urmare utilizați întotdeauna mănuși de protecție atunci când efectuați operațiuni în cuptor și evitați să atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați doar termometrul furnizat în interiorul cuptorului (pentru modelele dotate cu această caracteristică).

Siguranța în curățare și întreținere

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de orice operațiune.
- Nu folosiți dispozitive de curățare cu aburi sau cu jet de apă sub presiune pentru a curăța cuptorul.
- Nu folosiți bureți de curățare metalici, perii de sârmă sau soluții de curățare disponibile în comerț sau cu particule abrazive pentru a curăța ușa cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața acesteia și pot cauza spargerea geamului.
- Operațiunile de curățare și întreținere care pot fi efectuate de utilizator nu trebuie realizate de copii nesupravegheați.
- Înainte de a schimba un bec, asigurați-vă mai întâi că ați deconectat cuptorul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea de șoc electric.
- Scoateți toate accesoriile și vasele din cuptor, inclusiv suporturile de rafturi și/sau suporturile telescopice.
- Curățați posibilele scurgeri sau murdărie în exces, deoarece în timpul ciclului de curățare pirolitică acestea se pot aprinde și pot prezenta risc de incendiu.
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu folosiți niciodată cuptorul fără panoul posterior montat (cel care protejează ventilatorul).

Siguranța în timpul utilizării ciclului de curățare pirolitică

Înainte de începerea ciclului de curățare:

- **ATENȚIE:** Scoateți toate accesoriile și vasele din cuptor, inclusiv suporturile de rafturi și/sau suporturile telescopice.

- **Curățați** posibilele scurgeri sau murdărie în exces, deoarece în timpul ciclului de curățare pirolitică acestea se pot aprinde și pot prezenta risc de incendiu.
- **Îndepărtați** orice urmă de murdărie de pe garnitura cuptorului.
- **Urmați** cu atenție instrucțiunile pentru programarea ciclului de curățare pirolitică.

În timpul procesului de curățare pirolitică:

- **Nu lăsați** cârpe sau materiale atârinate de mânerul cuptorului sau în contact cu acesta.
- **Din motive de siguranță**, dacă ați instalat cuptorul sub blat, plita nu trebuie să fie în uz cât timp cuptorul se află în modul pirolitic.
- **Lumina din interiorul cuptorului va rămâne stinsă și nu poate fi aprinsă.**
- **Cuptorul este dotat cu un mecanism de blocare de siguranță ce împiedică deschiderea ușii în timpul ciclului de curățare.** Nu încercați să deschideți ușa cât timp este activat mecanismul de blocare.



INFORMAȚII

Acest manual prezintă caracteristicile generale ale cuptorului, așadar este posibil ca acestea să nu corespundă integral cu cele ale cuptorului dumneavoastră. Consultați Ghidul de utilizare care însoțește acest manual pentru a afla despre caracteristicile și accesoriile specifice cuptorului dumneavoastră.

Producătorul își rezervă dreptul de a schimba caracteristicile produsului pentru a-i îmbunătăți performanța.

Instalarea

Aceste informații sunt destinate exclusiv instalatorului responsabil cu asamblarea și conexiunea electrică. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru eventualele daune survenite în cazul în care instalați singur cuptorul.

ÎNAINTE DE INSTALARE

- Pentru a manipula cuptorul, folosiți dispozitivele de prindere laterale. Nu folosiți mânerul ușii pentru ridicarea cuptorului.
- Nu instalați cuptorul în spatele unor uși decorative. Aceasta va cauza supraîncălzirea.
- Atunci când îl instalați sub blat, urmați instrucțiunile de instalare.
- În general, trebuie evitată prezența unor elemente proeminente (ranforsări ale mobilei, țevi, prize etc.) în spatele unității.
- Dacă baza prizei electrice se află în interiorul unității în care se instalează cuptorul, instalarea trebuie realizată în zona hașurată. Figura 2.
- Unitatea în care se instalează cuptorul și unitățile adiacente trebuie să reziste la temperaturi de peste 85 °C.
- Instrucțiunile de instalare trebuie respectate cu strictețe. În caz contrar, circuitul de ventilație al cuptorului se poate bloca, generând temperaturi ridicate care ar putea deteriora mobilierul de bucătărie și chiar aparatul.
- În acest sens, verificați dimensiunile unității și cele ale orificiilor care vor fi perforate în unități, așa cum se arată în figurile următoare:

Instalarea tip coloană.

Cuptor de 60 cm: Figura 7*.

Cuptor de 45 cm: Figura 8*.



ATENȚIE

* La instalarea **cuptoarelor pirolitice, NU** faceți nicio gaură în unitate în zonele hașurate.

Instalarea sub blat.

Cuptor de 60 cm: Figura 9*.

Cuptor de 45 cm: Figura 10*.



AVERTISMENT

* La instalarea **cuptoarelor pirolitice, NU** faceți nicio gaură în unitate în zonele hașurate.

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

Instalatorul trebuie să se asigure că:

- Tensiunea și frecvența rețelei corespund celor inscripționate pe plăcuța de identificare.
- Instalația electrică a casei poate suporta puterea maximă inscripționată pe plăcuța de identificare.
- După conectarea sursei de alimentare, verificați dacă toate piesele electrice ale cuptorului funcționează corect.

INSTALAREA CUPTORULUI

Pentru toate cuptoarele. După realizarea conexiunii electrice:

1. Introduceți cuptorul în mobilier și asigurați-vă că nu ați prins sau pus cablul de alimentare în contact cu piese ale cuptorului care se încălzesc.
2. Asigurați-vă că nu există contact între corpul cuptorului și pereții mobilierului și că există un spațiu de minimum 2 mm între unitățile adiacente.
3. Centrați cuptorul în mobilier astfel încât să existe un spațiu de minimum 5 mm între cuptor și pereții mobilierului care îl înconjoară. Figura 3.
4. Deschideți ușa și introduceți dopurile de plastic furnizate cu cuptorul în orificiile corespunzătoare. Figura 11.
5. Fixați cuptorul în mobilier folosind șuruburile furnizate, înfiletându-le în mobilier prin opritoare.



AVERTISMENT

Nu vă sprijiniți de ușa deschisă a cuptorului în timp ce parcurgeți pașii 4 și 5, deoarece

cuptorul nu este fixat în unitate și s-ar putea deplasa înainte, căzând pe podea.

Informații legate de mediu

ELIMINAREA AMBALAJULUI ECOLOGIC


Ambalajul este confecționat din materiale complet reciclabile, care pot fi întrebuințate în alte scopuri. Consultați consiliul local referitor la procedurile necesare pentru eliminarea acestor materiale.

Contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul pentru mai multe informații despre reciclarea aparatului.

ELIMINAREA PRODUSULUI



AVERTISMENT

Simbolul  de pe produs sau ambalaj indică faptul că acest aparat nu poate fi eliminat ca deșeu menajer obișnuit. Acesta trebuie predat la un punct de colectare a echipamentelor electrice și electronice pentru reciclare. Astfel, orice consecințe negative pentru mediu și sănătatea publică rezultate în urma manipulării necorespunzătoare pot fi evitate.

INFORMAȚII ENERGETICE





Testat pentru conformitatea cu cerințele 66/2014 (Design Eco) și reglementările 65/2014 (Etichetare energetică) în conformitate cu Regulamentul EN 60350-1.

Măsurătorile pentru consumul de energie efectuate în condiții diferite pot genera valori diferite de cele recomandate pentru cuptorul dumneavoastră.

Consultați Ghidul de utilizare care însoțește acest manual pentru a afla despre consumul de energie al cuptorului dumneavoastră.

Înainte de prima utilizare

În cuptor pot exista urme de grăsime și alte substanțe ca urmare a procesului de fabricație. Acestea trebuie îndepărtate procedând astfel:

1. Îndepărtați complet ambalajul cuptorului, inclusiv folia de protecție din plastic, dacă este cazul
2. Porniți cuptorul cu funcția  /  sau, dacă aceasta nu este disponibilă, cu funcția  /  la 200 °C timp de 1 oră. Consultați Ghidul

de utilizare care însoțește acest manual pentru a afla cum să faceți acest lucru.

3. Lăsați cuptorul să se răcească cu ușa deschisă pentru ca acesta să se aerisească și mirosurile din interior să fie eliminate.
4. După ce s-a răcit, curățați cuptorul și accesoriile.

În timpul primei utilizări, se vor produce fum și mirosuri. Prin urmare, bucătăria trebuie bine aerisită.

Alte instrucțiuni importante

Nu acoperiți fundul cuptorului cu folie de aluminiu, deoarece aceasta poate afecta performanța de preparare și poate deteriora interiorul emailat al cuptorului și interiorul

mobilierului de bucătărie.

Nu vărsați apă pe suprafața inferioară în timpul utilizării; aceasta poate deteriora emailul.

Este normală formarea condensului pe ușa cuptorului atunci când preparați mâncăruri cu un conținut ridicat de lichide.

Atunci când închideți ușa cuptorului în timpul preparării, puteți auzi aerul cum circulă

în interior. Acest efect este normal, datorită presiunii exercitate de închiderea ușii, care garantează etanșarea interiorului.

Accesorii

Nu așezați recipiente sau alimente pe fundul cuptorului. Folosiți întotdeauna tăvile și grătarele furnizate împreună cu cuptorul.

Pentru a prepara iaurt, așezați borcanele pe fundul cuptorului.

Pentru a prepara orice alte mâncăruri, așezați tava sau grătarul pe suporturile din cuptor.

1. Așezați-le între cele două șine ale suporturilor laterale sau pe oricare dintre suporturile detașabile, dacă există.
2. Grătarul și unele tăvi au caneluri de fixare, pentru a preveni scoaterea accidentală a acestora. Așezați aceste caneluri în partea din spate a cuptorului, cu fața în jos. Figura 4.
3. Suprafața grătarului pe care va fi plasat recipientul trebuie să rămână sub șinele laterale. Aceasta împiedică alunecarea accidentală a recipientului. Figura 5.
4. Tăvile au un mâner de prindere în partea din față pentru a facilita scoaterea lor. Așezați tava cu mânerul spre exteriorul cuptorului. Figura 6.

ASAMBLAREA SUPTURILOR TELESCOPICE

Unele modele de cuptoare au un kit accesorii pentru suporturi telescopice.

Pentru a asambla suporturile telescopice pe suporturile cromate, procedați astfel:

Supporturile telescopice cu clemă rabatabilă



AVERTISMENT

Supporturile trebuie amplasate la nivelul 2, numărând de jos în sus. Figura 12.

1. Scoateți folia de protecție.
2. Prindeți clemele mari de pe șina superioară și extindeți suportul până când se fixează pe clemele mici de pe șina inferioară. Figura 12.
3. Veți auzi un clic atunci când suportul este fixat corect. Figura 13.
4. Adâncitura pentru fixarea tăvii/suportului trebuie să rămână în partea din față a cuptorului. Figura 13.

Supporturile telescopice cu clemă directă



AVERTISMENT

Suporturile cu o bară trebuie poziționate la nivelurile 1, 2, 3 și 5, numărând de jos în sus. Figura 14.

Suporturile cu două bare trebuie poziționate la nivelurile 1, 2 și 3, numărând de jos în sus. Figura 15.

În cuptoarele de 45 cm, suporturile telescopice sunt poziționate la nivelul 1. Figura 16.

1. Prindeți cleva de pe șina superioară la nivelul dorit. Figura 17.
2. Veți auzi un clic atunci când suportul este fixat corect. Figura 18.
3. Adâncitura pentru fixarea tăvii/suportului pentru grătar trebuie să rămână în partea din față a cuptorului. Figura 18.

Curățarea și întreținerea



AVERTISMENT

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de orice operațiune.

CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI ȘI A ACCESORIILOR

Curățați exteriorul cuptorului și accesoriile cu apă caldă cu săpun sau cu un detergent neutru.

Aveți deosebită atenție atunci când curățați suprafețe vopsite sau din oțel inoxidabil. Folosiți doar bureți sau lavete care nu zgârie.



ATENȚIE

Suporturile telescopice nu trebuie introduse în mașina de spălat vase. Aceasta va îndepărta unsoarea care permite alunecarea lor și suporturile se vor bloca, devenind inutile.

CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI

Curățați periodic interiorul cuptorului pentru a îndepărta urmele de grăsimi sau alimente, care pot cauza apariția fumului și a mirosurilor sau a petelor.

Folosiți perii de nailon sau bureți și apă caldă cu săpun pentru a curăța suprafețele emailate, precum fundul cuptorului. Curățați cuptorul atunci când este rece. Folosiți produse pentru curățarea cuptorului doar pe suprafețele emailate și urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului.



AVERTISMENT

Nu curățați interiorul cuptorului folosind dispozitive de curățare cu aburi sau cu jet de apă sub presiune.

Nu folosiți bureți de curățare metalici, perii de sârmă sau orice instrument care poate zgâria emailul.

În timp, anumite tipuri de alimente precum roșiile, oțetul și mâncărurile preparate cu sare pot schimba culoarea emailului. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea cuptorului. Nu încercați să scoateți aceste pete folosind metode agresive precum cele descrise, deoarece acestea pot cauza deteriorarea permanentă a suprafeței.

Curățați periodic garnitura cuptorului pentru a îndepărta orice urme de grăsimi sau alimente. Aceasta va preveni deteriorarea și ruperea garniturii în timpul operațiunilor ulterioare de preparare a alimentelor.

Se recomandă curățarea acestei garnituri fără demontare.

Demontarea suporturilor laterale

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Desfaceți complet piulița din partea frontală a elementului de fixare (A), trageți suporturile spre înainte (B) și scoateți-le. Figura 19.

Asamblarea suporturilor

3. Introduceți adâncitura posterioară sub piulița de fixare posterioară.
4. Fixați piulița de fixare frontală (C) în adâncitura frontală a suportului. Figura 20.
5. Fixați suportul folosind piulița (D) și rotind-o până când este ajustată complet (E). Figura 20.

Demontarea panoului inferior



INFORMAȚII

Pentru a demonta panoul inferior, demontați mai întâi suporturile laterale urmând instrucțiunile descrise în secțiunea precedentă.

Apoi:

1. Scoateți șuruburile inferioare (A), apoi șurubul superior (B). Figura 21.
2. Pentru a asambla panoul inferior, procedați în ordine inversă.

**AVERTISMENT**

Pentru siguranța dumneavoastră, nu folosiți niciodată cuptorul fără panoul posterior montat (cel care protejează ventilatorul).

Cuptoarele cu grătar pliabil

Pentru a curăța partea superioară a cuptorului:

1. Lăsați cuptorul să se răcească.
2. Împingeți șina elementului de încălzire a grătarului (A) cu ambele mâini spre partea din spate a cuptorului, pentru a-l desprinde din piulița de fixare superioară (B). Figura 22.
3. Lăsați elementul să se desprindă și curățați partea superioară a cuptorului. Figura 23.
4. Apoi așezați la loc elementul de încălzire a grătarului în poziția inițială și procedați în ordine inversă.

Cuptoarele cu funcția Teka Hydroclean®

Consultați Ghidul de utilizare a cuptorului.

Cuptoarele cu funcția de autocurățare pirolitică

Consultați Ghidul de utilizare a cuptorului.

CURĂȚAREA UȘII CUPTORULUI

Pentru curățare facilă, ușa poate fi demontată. Pentru aceasta, urmați instrucțiunile pentru tipul de ușă a cuptorului dumneavoastră.

Demontarea/asamblarea ușii folosind balamaua de pe corpul cuptorului

1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Blocați balamaua rotind mecanismele de fixare. Figura 24.

3. Aduceți ușa în poziția de blocare intermediară. Figura 25.
4. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele laturi, ridicând-o și trăgând-o în afară până când balamalele se desprind complet, Figura 25.

Asamblarea ușii

5. Țineți ușa cu ambele mâini din partea de jos, de ambele laturi, introduceți brațele balamalelor în locașurile lor și lăsați ușa să coboare cât mai mult peste acestea. Figura 26.
6. Deschideți complet ușa cuptorului. Figura 26.
7. Aduceți mecanismele de fixare înapoi în poziția inițială.

**AVERTISMENT**

Asigurați-vă că ușa a fost introdusă până la capăt rotind mecanismele de fixare. În caz contrar, aceasta se poate bloca atunci când încercați să o închideți.

**INFORMAȚII**

Dacă mecanismele de fixare sunt dificil de rotit, folosiți un instrument plat pentru a le roti.

Demontarea/asamblarea ușii folosind balamaua de pe ușă

1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Blocați balamaua rotind ambele mecanisme de fixare. Figura 27.
3. Aduceți ușa în poziția de blocare intermediară. Figura 28.
4. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele laturi, ridicând-o și trăgând-o în afară până când balamalele se desprind complet. Figura 28

Pentru a asambla ușa, parcurgeți pașii în ordine inversă.

Demontarea/asamblarea panourilor interioare de sticlă ale ușii



AVERTISMENT

Dacă demontați panourile de sticlă cu ușa cuptorului montată, efectuați întotdeauna operațiunea cu balamaua în poziția de blocare intermediară. În caz contrar, ușa se va închide și panourile de sticlă nemontate se pot sparge și pot provoca vătămarea.



INFORMAȚII

Pentru a preveni acest lucru, scoateți panourile de sticlă cu ușa demontată, urmând instrucțiunile din secțiunea precedentă.

Pentru a preveni acest lucru, scoateți panourile de sticlă cu ușa demontată, urmând instrucțiunile din secțiunea precedentă.

1. Folosindu-vă degetele, apăsați butoanele din partea superioară a ambelor laturi ale ușii cuptorului. Figura 29.
2. Țineți-le apăsat și trageți de garnitura de plastic montată deasupra ușii. Figura 30.
3. Scoateți panourile de sticlă din ușă. Curățați-le folosind o soluție de curățare a geamurilor sau săpun și apă și o lavetă moale.



ATENȚIE

Accordați atenție ordinii și poziției panourilor de sticlă atunci când le scoateți, deoarece acestea trebuie reasamblate în aceeași ordine și poziție după ce le curățați.

4. După curățare, introduceți panoul cu numărul 3 în aceeași poziție, astfel încât marcajul TERMOGLASS imprimat pe acesta să fie vizibil, așa cum se arată în Figura 31.
5. În cazul cuptoarelor pirolitice, marcajul TERMOGLASS de pe panourile cu numerele 3 și 4 trebuie să fie vizibil, așa cum se arată în Figura 32.

6. Introduceți panoul cu numărul 2 cu partea imprimată orientată spre interiorul ușii.
7. Atașați la loc garnitura superioară a ușii, asigurându-vă că dispozitivele de fixare laterale intră în locașuri.



AVERTISMENT

Nu aprindeți niciodată cuptorul dacă unul dintre panourile de sticlă ale ușii lipsește.

SCHIMBAREA BECULUI CUPTORULUI



AVERTISMENT

Asigurați-vă că ați deconectat cuptorul de la rețeaua electrică înainte de a schimba becul.

Becul de schimb trebuie să reziste la temperaturi de până la 300 °C. Îl puteți comanda de la departamentul de service pentru asistență tehnică.

Schimbarea becului superior

1. Deșurubați lentila de sticlă a suportului becului. Figura 33.
2. Schimbați becul și montați la loc lentila de sticlă.

Schimbarea becului lateral

1. Ridicați lentila de sticlă a suportului becului folosind un instrument cu capăt plat. Figura 34.
2. Schimbați becul și reasamblați lentila de sticlă, asigurându-vă că totul este montat în poziția corectă.

Schimbarea lămpii cu LED

Apelați departamentul de service pentru asistență tehnică.

Depanarea

Această secțiune descrie câteva dintre cele mai frecvent întâlnite probleme care vă pot afecta

cuptorul, împreună cu cele mai comune cauze și soluții posibile.

Cuptorul nu mai funcționează

- Verificați conexiunea de alimentare.
- Verificați siguranțele și disjunctorul instalației dumneavoastră.
- Asigurați-vă că ceasul este în modul manual sau programat.
- Verificați poziția butonului de reglare a funcțiilor și a temperaturii.

Lumina interioară a cuptorului nu funcționează

- Schimbați becul.
- Verificați dacă acesta a fost montat corect, conform Instrucțiunilor de instalare.

Indicatorul luminos de încălzire nu se aprinde

- Selectați o temperatură.
- Selectați o setare.
- Acesta trebuie să se aprindă numai când cuptorul atinge temperatura selectată.

Cuptorul scoate fum în timpul utilizării

- Acest lucru este normal la prima utilizare.
- Curățați periodic cuptorul.
- Reduceți cantitatea de grăsimi sau ulei din tavă.
- Nu gătiți la temperaturi mai mari decât cele indicate în tabelul pentru preparare.

Nu se obțin rezultatele de preparare așteptate

- Verificați tabelele pentru preparare pentru informații despre funcționarea cuptorului.

Accesoriile și suporturile pentru rafturi sunt deteriorate

- Nu ați scos accesoriile și suporturile din cuptor în timpul ciclului de curățare pirolitică.
- Trebuie să le înlocuiți și să le scoateți din cuptor în timpul ciclurilor de curățare viitoare.


Culoarea emailului s-a schimbat sau au apărut pete

- Compoziția chimică a unor alimente poate determina modificări ale emailului.
- Acest lucru este normal și nu afectează proprietățile emailului.



Cuptorul este oprit, simbolul se aprinde și ușa nu se deschide


- Mecanismul de blocare a ușii este activat.
- Dezactivați mecanismul de blocare a ușii urmând instrucțiunile din Ghidul de utilizare furnizat împreună cu acest manual.



Cuptorul este pornit, simbolul se aprinde, dar ușa nu se deschide

- Mecanismul de blocare a ușii este activat.
- Rotiți butonul de reglare în poziția .


- Dezactivați mecanismul de blocare a ușii urmând instrucțiunile din Ghidul de utilizare furnizat împreună cu acest manual.
- Pentru a continua prepararea, selectați din nou funcția de preparare dorită.



Am rotit butonul de reglare în poziția  și am selectat un program de piroliză (P1, P2 sau P3), dar simbolul  clipește rapid și se aude o sonerie


- Ușa cuptorului nu este închisă corect, prin urmare nu poate fi blocată și procesul pirolitic a fost întrerupt.
- Verificați ușa și asigurați-vă că este închisă corect. Apoi aduceți butonul de reglare în poziția  și repetați secvența de activare a pirolizei.


Am rotit butonul de reglare în poziția  și am selectat un program de piroliză (P1, P2 sau P3), dar simbolul  nu se aprinde și cuptorul nu se încălzește

- Mecanismul de blocare a ușii nu funcționează, deși ușa este închisă corect.
- Apelați departamentul de service pentru asistență tehnică, deoarece mecanismul de blocare a ușii are o defecțiune.

Programul de piroliză s-a încheiat și cuptorul s-a răcit, dar ușa este blocată, iar simbolurile  și 0:00 clipeșc

- Nu ați rotit butonul de reglare în poziția  la terminarea programului de piroliză.
- Aduceți butonul de reglare în poziția  .

Butonul de reglare este în poziția  și ușa este încă blocată

- Cuptorul nu s-a răcit la limita sigură de temperatură.
- Lăsați cuptorul să se răcească și așteptați ca simbolul  să se stingă.

Specificații tehnice



AVERTISMENT

Dacă aceste probleme persistă în ciuda sfaturilor de mai sus, contactați departamentul de service pentru asistență tehnică.

Informații departamentul de service pentru asistență tehnică cu privire la tipul de problemă cu care vă confrunțați și transmiteți:

1. Numărul de serie (S-No).
2. Modelul aparatului (Mod.).

Aceste informații se găsesc pe plăcuța de identificare a cuptorului, amplasată lateral pe ușa deschisă.

Зміст. Установка і відхід

ІНСТРУКЦІЇ ПО ТЕХНІЦІ БЕЗПЕКИ.....	68	АКСЕСУАРИ	74
Електрична безпека	68	Телескопічні напямні.	
Безпека дітей	69	Установка	74
Безпека використання	69	Телескопічні спрямовувачі	
Безпека при чищенні і відході.....	70	з відкидним затиском	74
Безпека при використанні		Телескопічні спрямовувачі	
циклу піролітичного чищення	70	з прямим затиском.....	74
УСТАНОВКА	72	ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД.....	75
Перед установкою	72	Зовнішнє очищення і чищення	
Установка в колону.....	72	аксесуарів духової шафи.....	75
Установка під столешницю	72	Чищення усередині духової шафи..	75
Електричне підключення	72	Зняти бічні опори	75
Установка духової шафи	72	Як встановити опори	75
ЕКОЛОГІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	73	Зняти задню панель	75
Видалення екологічної упаковки.....	73	Духовка з відкидним грілем	76
Як вийняти апарат.....	73	Чищення дверець духової шафи	76
Енергетична ефективність.....	73	Зняття/установка дверцят	
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ .	73	з петлями в корпусі.....	76
ІНШІ ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ.....	73	Зняття/установка дверей	
		з петлями в дверцях	76
		Зняття/установка	
		внутрішнього скла дверцят	77
		Заміна лампочки в духовці	77
		Заміна верхньої лампи.....	77
		Заміна бічної лампи.....	77
		Заміна світлодіодної лампи	77
		Якщо щось не працює.....	78
		Технічна інформація	79
		МАЛЮНКИ.....	106

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Для здобуття максимальної віддачі від вашої духової шафи правильним і безпечним способом, уважно ознайомтеся з цією інструкцією. Зберігаєте це керівництво, щоб новий власник міг прочитати його.

Електрична безпека

- Для підключення духової шафи до електромережі, монтажник повинен використовувати кабель живлення типу H05RR-F, H05SS-F або H07RN-F. Схема підключення показана на малюнку 1.
- Духова шафа завжди має бути підключений до хорошого заземлення. Установка та підключення цього пристрою повинно відповідати чинним нормам.
- Апарат може бути встановлений на максимальній висоті в 2 м.
- Згідно правил з установки духової шафи, в стаціонарну проводку мають бути включені засоби повного відключення - диференційний автомат (згідно з навантаженням і з мінімальним зазором між контактами в 3 мм) за умов категорії перенапруження III, для відключення в екстрених випадках, при чищенні або заміні лампи. Забороняється проводити дріт заземлення через цей переривник.
- Цей автомат може бути замінений на штепсельну вилку, за умови, що вона буде доступна за нормальних умов експлуатації.
- Будь-які маніпуляції або ремонт апарату, включаючи заміну шнура живлення, повинно проводитися уповноваженими фахівцями служби технічної допомоги з використанням оригінальних запасних частин. Ремонт або маніпуляції проведені іншими особами можуть привести до пошкодження пристрою або несправностей, ставлячи під загрозу Вашу безпеку.

- В разі поломки, вимкніть вашу духовку.
- В цілях безпеки, в комбінованих з варильною поверхнею духовках, встановлення слід проводити лише згідно рекомендацій виробника.

Безпека дітей

- Не дозволяйте дітям наближатися до духової шафи під час приготування їжі або чищення методом піролізу, оскільки при цих роботах досягаються високі температури.
- Діти молодше 8 років можуть наближатися до духовки лише під постійним наглядом дорослих. Не дозволяйте дітям грати з пристроєм.
- Даний пристрій може використовуватись дітьми старше 8 років і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або недосвідченими особами лише у разі коли з ними була проведена відповідна підготовка по безпечному використанню пристрою і вони повністю зрозуміли усі ризики небезпеки.

Безпека використання

- При роботі духовки, дверцята завжди мають бути зачинені.
- Використовуйте духовку лише якщо вона встановлена всередину кухонних меблів (див. Установка духової шафи).
- Виробник не несе відповідальності за використання апарату для інших цілей, окрім приготування їжі в домашніх умовах.
- Не слід зберігати масла, жири і легко займисті матеріали усередині камери духової шафи, оскільки це може бути небезпечним при включенні духовки в роботу.
- Не слід притулятися або сидати на відкриті дверцята, оскільки це може призвести до їх поломки і поставити під загрозу вашу безпеку.
- Деко і грати мають систему для полегшення часткового витягання для обробки їжі. Завжди встановлюйте ці

аксесуари всередині духової шафи так, як вказано в розділі Аксесуари.

- Під час використання прилад нагрівається, для маніпуляцій усередині духової шафи завжди використовуйте захисні рукавички і уникайте контакту з гарячими елементами.
- Використовуйте лише оригінальний датчик виміру температури, встановлений всередині духової шафи (для моделей з цією функцією).

Безпека при очищенні і технічному обслуговуванні

- Для виконання будь-якого втручання слід відключити прилад від мережі.
- Для очищення духовки не слід використовувати чищення парою або водою під тиском.
- Не використовуйте гострі металеві шкребки, металеві мочалки і щітки, абразивні матеріали або порошки для чищення дверцят духовки. Це може пошкодити поверхню і розбити скло.
- Чищення і технічне обслуговування повинні виконуватися дорослими. Забороняється робити це дітям без нагляду.
- Щоб уникнути ударів електричним струмом, перш, ніж замінити лампу, переконайтеся що духовка шафа від'єднана від електромережі.
- Перед використанням піролізу, вийміть всі аксесуари і посуд з духової шафи, включаючи утримувачі для дек і телескопічні напрямні.
- Слід видалити будь-яку рідину, що розлилася, або надмірне забруднення, оскільки в процесі піролізу вони можуть спалахнути, що спричинить небезпеку виникнення пожежі.
- Для вашої безпеки ніколи не включайте духовку без задньої панелі, яка захищає вентилятор.

Безпека при використанні циклу піролітичного чищення

Перед початком циклу очищення:

- Увага: Вийміть всі аксесуари і посуд з духової шафи, включаючи хромовані опори для протівеней і телескопічні напрямні.
- Слід видалити будь-яку рідину, що розлилася, або надмірне забруднення, оскільки в процесі піролізу вони можуть спалахнути, що спричинить небезпеку виникнення пожежі.
- Видалите залишки забруднення з ущільнювача духовки.
- Для програмування циклу піролітичного очищення уважно дотримуйтеся інструкцій.

Під час процесу піролітичного очищення:

- Не залишайте ганчірки або будь-які інші тканинні предмети повішеними на ручці дверцят духовки, або у контакті з нею.
- В цілях безпеки і у випадках, коли духовка встановлена під стільницею, слід відключити варильну поверхню під час роботи духовки в режимі піролітичного чищення.
- Світло усередині духовки буде відключено і не може бути включеним.
- Духовку оснащено автоматичним аварійним механізмом блокування для уникнення відкриття дверцят під час циклу чищення. Не намагайтеся відкрити дверцята коли включено блокування.



ІНФОРМАЦІЯ

Дана інструкція описує загальні характеристики духових шаф, тому інформація може не точно збігатися з Вашою духовою шафою. Щоб дізнатися про можливості і специфічне оснащення Вашої моделі духовки, слід ознайомитися з Керівництвом з експлуатації, супроводжуючому ці інструкції.

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики продукту для поліпшення його роботи.

Установка

Дана інформація призначена виключно для фахівців з монтажу, оскільки вони несуть відповідальність за установку і під'єднання до електричної мережі. Якщо Ви встановлюєте духовку самостійно, виробник не несе відповідальності за можливий збиток.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ

- Для пересування духовки використовуйте бічні ручки. Ніколи не використовуйте ручку дверцят для підйому духової шафи.
- Не встановлюйте духовку за декоративними фасадами, це може призвести до перегріву.
- При установці духової шафи під стільницю, дотримуйтеся інструкцій з установки.
- В цілому слід уникати виступів (кріплень меблів, труб, розетки і т. д.) в задній частині меблевої шафи.
- Коли підключення до електромережі планується усередині меблів в яку буде встановлена піч слід робити це усередині затіненої області, як показано на мал. 2.
- Меблі, в які буде встановлена духовка і прилегли до неї меблі, повинні витримувати температури що перевищують 85° С.
- Слід неухильно дотримуватись інструкції з установки інакше ланцюг вентиляції духової шафи може заблокуватися, що викличе підвищення температур і пошкодження меблів, а також самого приладу.
- Для цього перевірте розміри меблів і зазори, які слід залишати в них згідно, вказаним нижче малюнкам:

Установка в колонну.

Духовка 60 см: Малюнок 7*.

Духовка 45 см: Малюнок 8*.

Установка під стільницю.

Духовка 60 см: Мал. 9*.

Духовка 45 см: Мал. 10*.



УВАГА

* Для установки **піролітичних духовок НЕ** слід робити отвір в меблях, що вказано затемненим полем.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Фахівець з монтажу повинен переконаватися в тому, що:

- Напруга і частота мережі збігається з вказаним в Таблиці Характеристик.
- Електрична мережа може витримати максимальну потужність, вказану в Таблиці Характеристик.
- Після з'єднання перевірте правильне функціонування всіх електричних елементів духової шафи.

УСТАНОВКА ДУХОВОЇ ШАФИ

Для всіх духовок і після підключення до електромережі:

1. Встановіть духовку в меблеву шафу, переконавшись в тому, що шнур живлення не затиснутий і не знаходиться у контакті з елементами духовки, що нагріваються.
2. Зверніть увагу, щоб корпус духової шафи не знаходився у контакті із стінками меблевої шафи і що є зазор як мінімум в 2 мм по відношенню до прилеглих меблів.
3. Встановіть духовку в центр, так, щоб забезпечити мінімальну відстань в 5 мм між духовкою і дверцями прилеглих меблів. Малюнок 3.
4. Відкрийте дверці і вставте пластикові заглушки, що поставляються в комплекті, у відповідні отвори. Малюнок 11.
5. Прикріпіть духовку до меблевої шафи за допомогою гвинтів, що поставляються в комплекті, загвинтивши їх до меблів через заглушки.



УВАГА

* Для установки **піролітичних духовок НЕ** слід робити отвір в меблях, що вказано затемненим полем.

**УВАГА**

Не спирайтеся ліктем на відкриті дверці духовки під час кроків 4 і 5, оскільки

духовка ще не закріплена в меблях і може впасти на підлогу.

Екологічна інформація


ВИДАЛЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ УПАКОВКИ

Упаковка виготовлена з матеріалів, що повністю переробляються, і які можуть бути використані знов.

Для детальнішої інформації відносно утилізації апарату, слід звернутися до адміністрації вашого міста, в служби побутових відходів або в магазин, в якому Ви придбали апарат.

ЯК ВИЙНЯТИ АПАРАТ

**УВАГА**

Символ  на продукті або упаковці позначає що апарат не може розглядатися як звичайне побутове сміття. Слід передати його на пункт збору електричного і електронного устаткування для подальшої переробки. Таким чином ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля і суспільного здоров'я унаслідок неправильних маніпуляцій.





ЕНЕРГЕТИЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ

Тестування на задоволення вимог правил 66/2014 (екодізайн) і 65 2014 (енергетична маркіровка), відповідно до нормативу EN 60350-1. Виміри споживання в різних умовах, можуть давати значення відмінні від показників вашої духової шафи.

Для того, щоб з'ясувати споживання енергії вашою духовкою, зверніться до керівництва з експлуатації, що супроводжує дану інструкцію.

Перед першим використанням

В процесі виробництва в духовці могли залишитися сліди жиру і інші забрудники, для їх видалення необхідно:

1. Видалити всю упаковку, включаючи захисні плівки (якщо є).
2. Встановіть на вашій духовці функцію  /  або при її відсутності  /  на 200° С протягом години.

3. Охолодіть духовку, відкривши дверцята, таким чином усередині не залишиться неприємних запахів.

4. Після охолодження, очистіть духовку і аксесуари.

Під час першого використання можуть з'явитися дим і запахи, тому необхідно забезпечити хорошу вентиляцію кухні.

Інші важливі інструкції

Не слід покривати дно духовки алюмінієвою фольгою, це може вплинути на приготування їжі і пошкодити емаль усередині духовки, або завдати збитку меблям вашої кухні.

Не слід наливати воду на дно духовки під час її роботи, оскільки це може пошкодити емаль.

При приготуванні блюд з високим вмістом рідини може утворитися конденсат на дверцятах духовки, це нормально.

При закриванні дверцят духовки під час приготування їжі ви можете почути легкий

свист повітря усередині. Це нормальний ефект, із-за тиску що надається дверцями при закритті для забезпечення герметичності усередині духовки.

Аксесуари

Не залишайте на дні духової шафи посуд або продукти харчування. Завжди використовуйте дека і решітку що поставляються в комплекті з духовкою.

Для приготування йогурту ви можете розмістити ємності безпосередньо на дні духової шафи.

Для приготування будь-якої іншої їжі, встановіть деко або решітку на напрямні, як це вказано нижче.

1. Між двома стрижнями бічних опор або на будь-яких телескопічних напрямних (якщо є).
2. Решітки і деякі дека мають стримуючі поглиблення для уникнення випадкового випадіння. Розмістіть ці поглиблення у бік задньої поверхні духовки і вниз. Малюнок 4.
3. Поверхня решітки, на якій встановлюється посуд повинен знаходитися нижче за бічні стрижні. Це дозволить запобігти випадковому ковзанню ємкості. Малюнок 5.
4. Дека забезпечені передніми фланцями для легшого виймання. Встановіть деко з цим фланцем у бік дверець духовки. Малюнок 6.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ. УСТАНОВКА

У деяких моделях духових шаф є телескопічні спрямовувачі.

Щоб встановити телескопічні спрямовувачі на хромовані опори слід діяти як вказано нижче:

Телескопічні спрямовувачі з відкидним затиском



ВАЖЛИВО

Спрямовувачі мають бути розміщені на висоті 2, починаючи знизу. Мал. 12.

1. Видаліть захисну плівку.
2. Закріпіть великі затиски на верхньому стрижні і відкиньте спрямовувач до тих пір, поки маленькі затиски не зачепляться на нижньому стрижні. Мал. 12.
3. Коли спрямовувач встане на своє місце, Ви почуєте характерне клацання. Мал. 13.
4. Поглиблення для відмітки деко/решітка повинні залишатися в передній частині духової шафи. Мал. 13.

Телескопічні спрямовувачі з прямим затиском



ВАЖЛИВО

Спрямовувачі з простим витяганням можуть бути розміщені на висоті 1, 2, 3 і 5, починаючи знизу. Малюнок 14.

Спрямовувачі з подвійним витяганням можуть бути розміщені на висоті 1, 2 і 3, починаючи знизу. Малюнок 15.

Для духових шаф 45 см телескопічні спрямовувачі розташовуються на висоті 1. Малюнок 16.

1. Закріпіть затиск на верхньому стрижні бажаного рівня. Мал. 17.
2. Коли спрямовувач встане на своє місце, Ви почуєте характерне клацання. Мал. 18.
3. Поглиблення для відмітки деко/решітка повинні залишатися в передній частині духової шафи. Мал. 18.

Чищення і догляд



УВАГА

Для виконання будь-якого втручання слід відключити прилад від мережі.

ЗОВНІШНЄ ОЧИЩЕННЯ І ЧИЩЕННЯ АКСЕСУАРІВ ДУХОВОЇ ШАФИ

Слід чистити зовнішню поверхню і аксесуари теплою водою з милом або м'яким порошком.

З неіржавіючими або забарвленими поверхнями слід діяти обережно і мити їх лише губками або м'якою тканиною, щоб не подряпати їх.



ВАЖЛИВО

Не можна мити телескопічні спрямовувачі в посудомийній машині. Оскільки зникне мастило що сприяє м'якому переміщенню і вони стануть застрявати і не будуть більше зручні для користування.

ЧИЩЕННЯ УСЕРЕДИНІ ДУХОВОЇ ШАФИ

Регулярно очищайте внутрішню поверхню духової шафи для видалення залишків жиру або їжі, які пізніше можуть стати причиною появи диму і неприємного запаху або плям.

Духовку слід чистити охолодженою. Для емальованих поверхонь (наприклад, дно духовки) слід використовувати нейлонові щітки або губки з милом і теплою водою. Якщо ви використовуєте спеціальні продукти для чищення духовок, вони повинні підходити для емальованих поверхонь і необхідно суворо дотримуватись інструкцій виробника.



УВАГА

Не слід чистити внутрішню поверхню духовки за допомогою апаратів з парою або водою під тиском.

Також не слід використовувати металеві мочалки, щітки або будь-які інші предмети, які можуть подряпати емаль.

З часом деякі види продуктів, такі як помідори, оцет, запечені в солі продукти і ін. можуть викликати зміну кольору в емалі. Це нормально і не впливає на роботу духової шафи. Не намагайтеся видалити ці плями при допомозі агресивних засобів, згаданих вище, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.

Слід регулярно чистити ущільнювач духовки для видалення слідів жиру або їжі. Це дозволить запобігти псуванню і тріщинам ущільнювача в майбутньому.

Рекомендується чистити ущільнювач не знімаючи його.

Зняття бічних опор

1. Вийміть аксесуари з духової шафи.
2. Повністю відкрутіть передню гайку (А), потягніть вперед опори (В) і зніміть їх. Малюнок 19.

Встановлення опор

3. Встановіть задній паз в задній затискній гайці.
4. Встановіть передню затискну гайку (С) в передній паз опори. Малюнок 20.
5. Складете опору з гайкою (D) і загорніть гайку до упору (Е). Малюнок 20.

Зняття задньої панелі



ІНФОРМАЦІЯ

Щоб видалити задню панель, необхідно спочатку зняти бічні опори згідно інструкціям з попереднього розділу.

Далі:

1. Зняти нижні гвинти (А), а потім гвинт верхньої (В). Мал. 21.
2. Щоб встановити задню панель, виконайте дії в зворотньому порядку.



УВАГА

Для вашої безпеки ніколи не включаєте духовку без задньої панелі, яка захищає вентилятор.

Духовка з відкидним грилем

Для очищення верхньої частини духовки

1. Дочекайтеся коли духовка шафа охолоне.
2. Потягніть обома руками решітку гриля (А) у бік задньої частини духової шафи, до тих пір, поки не звільниться замочна гайка (В). Мал. 22.
3. Опустіть решітку гриля і очистіть верхню частину духової шафи. Мал. 23.
4. На завершення, знов встановіть решітку гриля у вихідне положення, виконуючи дії в зворотньому порядку.

Духовки з функцією Тека Hydroclean®

Будь ласка, зверніться до керівництва по експлуатації вашої духової шафи.

Духові шафи з функцією піролітичної очистки

Будь ласка, зверніться до керівництва по експлуатації вашої духової шафи.

ЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Для полегшення чищення дверцят їх можна зняти. Для цього дотримуйтеся інструкцій, відповідно до типу дверцят у вашій духовій шафі.

Зняття/установка дверцят з петлями в корпусі

1. Повністю відкрийте дверцят духової шафи.
2. Зафіксуйте петлі, обернувши гачки. Мал. 24.
3. Закривайте дверцята до положення блокування. Мал. 25.

4. Взнявшись за дверцята обома руками з боків, підніміть їх до тих пір, доки вони не зійдуть повністю з петель Мал. 25.

Монтаж дверцят

5. Взнявшись за дверцята обома руками в нижній частині, введіть кінці петель в гнізда і опустіть дверцята до упору. Мал. 26.
6. Повністю відкрийте дверцята духової шафи. Мал. 26.
7. Оберніть гачки у вихідне положення.



УВАГА

Уважно стежте за тим, щоб перш, ніж обернути гачки, дверці були повністю вставлені. Інакше, вона може заблокуватися при спробі закрити.



ІНФОРМАЦІЯ

Якщо гачки чинять великий опір, можна використовувати який-небудь плоский інструмент для того, щоб обернути їх.

Зняття/установка дверцят з петлями в дверцятах

1. Повністю відкрийте дверці духової шафи.
2. Зафіксуйте петлі, обернувши гачки. Мал. 27.
3. Закривайте дверцята до положення блокування. Мал. 28.
4. Взнявшись за дверці обома руками з боків, піднімайте їх до тих пір, доки вони не зійдуть повністю з петель духовки. Мал. 28.

Для установки дверець, проведіть дії в зворотньому порядку.

Зняття/установка внутрішнього скла дверець



УВАГА

Якщо ви виймаєте скло з дверцят, що встановлені в духовці, слід робити це завжди з петлями в заблокованому положенні. Інакше двері закриються і не зняте скло може розбитися і стати причиною травми.



ІНФОРМАЦІЯ

Щоб уникнути цього рекомендується зняти скло із знятих дверець слідуючи інструкціям в попередньому розділі.

Залежно від моделі духовка може мати 2, 3 або 4 скла. Дотримуйтесь інструкцій, що відповідають типу дверцят вашої духовки.

1. Натискуйте пальцями на кнопки у верхній частині обох сторін дверець духової шафи. Мал. 29.
2. Продовжуючи натискувати, потягніть за верхню частину дверцят. Мал. 30.
3. Витягніть скло з дверцят. Скло можна мити за допомогою спеціального засобу або мильною водою і м'якою тканиною.



УВАГА

Зверніть увагу на порядок і положення скла, коли ви знімаєте його, оскільки після очищення його слід встановити в такому ж порядку.

4. Після очищення, встановіть скло 3 в те ж положення і так, щоб віддрукований текст TERMOGLASS було видно так, як це показано на малюнку 31.
5. Для піролітичних духових шаф текст TERMOGLASS на склі 3 і 4 має бути видимим так, як це показано на малюнку 32.

6. Встановіть скло №2 друкарською стороною всередину дверцят.
7. Знов встановіть верхній замок дверець, переконавшись, що бічні кнопки входять в свої гнізда.



УВАГА

Ніколи не включаєте духовку, якщо не вистачає хоч би одного скла.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВЦІ



УВАГА

Щоб замінити лампу, спочатку переконайтесь, що духовка вимкнена від електромережі.

Лампочка на заміну має бути стійкою до температур до 300° С. Ви можете запитати її в сервісному центрі.

Заміна верхньої лампи

1. Відкрутіть скло з патрона. Мал. 33.
2. Замініть лампу і знову закрутіть скло.

Заміна бічної лампи

1. Зніміть скляну кришку за допомогою інструменту з плоским кінцем. Мал. 34.
2. Замініть лампочку і встановіть скляну кришку, переконавшись в тому, що вона встала на своє місце.

Заміна світлодіодної лампи

Зверніться в сервісний центр.

Якщо щось не працює

У цьому розділі ви знайдете деякі з найбільш поширених неполадок, які можуть

виникнути у вашій духовці, а також найбільш поширені причини і можливі рішення.

Духовка не працює

- Перевірте підключення до мережі.
- Перевірте запобіжники і обмежувач вашої мережі.
- Переконайтеся що годинник знаходиться в ручному режимі або запрограмований.
- Перевірте положення селектора функцій і температури.

Світло усередині духової шафи не включається

- Замініть лампу.
- Перевірте правильну збірку згідно інструкції з установки.

Не світиться індикатор нагріву

- Виберіть температуру.
- Виберіть функцію.
- Індикатор нагріву світиться лише коли духовка нагрівається до вибраної температури.

Виникнення диму під час експлуатації духової шафи

- Нормальний процес при першому використанні.
- Періодично очищайте духову шафу.
- Зменшіть кількість жиру або масла, що додається в деко.
- Не використовуйте вищі температури, ніж вказані в таблицях приготування їжі.

Незадовільний результат приготування їжі

- Перевірте таблиці приготування, для загального розуміння того, як працює ваша духовка.

Аксесуари і опори дек пошкоджені

- Вони не були вийняті перед процесом піролітичного чищення.
- Необхідно замінити їх на нові і виймати їх в подальших циклах очищення.


Колір емалі зазнав зміни або з'явилися плями

- Хімічний склад деяких продуктів може викликати ці зміни в емалі.
- Це нормальний процес, який не змінює властивості емалі.



Духова шафа вимкнена, а символ світиться і дверцята не відкриваються


- Включено блокування дверець.
- Відключіть блокування дверець відповідно інструкціям в керівництві по експлуатації вашої духовки що додається до даних інструкцій.



Духова шафа включена, а символ світиться і дверцята не відкриваються

- Включено блокування дверець.
- Оберніть перемикач функцій в положення .


- Відключіть блокування дверець сліду-ючи інструкціям в керівництві по експлуатації, що додається до даних інструкцій.
- Щоб продовжити приготування їжі, повторно оберіть бажану функцію.



Ручка селектора функцій встановлена в положення , вибрана програма піролізу P1, P2 або P3, проте символ  швидко блимає і звучить застережливий сигнал


- Дверці духовки погано закриті, неможливо заблокувати двері і вони заблокува-лася в процесі піролізу.
- Перевірте дверцята і переконайтеся що вони добре закриті. Потім встановіть ручку селектора функцій в положення  і повторіть послідовність для вклю-чення піролізу.


Ручка селектора функцій встановлена в положення , вибрана програма піролізу P1, P2 або P3, проте символ  не світиться і духовка не нагрівається

- Вимикач дверцят не спрацював, не дивлячись на те, що вона добре закрита.
- Будь ласка, зв'яжіться із службою тех-нічної допомоги, оскільки є неполадка у вимикачі дверцят.

Програма піролізу завершена і духовка холодна, проте дверцята заблоковані і на екрані символ  і 0: 00

- Ручка селектора функцій не була вста-новлена в належне положення  коли завершилася програма піролізу.
- Встановіть ручку селектора функцій в положення .

Ручка селектора функцій встановлена в положення , але дверці заблоковані

- Духовка не охолола до безпечної тем-ператури.
- Почекайте, поки температура впаде і символ  відключиться.

Технічна інформація



УВАГА

Якщо перелічені поради не допомогли і проблема залишається, зверніться в службу технічної підтримки.

Повідомте службі технічної допомогихарак-тер неполадки та:

1. Серійний номер (S-no).
2. Модель апарату (мод.).

Ця інформація знаходиться на маркуваль-ній табличці характеристик вашої духовки, вона знаходиться збоку при відкритих дверцях духовки.

Pokyny k instalaci a údržbě – Obsah

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	81	PŘÍSLUŠENSTVÍ	87
Elektrická bezpečnost.....	81	Montáž teleskopických výsuvů	87
Bezpečnost dětí	82	Teleskopické výsuvy se sklopným úchytem.....	87
Bezpečné používání trouby	82	Teleskopické výsuvy s přímým úchytem	87
Bezpečnost při čištění a údržbě.....	83	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	88
Bezpečnost při používání pyrolytického čisticího cyklu.....	83	Čištění trouby zvenčí a čištění příslušenství.....	88
INSTALACE.....	85	Čištění trouby zevnitř.....	88
Před instalací	85	Montáž bočních podpěr.....	88
Instalace do skříňového sloupu....	85	Montáž podpěr	88
Instalace pod pracovní desku	85	Demontáž spodního panelu	88
Připojení elektřiny	85	Trouby se sklopným grilem	89
Instalace trouby	85	Čištění dvířek trouby.....	89
INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	86	Demontáž/montáž dvířek s pantem na tělese trouby.....	89
Likvidace ekologického obalu	86	Demontáž/montáž dvířek s pantem na dvířkách.....	89
Likvidace výrobku	86	Demontáž/montáž vnitřní skleněné výplně dvířek.....	90
Údaje o spotřebě energie	86	Výměna žárovky osvětlení trouby.....	90
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	86	Výměna horní žárovky	90
DALŠÍ DŮLEŽITÉ POKYNY.....	86	Výměna postranní žárovky.....	90
		Výměna kontrolky LED.....	90
		Řešení potíží.....	91
		Technické parametry.....	92
		OBRÁZKY	106

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

V zájmu optimální výkonnosti vaší trouby a jejího bezpečného a správného provozu si pečlivě pročtete tyto pokyny. Tuto příručku si uschovejte, aby ji mohl číst i případný nový vlastník spotřebiče.

Elektrická bezpečnost

- Pro připojení trouby k elektrické síti by měl technik použít napájecí kabel typu H05RR-F, H05SS-F nebo H07RN-F. Schéma zapojení ukazuje obrázek 1.
- Trouba musí být vždy připojena k síti s řádným uzemněním a její instalace musí odpovídat platným předpisům.
- Spotřebič je určen k použití v nadmořské výšce maximálně 2 000 m.
- Při instalaci trouby je třeba v souladu s předpisy pro instalaci do pevné instalace začlenit prostředek pro úplné odpojení (v závislosti na přenášeném proudu a s minimálním rozestupem kontaktů 3 mm) na základě podmínek přepět'ové ochrany kategorie III, který má sloužit k odpojení zařízení v případě mimořádné události a při čištění zařízení nebo výměně žárovky. Za žádných okolností nesmí tímto spínačem procházet zemnicí vodič.
- Tento spínač může být nahrazen zásuvkou za podmínky, že je přístupná k běžnému použití.
- Jakékoli manipulace či opravy spotřebiče, včetně výměny napájecího kabelu, může provádět pouze pracovník autorizovaného servisu s využitím originálních náhradních dílů. Opravy či manipulace prováděné jinými osobami mohou způsobit poškození spotřebiče, případně způsobit jeho nesprávné fungování, což může ohrozit vaši bezpečnost.
- Pokud trouba nefunguje správně, odpojte ji od sítě.
- V případě kombinované trouby s možností instalace různých vrchních desek je v zájmu vyhnutí se případným rizikům

povolena instalace pouze vrchních desek doporučených výrobcem.

Bezpečnost dětí

- **Nedovolte dětem přibližovat se k troubě, když je používána, případně když v ní probíhá pyrolytický čisticí cyklus, protože v takovou dobu může být trouba velmi horká.**
- **Dětem do 8 let je třeba bránit v přístupu ke spotřebiči s výjimkou případů, kdy jsou pod neustálým dohledem. Dětem není dovoleno hrát si se spotřebičem.**
- **Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby postrádající příslušné zkušenosti či vědomosti pouze za podmínky, že jsou jim poskytnuty vhodné pokyny ohledně bezpečného používání spotřebiče, případně jsou pod dohledem, a dále pouze tehdy, když chápou příslušná rizika.**

Bezpečné používání trouby

- **Troubu je možné ovládat pouze tehdy, když jsou její dvířka zavřená.**
- **Troubu používejte pouze po instalaci do kuchyňského korpusu (viz instalace trouby).**
- **Výrobce nezodpovídá za použití trouby k jinému účelu, než k domácí přípravě pokrmů.**
- **Neskladujte v troubě olej, tuky ani žádné hořlavé látky. Mohlo by to být nebezpečné v případě zapnutí trouby.**
- **Neopírejte se o otevřená dvířka trouby ani na ně nesedejte. Mohlo by dojít k jejich poškození a vašemu poranění.**
- **Plech i rošt jsou vybaveny systémem pro snadné částečné vysunutí a manipulaci s potravinami. Toto příslušenství vždy vkládejte do trouby způsobem uvedeným v části Příslušenství.**
- **Při používání se trouba zahřívá, proto vždy, když provádíte jakékoli činnosti uvnitř trouby, používejte rukavice do trouby a dbejte, abyste se nedotkli topných těles.**

- Uvnitř trouby používejte pouze teplotní sondu, která je součástí dodávky (týká se modelů, které jsou touto funkcí vybaveny).

Bezpečnost při čištění a údržbě

- Před jakoukoli operací odpojte spotřebič od napájení ze sítě.
- K čištění trouby nepoužívejte parní čističe ani tlakové vodní čističe.
- K čištění dvířek trouby nepoužívejte drátěnky, drátěné kartáče ani komerčně dostupné abrazivní práškové čisticí prostředky, protože byste jimi mohli poškrábat povrch dvířek, případně rozbít skleněnou výplň.
- Úkony uživatelského čištění a údržby by neměly provádět děti bez dozoru.
- Před výměnou žárovky se nejprve ujistěte, že je trouba odpojena od elektrické sítě pro vyloučení možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Vyjměte všechno příslušenství a nádoby z trouby, včetně podpěr a/nebo teleskopických výsuvů.
- Očistěte troubu od jakýchkoli zbytků potravin nebo nadměrného znečištění, protože by mohlo během pyrolytického cyklu dojít ke vznícení.
- V zájmu své bezpečnosti nikdy nepoužívejte troubu bez instalovaného zadního panelu (který chrání ventilátor).

Bezpečnost při používání pyrolytického čisticího cyklu

Před spuštěním čisticího cyklu:

- **POZOR:** Vyjměte všechno příslušenství a nádoby z trouby, včetně podpěr a/nebo teleskopických výsuvů.
- Očistěte troubu od jakýchkoli zbytků potravin nebo nadměrného znečištění, protože by mohlo během pyrolytického cyklu dojít ke vznícení.
- Odstraňte veškeré nečistoty z těsnění trouby.
- Pečlivě dbejte pokynů týkajících se programování pyrolytického čisticího cyklu.

Během pyrolytického čisticího procesu:

- **Nenechávejte na rukojeti dvířkách trouby ani jinde v těsném kontaktu s troubou žádné utěrky ani jiné tkaniny.**
- **V případě, kdy je trouba instalována pod pracovní deskou, se z bezpečnostních důvodů během doby, kdy je trouba v pyrolytickém režimu, nesmí používat sporák.**
- **Vnitřní osvětlení trouby bude vypnuté a nebude možné je zapnout.**
- **Trouba je vybavena mechanismem bezpečnostního zámku, který brání otevření dvířek během čisticího cyklu. Nepokoušejte se otevřít dvířka, když je zámek aktivován.**



INFORMACE

Tato příručka popisuje obecné vlastnosti trouby, a proto nemusí v některých detailech odpovídat vašemu konkrétnímu modelu. Konkrétní vlastnosti a vybavení vaší trouby uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.

Výrobce si vyhrazuje právo změnit vlastnosti výrobku za účelem zlepšení jeho fungování.

Instalace

Tyto informace jsou určeny výhradně pro osobu provádějící instalaci trouby, která odpovídá za její montáž a elektrické připojení. Výrobce nenese odpovědnost za možné škody, které mohou vzniknout, budete-li troubu instalovat svépomocí.

PŘED INSTALACÍ

- Pro manipulaci s troubou použijte úchyty na stranách. Ke zdvihání trouby nepoužívejte rukojeť na dvířkách.
- Neinstalujte troubu za dekorativní dvířka. V takovém případě by mohlo dojít k jejímu přehřátí.
- Při instalaci trouby pod pracovní desku dodržujte pokyny k instalaci.
- Obecně je třeba se vyhnout tomu, aby se v zadní části korpusu, do něhož se trouba instaluje, nacházely jakékoli vyčnívající objekty (zpevňující prvky nábytku, trubky, zásuvky apod.).
- Když se uvnitř korpusu, do něhož se trouba instaluje, nachází elektrická zásuvka, musí být v šedě vyznačené oblasti. Obrázek 2.
- Korpus, do něhož se trouba instaluje, a vedlejší skříňky musí být odolné vůči teplotám vyšším než 85° C.
- Je nutné přesně dodržet pokyny k instalaci. V opačném případě by mohlo dojít k zablokování větracího okruhu trouby, což by mohlo způsobit zahřátí na vysokou teplotu a poškození kuchyňského korpusu i spotřebiče.
- Pro tento účel zkontrolujte rozměry korpusu a rozměry otvorů, které je do korpusu třeba vyvrát, jak ukazují následující obrázky.

Instalace do skříňového sloupu

60cm trouba: Obrázek 7*.

45cm trouba: Obrázek 8*.



POZOR

* Při instalaci **pyrolytické trouby NESMÍTE** vrtat otvory do korpusu v šedě vyznačených zónách.

Instalace pod pracovní desku

60cm trouba: Obrázek 9*.

45cm trouba: Obrázek 10*.



VAROVÁNÍ

* Při instalaci **pyrolytické trouby NESMÍTE** vrtat otvory do korpusu v šedě vyznačených zónách.

PŘIPOJENÍ ELEKTRINY

Pracovník provádějící montáž se musí ujistit, že:

- Napětí a frekvence v síti odpovídají hodnotám vyznačeným na identifikačním štítku.
- Domácí elektroinstalace je schopná přenášet maximální výkon vyznačený na identifikačním štítku.
- Po připojení k napájení zkontrolujte, zda všechny elektrické součásti trouby fungují správně.

INSTALACE TROUBY

Pro všechny trouby. Po provedení elektrického připojení:

1. Umístěte troubu do korpusu a ujistěte se, že napájecí kabel není nikde zachycen ani není v kontaktu s díly trouby, které se zahřívají.
2. Ujistěte se, že těleso trouby není v kontaktu se stěnami korpusu a že vedlejší skříňky jsou ve vzdálenosti nejméně 2 mm.
3. Umístěte troubu do středu korpusu tak, aby mezi troubou a nábytkovými dvířky v jejím okolí bylo vždy nejméně 5 mm. Obrázek 3.
4. Otevřete dvířka a do příslušných otvorů nasadte plastové záslepky dodávané spolu s troubou. Obrázek 11.
5. Upevněte troubu ke korpusu pomocí vrutů, které jsou součástí dodávky. Do korpusu je zašroubujte skrz zářežky.



VAROVÁNÍ

Neopírejte se o dvířka trouby, když provádíte kroky 4 a 5, protože trouba není ke

korpusu upevněna a mohla by se posunout vpřed a spadnout na zem.

Informace týkající se životního prostředí


LIKVIDACE EKOLOGICKÉHO OBALU

Obal je vyroben z kompletně recyklovatelných materiálů, které je možné znovu použít. Informace o likvidaci těchto materiálů vám poskytne váš místní úřad.

LIKVIDACE VÝROBKU



VAROVÁNÍ

Symbol  na výrobku či obalu znamená, že toto zařízení nemůže být likvidováno jako součást běžného komunálního odpadu. Je třeba je odvézt do sběrného místa pro elektrická a elektronická zařízení, kde bude zajištěna jeho recyklace. Takto je možné se vyhnout jakýmkoli negativním dopadům na životní prostředí a veřejně

zdraví v důsledku nesprávného nakládání s odpadem.

Informace o recyklaci výrobku vám poskytne místní úřad, provozovatel služeb sběru komunálního odpadu nebo provozovna, kde jste výrobek zakoupili.

ÚDAJE O SPOTŘEBĚ ENERGIE





Testováno z hlediska splnění požadavků nařízení 66/2014 (Ekodesign) a 65/2014 (uvádění spotřeby energie) dle technické normy EN 60350-1.

Měření spotřeby energie prováděná za odlišných podmínek mohou mít jiné výsledné hodnoty, než jaké vykazuje vaše trouba.

Spotřebu energie vaší trouby uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.

Před prvním použitím

V důsledku výrobního procesu se v troubě mohou nacházet stopy tuku a jiných látek. Tyto je třeba následujícím způsobem odstranit:

1. Odstraňte z trouby všechny obalové materiály, včetně jakýchkoli ochranných plastových materiálů.
2. Přepněte troubu na nastavení  /  nebo, pokud toto nastavení není k dispozici, na  /  při teplotě 200° C na dobu 1 hodiny.

Postup uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.

3. Nechte troubu chladnout s otevřenými dvířky, aby dobře větrala a vyvětraly se všechny případné zápachy.
4. Po vychladnutí je třeba troubu i příslušenství vyčistit.

Během této první operace se bude vytvářet kouř a bude možné cítit různé zápachy. Proto je třeba zajistit dobré větrání kuchyně.

Další důležité pokyny

Nepřekrývejte dno trouby alobalem, protože to může mít dopad na výkonost při přípravě pokrmů a současně tak může dojít k poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby a vnitřku

korpusu kuchyňské linky.

Nelijte vodu na dno trouby, když se používá, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Při tepelné úpravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti je běžné, že vlhkost na dvířkách trouby kondenzuje.

Když zavíráte dvířka během přípravy pokrmu, je možné slyšet zvuk vzduchu uvnitř trouby.

Příslušenství

Nenechávejte žádné nádoby ani potraviny na dně trouby. Vždy používejte plechy a rošty dodávané s troubou.

Při přípravě jogurtu umístěte kelímky na dno trouby.

Chcete-li připravovat jakýkoli jiný pokrm, vložte do výsuvů uvnitř trouby plech nebo rošt.

1. Vložte je do drážek mezi bočními podpěrami nebo do teleskopických výsuvů, pokud je jimi trouba vybavena.
2. Rošt a některé plechy mají záchytné drážky, které brání jejich nezáměrnému vypadnutí. Je třeba, aby tyto drážky byly umístěny vzadu a směřovaly dolů. Obrázek 4.
3. Povrch roštu, na kterém bude stát nádoba, by měl být pod úrovní bočních vodicích drážek. To brání nezáměrnému sklouznutí nádoby. Obrázek 5.
4. Pro snazší manipulaci jsou plechy v přední části opatřeny úchytkou. Plech vkládejte do trouby tak, aby úchytky směřovaly ven. Obrázek 6.

MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

Některé modely trouby mají jako příslušenství sadu teleskopických výsuvů.

Postup nasazení teleskopických výsuvů na chromované podpěry:

Tento efekt je normální a je způsoben tlakem, který vyvíjejí dvířka, když se zavírají, což je nutné pro dobré utěsnění otvoru trouby.

Teleskopické výsuvy se sklopným úchytem



VAROVÁNÍ

Výsuvy je nezbytné umístit do úrovně 2 počítáno odspodu. Obrázek 12.

1. Odstraňte ochrannou fólii.
2. Zahákněte velké úchyty za horní tyčku a otočte výsuvem tak, aby se zahákl menšími úchyty za spodní tyčku. Obrázek 12.
3. Při správném zajištění výsuvu se ozve cvaknutí. Obrázek 13.
4. Zářez pro zajištění plechu/podpěry musí být v přední části trouby. Obrázek 13.

Teleskopické výsuvy s přímým úchytem



VAROVÁNÍ

Normálně výsuvné výsuvy je nezbytné umístit do úrovně 1, 2, 3 a 5 počítáno odspodu. Obrázek 14.

Dvojitě výsuvné výsuvy je nezbytné umístit do úrovně 1, 2 a 3 počítáno odspodu. Obrázek 15.

V troubách o 45 cm se teleskopické výsuvy umísťují do úrovně 1. Obrázek 16.

1. Zachyťte úchyt na horní tyčku v požadované úrovni. Obrázek 17.
2. Při správném zajištění výsuvu se ozve cvaknutí. Obrázek 18.
3. Zářez pro zajištění plechu/roštu musí být v přední části trouby. Obrázek 18.

Čištění a údržba



VAROVÁNÍ

Před jakoukoli operací odpojte spotřebič od napájení ze sítě.

ČIŠTĚNÍ TROUBY ZVENČÍ A ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zvenčí troubu a příslušenství čistíte pomocí teplé mýdlové vody nebo jemným čisticím prostředkem.

Postupujte velmi opatrně, když čistíte povrchy z nerezové oceli nebo lakované povrchy. Používejte houbičky nebo hadříky, kterými povrch nepoškrábete.



POZOR

Teleskopické výsuvy se nesmí dávat do myčky nádobí. Došlo by tak k vymytí maziva, které jim umožňuje vysouvání, a proto by se výsuvy zablokovaly a nebylo by možné je již používat.

ČIŠTĚNÍ TROUBY ZE VNITŘÍ

Troubu pravidelně čistíte zevnitř. Zbavíte se tak zbytků tuku či jídla, které později mohou způsobovat kouř nebo zápach a vznik skvrn na povrchu.

K čištění smaltovaných povrchů, jako je například na dně trouby, používejte nylonové kartáče nebo houbičky s teplou mýdlovou vodou. Troubu čistíte pouze tehdy, když je chladná. Produkty určené k čištění trouby používejte pouze na smaltované povrchy a vždy postupujte podle pokynů výrobce.



VAROVÁNÍ

Nečistěte vnitřek trouby zařízením využívajícím páru ani tlakové vodní čištění.

Nepoužívejte drátěnky, drátěné kartáče ani žádné kuchyňské náčiní, které by mohlo poškrábat smaltovaný povrch.

Některé typy potravin, například rajčata, ocet či jídla pečená v solné krustě, mohou postupem času způsobit změnu zbarvení smaltovaného povrchu. Je to normální a nemá to žádný dopad na fungování trouby. Nepokoušejte se tyto skvrny odstraňovat pomocí agresivních postupů, například těch, které popisujeme, protože by mohlo dojít k trvalému poškození povrchu.

Pravidelně čistíte těsnění trouby a odstraňujete z něj všechny zbytky tuku či potravin. Předjedete tím poškození a porušení těsnění během dalšího používání.

Doporučuje se čistit těsnění, aniž byste je demontovali.

Demontáž bočních podpěr

1. Vyjměte všechno příslušenství z vnitřku trouby.
2. Zcela povolte matici v přední části upevňovacího prvku (A), vytáhněte podpěry směrem vpřed (B) a vyjměte je. Obrázek 19.

Montáž podpěr

3. Vložte zadní prohnutí do zadní upevňovací matice.
4. Přitáhněte přední upevňovací maticí (C) podpěry v místě předního prohnutí. Obrázek 20.
5. Zajistěte podpěru maticí (D) a otáčejte až do úplného seřízení (E). Obrázek 20.

Demontáž spodního panelu



INFORMACE

Chcete-li demontovat spodní panel, je třeba nejprve demontovat boční podpěry v souladu s pokyny stanovenými v předchozí části.

Poté:

1. Vyšroubujte spodní vruty (A) a následně horní vrut (B). Obrázek 21.
2. Při montáži spodního panelu postupujte analogicky, pouze v obráceném pořadí.

**VAROVÁNÍ**

V zájmu své bezpečnosti nikdy nepoužijte troubu bez instalovaného zadního panelu (který chrání ventilátor).

Trouby se sklopným grilem

Postup čištění horní části trouby.

1. Vyčkejte, než trouba vychladne.
2. Zatlačte na grilovací těleso (A) oběma rukama směrem dozadu. Tím se uvolní z horní upevňovací matice (B). Obrázek 22.
3. Nechte těleso poklesnout a očistěte horní část trouby. Obrázek 23.
4. Poté znovu vraťte grilovací těleso na své původní místo. Postupujte jako při demonstraci, jen v obráceném pořadí.

Trouby vybavené funkcí Teka Hydroclean®

Informace naleznete v návodu k obsluze.

Trouby vybavené samočisticí pyrolytickou funkcí

Informace naleznete v návodu k obsluze.

ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pro snazší čištění je možné dvířka demontovat. Za tím účelem postupujte podle toho, jaký typ dvířek vaše trouba má.

Demontáž/montáž dvířek s pantem na tělese trouby

1. Dvířka trouby otevřete na maximum.
2. Zablokujte pant otočením západek. Obrázek 24.
3. Zavřete dvířka do uzamčené polohy. Obrázek 25.
4. Držte dvířka oběma rukama po stranách, nadzdvihněte je nahoru a vyklopte do úplně otevřené polohy, až se panty zcela rozpojí. Obrázek 25.

Montáž dvířek

5. Držte dvířka oběma rukama ze strany ve spodní části, vložte ramínka pantů do příslušných pouzder a nechte dvířka poklesnout do nejnižší polohy. Obrázek 26.
6. Dvířka trouby otevřete na maximum. Obrázek 26.
7. Otočte západky zpět do původní polohy.

**VAROVÁNÍ**

Při otáčení západek se ujistěte, že jsou dvířka dokonale nasazená. Pokud by tomu tak nebylo, mohla by se při pokusu o zavření zablokovat.

**INFORMACE**

Pokud se západkami nedá dobře otočit, použijte k jejich otočení plochý nástroj.

Demontáž/montáž dvířek s pantem na dvířkách

1. Dvířka trouby otevřete na maximum.
2. Zablokujte pant otočením obou západek. Obrázek 27.
3. Zavřete dvířka do uzamčené polohy. Obrázek 28.
4. Držte dvířka oběma rukama po stranách, nadzdvihněte je nahoru a vyklopte do úplně otevřené polohy, až se panty zcela rozpojí. Obrázek 28.

Při montáži dvířek postupujte stejně, provádějte pouze jednotlivé kroky v opačném pořadí.

Demontáž/montáž vnitřní skleněné výplně dvířek



VAROVÁNÍ

Pokud demontujete vnitřní skleněnou výplň dvířek, která jsou nasazená na troubě, je potřeba mít panty v zajištěné poloze. Pokud byste tento pokyn nedodrželi, mohla by se dvířka zavřít a neupevněná skleněná výplň by se mohla rozbít a způsobit vám zranění.



INFORMACE

Abyste této situaci předešli, demontujte skleněné výplně poté, co jste dvířka v souladu s pokyny uvedenými v předchozí části odmontovali.

V závislosti na modelu může mít vaše trouba 2, 3 nebo 4 skleněné výplně. Postupujte podle toho, jaký typ dvířek vaše trouba má.

1. Stiskněte prsty tlačítka nacházející se nahoře na obou stranách dvířek trouby. Obrázek 29.
2. Držte tlačítka stisknutá a zatáhněte za plastové těsnění nad dvířky. Obrázek 30.
3. Vyměňte ze dvířek skleněné výplně. Očistěte výplně prostředkem na čištění skla nebo mýdlem a vodou a měkkým hadříkem.



VAROVÁNÍ

Při vyjímání skleněných výplní věnujte pozornost jejich pořadí a umístění, protože po skončení jejich čištění je třeba je nasadit ve stejném pořadí a do stejných umístění.

4. Čistou skleněnou výplň č. 3 umístěte do původní polohy tak, aby označení TERMOGLASS, které je na ní vytištěné, bylo vidět tak, jak ukazuje obrázek 31.
5. U pyrolytické trouby musí být označení TERMOGLASS na výplních č. 3 a 4 vidět tak, jak ukazuje obrázek 32.

6. Vložte výplň č. 2 potištěnou stranou směrem dovnitř do dvířek.
7. Znovu nasadte horní těsnění dvířek a ujistěte se, že boční západky jsou správně ve svých otvorech.



VAROVÁNÍ

Nikdy nezapínejte troubu, pokud ve dvířkách chybí kterákoli skleněná výplň.

VÝMĚNA ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ TROUBY



VAROVÁNÍ

Než zahájíte postup výměny žárovky, ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrické sítě.

Nová žárovka musí být určena pro prostředí o teplotě až 300° C. Žárovky si můžete objednat u oddělení technických služeb.

Výměna horní žárovky

1. Odšroubujte skleněný kryt žárovky a objímky. Obrázek 33.
2. Vyměňte žárovku a znovu nasadte skleněný kryt.

Výměna postranní žárovky

1. Vyklopte skleněný kryt žárovky a objímky pomocí plochého nástroje. Obrázek 34.
2. Vyměňte žárovku a znovu nasadte skleněný kryt. Ujistěte se, že vše správně sedí.

Výměna kontrolky LED

Volejte oddělení technických služeb.

Řešení potíží

V této části popisujeme některé nejčastější problémy, které mohou u vaší trouby nastat.

Uvádíme též nejčastější příčiny těchto problémů a možná řešení.

Trouba nefunguje

- Zkontrolujte elektrické připojení.
- Zkontrolujte pojistky a jistič instalace.
- Ujistěte se, že je časovač v manuálním nebo programovacím nastavení.
- Zkontrolujte polohu ovladače funkcí a teploty.

Světlo uvnitř trouby nesvítí

- Vyměňte žárovku.
- Zkontrolujte, zda je žárovka správně instalována v souladu s pokyny k instalaci.

Kontrolka indukující, že trouba hřeje, nesvítí

- Nastavte teplotu.
- Zvolte nastavení.
- Kontrolka by měla svítit pouze tehdy, když se trouba zahřívá na nastavenou teplotu.

Z trouby jde během použití kouř

- Během prvního použití je to běžné.
- Troubu pravidelně čistěte.
- Snižte množství tuku nebo oleje na plechu.
- Nepřipravujte pokrmy při teplotách vyšších, než jak se uvádí v tabulce pro přípravu pokrmů.

Není dosaženo očekávaných výsledků přípravy pokrmů

- Projděte si tabulky pro přípravu pokrmů, které poskytují určitou představu, jak trouba funguje.

Došlo k poškození příslušenství a podpěr

- Nevyjmuli jste z trouby příslušenství a podpěry během pyrolytického čisticího cyklu.
- Musíte je vyměnit a při čisticím cyklu je následně vždy z trouby vyjmout.

Barva smaltovaného povrchu se změnila, případně jsou na něm skvrny


- Chemické látky obsažené v některých potravinách mohou způsobovat změny smaltovaného povrchu.
- Je to normální a nemá to žádný dopad na funkční vlastnosti smaltovaného povrchu.



Trouba je vypnutá, symbol svítí a dvířka nejdou otevřít


- Je aktivován zámek dvířek.
- Deaktivujte zámek dvířek s využitím pokynů uvedených v návodu k obsluze, který byl součástí dodávky.



Trouba je zapnutá, symbol svítí, ale dvířka nejdou otevřít

- Je aktivován zámek dvířek.

- Otočte ovladačem do polohy .
- Deaktivujte zámek dvířek s využitím pokynů uvedených v návodu k obsluze, který byl součástí dodávky.
- Chcete-li pokračovat v přípravě pokrmu, musíte znovu vybrat požadovanou funkci.


Nastavil(a) jsem ovladač do polohy  a vybral(a) pyrolytický program (P1, P2 nebo P3), na displeji nyní rychle bliká symbol  a ozývá se bzučák



- Dvířka trouby nejsou správně zavřená, a proto není možné je zamknout, což brání spuštění pyrolytického programu.
- Zkontrolujte dvířka a ujistěte se, že jsou řádně zavřená. Poté nastavte ovladač do polohy  a opakujte sekvenci aktivace pyrolýzy.


Nastavil(a) jsem ovladač do polohy  a vybral(a) pyrolytický program (P1, P2 nebo P3), na displeji se ale nerozsvítil symbol  a trouba se nezahřívá


- Spínač dveří nefunguje, byť jsou dvířka správně zavřená.

- Volejte oddělení technických služeb, protože spínač dvířek je vadný.

Pyrolytický program skončil a trouba vychladla, ale dvířka jsou stále zamčená a na displeji bliká symbol  a indikace 0:00

- Po skončení pyrolytického programu jste neotočili ovladač do správné polohy .
- Otočte ovladačem do polohy .

Ovladač je v poloze  a dvířka jsou stále zamčená

- Trouba ještě nevychladla na bezpečnou teplotu.
- Vyčkejte, než trouba vychladne a symbol  zhasne.

Technické parametry



VAROVÁNÍ

Pokud se vám nepodaří tyto problémy s využitím našich tipů vyřešit, obraťte se na oddělení technických služeb.

Informujte oddělení technických služeb o tom, jaký problém máte, a dále uveďte:

1. Výrobní číslo (S-No)
2. Model spotřebiče (Mod.)

Tyto údaje uvádí identifikační štítek trouby, který naleznete ze strany dvířek, když je otevřete.

Návod na inštaláciu a údržbu – Obsah

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	94	PRÍSLUŠENSTVO	100
Elektrická bezpečnosť.....	94	Montáž teleskopických výsuvov.....	100
Bezpečnosť detí.....	95	Teleskopické výsuvy	
Bezpečnosť pri používaní rúry	95	so skladacou sponou	100
Bezpečnosť pri čistení a údržbe	96	Teleskopické výsuvy	
Bezpečnosť pri používaní		s priamou sponou.....	100
pyrolytického čistiaceho cyklu.....	96	ČISTENIE A ÚDRŽBA	101
INŠTALÁCIA.....	98	Čistenie vonkajšej časti rúry	
Pred inštaláciou	98	a príslušenstva.....	101
Inštalácia do skrine		Čistenie vnútornej časti rúry	101
(stĺpcová inštalácia).....	98	Montáž bočných držiakov.....	101
Inštalácia pod pracovnú dosku.....	98	Montáž držiakov	101
Elektrické zapojenie	98	Demontáž spodného panela	101
Inštalácia rúry	98	Rúra so skladacím grilom.....	102
INFORMÁCIE PRE ŽIVOTNÉ		Čistenie dvierok rúry	102
PROSTREDIE	99	Demontáž / montáž dverí	
Likvidácia ekologického balenia	99	so závesom na tele	102
Likvidácia produktu	99	Demontáž / montáž dverí	
Energetické informácie	99	so závesom na dverách	102
PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	99	Demontáž / montáž interiérovej	
ĎALŠIE DÔLEŽITÉ POKYNY	99	sklenenej tabule dvierok.....	103
		Výmena žiarovky osvetlenia v rúre	103
		Výmena hornej žiarovky.....	103
		Výmena bočnej žiarovky	103
		Výmena LED lampy	103
		Riešenie problémov	103
		Technické špecifikácie	105
		OBRÁZKY	106

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Starostlivo si prečítajte tieto pokyny k bezpečnému a správ-
nemu získaniu maximálneho výkonu rúry. Uchovávajte tento
návod tak, aby ho mohol prečítať aj nový majiteľ.

Elektrická bezpečnosť

- Aby bolo možné pripojiť rúru k elektrickej sieti, technik by mal použiť napájací kábel H05RR-F, H05SS-F alebo H07RN-F. Schéma zapojenia je znázornená na obrázku 1.
- Rúra musí byť vždy pripojená k sieti s riadnym uzemnením a jej inštalácia musí byť v súlade s platnými predpismi.
- Tento prístroj je určený pre použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.
- Pri inštalácii rúry, musí byť celkové odpojenie napájania začlenené do pevnej inštalácie v súlade s inštaláčnymi predpismi (prispôsobené odberu prúdu cez istič, s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm) na báze kategórie ochrany proti prepätiu III, pre odpojenie v prípade núdze a pri čistení alebo výmene žiarovky. Za žiadnych okolností nesmie ochranný vodič prechádzať týmto ističom.
- Tento istič môže byť nahradený zástrčkou.
- Akákoľvek manipulácia alebo opravy, vrátane výmeny napájacieho kábla, by mali byť vykonané autorizovaným technikom s použitím originálnych náhradných dielov. Oprava alebo manipulácia prostredníctvom iných spoločností by mohla spôsobiť poškodenie zariadenia alebo spôsobiť poruchy, ktoré by mohli byť rizikové pre Vašu bezpečnosť.
- Ak rúra správne nefunguje, odpojte ju.
- Pri kombinovaní rúry s pracovnou doskou sa vyhnite potenciálnym rizikám, inštalujte iba tie rúry, ktoré sú odporúčané výrobcom.

Bezpečnosť detí

- **Nedovoľte deťom, aby sa dostali do blízkosti rúry pri používaní alebo počas čistiaceho cyklu pyrolýzou , pretože môže dosahovať veľmi vysokých teplôt.**
- **Deti do 8 rokov by mali byť držané v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom. Deťom by nemalo byť dovolené hrať sa so spotrebičom.**
- **Spotrebič je možné používať deťmi vo veku nad 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, za predpokladu, že im boli poskytnuté zodpovedajúce pokyny alebo dohľad, ako bezpečne používať prístroj a chápu s tým spojené nebezpečenstvá.**

Bezpečnosť pri používaní rúry

- **Rúra musí byť vždy prevádzkovaná so zatvorenými dvermi.**
- **Rúru používajte až po inštalácii do kuchynskej linky (pozri Inštalácia rúry).**
- **Výrobca nie je zodpovedný za akékoľvek iné použitie rúry než na domácu prípravu pokrmov.**
- **Vo vnútri rúry neukladajte oleje, tuky alebo horľavé materiály. Môže to byť nebezpečné, ak je rúra zapnutá.**
- **Neopierajte sa ani neseďte na otvorených dvierkach rúry. Mohlo by dôjsť k ich poškodeniu a mohli by ste sa zraniť.**
- **Podnos a stojan majú jednoduchý systém pre jednoduchú manipuláciu s potravinami. Vždy umiestnite tieto doplnky do rúry, ako je uvedené v sekcii Príslušenstvo.**
- **Pri používaní sa rúra ohrieva, takže vždy používajte chňapku pre vykonávanie operácií vo vnútri rúry a nedotýkajte sa výhrevných telies.**
- **Vo vnútri rúry vždy používajte len dodaný snímač teploty (platí pre modely, ktoré majú túto funkciu).**

Bezpečnosť pri čistení a údržbe

- Pred každou operáciou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Na čistenie rúry nepoužívajte parné čističe ani tlakovú vodu.
- Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte kovové drôtenky, drôtené kefy ani komerčne dostupné alebo abrazívne čistiace prášky, pretože môžu poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Čistenie a údržba, ktoré majú byť vykonané používateľom, by nemali byť vykonané deťmi bez dozoru.
- Pred výmenou žiarovky, najprv skontrolujte, či je rúra odpojená od siete, aby sa zabránilo možnosti zásahu elektrickým prúdom.
- Odstráňte všetko príslušenstvo a riad z rúry, vrátane políc a teleskopických výsuvov.
- Vyčistíte akékoľvek usadeniny a špinu, použitím čistiaceho cyklu pyrolýzou by sa mohli vznietiť a mohlo by vzniknúť nebezpečenstvo požiaru.
- V zájmu své bezpečnosti nikdy nepoužívajte troubu bez instalovaného zadného panelu (ktorý chráni ventilátor).

Pre Vašu bezpečnosť, nikdy nepoužívajte rúru bez umiestnenia zadného panelu (ktorý chráni ventilátor).

- **POZOR:** Odstráňte všetko príslušenstvo a riad z rúry, vrátane políc a / alebo teleskopických výsuvov.
- Vyčistíte akékoľvek úniky alebo špinu, použitím čistiaceho cyklu pyrolýzou by sa mohli vznietiť a mohlo by vzniknúť nebezpečenstvo požiaru.
- Odstráňte všetky nečistoty z tesnenia rúry.
- Starostlivo postupujte podľa pokynov pre programovanie čistiaceho cyklu pyrolýzou.

Počas pyrolytického procesu čistenia:

- Nenechávajte žiadne handričky alebo tkaniny na rukoväti rúry ani v tesnom kontakte s ňou.

- V prípade, že rúra bola nainštalovaná pod pracovnou doskou, sa z bezpečnostných dôvodov v režime pyrolýzy nesmie používať.
- Vnútročné osvetlenie rúry zostane vypnuté a nie je možné ho zapnúť.
- Mikrovlnná rúra je vybavená bezpečnostným uzamykacím mechanizmom, ktorý zabraňuje otvoreniu dverí v priebehu čistiaceho cyklu. Nesnažte sa otvoriť dvere, keď je zámok aktivovaný.



INFORMÁCIA

Tento manuál popisuje všeobecné charakteristiky rúry, a tak nemusia zodpovedať v plnom rozsahu týmto rúram. Prečítajte si užívateľskú príručku sprevádzajúcu tento návod a zoznámte sa so špecifikáciami a vybavením rúry.

Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu vlastností výrobku s cieľom zlepšiť jeho fungovanie.

Inštalácia

Táto informácia je určená výhradne pre inštalatéra, ktorý je zodpovedný za montáž a elektrické pripojenie. Výrobca neručí za prípadné spôsobené škody ak si inštalujete rúru sami.

PRED INŠTALÁCIOU

- Pre manipuláciu s rúrou použite úchyty po stranách. Nepoužívajte rukoväť rúry pre jej zdvihnutie.
- Neinštalujte rúru za dekoratívnymi dvermi. Môže dôjsť k jej prehriatiu.
- Pri inštalácii rúry pod pracovnú dosku postupujte podľa pokynov.
- Všeobecne platí, že je nutné sa vyvarovať vyčnievajúcim prvkom (výstuhu, potrubie, zásuvka základne atď) na zadnej strane prístroja.
- Ak je základňa hlavnej zásuvky vo vnútri jednotky, v ktorej je nainštalovaná rúra, musí to byť vykonané v tieňovanej oblasti. Obrázok 2.
- Jednotka a susedné jednotky (v ktorej je nainštalovaná rúra) musia odolať teplotám vyšším ako 85°C.
- Pokyny k inštalácii musia byť prísne dodržiavané. Ak tomu tak nie je, ventilačný obvod rúry sa môže upchať, čo spôsobí vytvorenie vysokých teplôt, ktoré by mohli poškodiť kuchynskú linku a samotný prístroj.
- Pre tento účel, skontrolujte jednotku meraním a vyvŕtané otvory v jednotkách, ako je znázornené na nasledujúcich obrázkoch:

Inštalácia do skrine (stĺpcová inštalácia).

60 cm rúra: Obrázok 7*.

45 cm rúra: Obrázok 8*.

Inštalácia pod pracovnú dosku.

60 cm rúra: Obrázok 9*.

45 cm rúra: Obrázok 10*.



VÝSTRAHA

* Pri inštalácii **rúr s pyrolytickou funkciou, NEVŔTAJTE** žiadne otvory vo vnútri prístroja, kde sú tienené oblasti.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Inštalatér musí zabezpečiť, aby:

- Sieťové napájacie napätie a frekvencia zodpovedali tomu, čo je vyznačené na identifikačnom štítku.
- Elektrická inštalácia v domácnosti vydržala maximálny výkon vyznačený na štítku.
- Po pripojení napájania skontroloval, či všetky elektrické časti rúry fungujú správne.

INŠTALÁCIA RÚRY

Pre všetky rúry. Po vykonaní elektrického pripojenia:

1. Umiestnite rúru do vnútra jednotky a zabezpečte, aby napájací kábel nebol o niečo zachytený alebo v kontakte s časťou rúry, ktorá je horúca.
2. Uistite sa, že telo rúry nie je v kontakte so stenami jednotky a že existuje minimálna medzera 2 mm medzi susednými jednotkami.
3. Vycentrujte rúru v jednotke tak, aby bola minimálna vzdialenosť 5 mm medzi rúrou a dverami nábytku, ktorý ju obklopuje. Obrázok 3.
4. Otvorte dvierka a vložte plastové zátky, dodávané s rúrou, do príslušných otvorov. Obrázok 11.
5. Pripevnite rúru k jednotke a utiahnite ich pomocou skrutiek.



UPOZORNENIE

* Pri inštalácii **rúr s pyrolytickou funkciou, NEVŔTAJTE** žiadne otvory vo vnútri prístroja, kde sú tienené oblasti.

**VÝSTRAHA**

Pri vykonávaní kroku 4 a 5 sa neopierajte o otvorené dverka rúry, pretože rúra nie je

pripevnená k jednotke a môže sa posunúť dopredu a spadnúť na zem.


INFORMÁCIE PRE ŽIVOTNÉ PROSTREDIE**LIKVIDÁCIA EKOLOGICKÉHO BALENIA**

Obal je vyrobený z úplne recyklovateľných materiálov, ktoré môžu byť použité pre iné účely. Konzultujte s miestnym úradom ohľadom postupov potrebných na likvidáciu týchto materiálov.

dopadu na životné prostredie a verejné zdravie.

Kontaktujte svoj miestny úrad, podnik zaoberajúci sa likvidáciou domového odpadu alebo predajcu, kde ste si produkt kúpili, ohľadne ďalších informácií o recyklácii spotrebiča.

LIKVIDÁCIA PRODUKTU**VAROVANIE**

Symbol  na výrobku alebo na obale znamená, že s týmto spotrebičom nemôže byť nakladané ako s domácim odpadom. Na ďalšiu recykláciu by mal byť spotrebič odvezený do zberného dvora určeného pre elektrické a elektronické zariadenia. Týmto spôsobom sa dá vyhnúť neodbornej manipulácii a akémukoľvek negatívnemu

ENERGETICKÉ INFORMÁCIE





Testované v súlade s požiadavkami 66/2014 (Ekodizajn) a 65/2014 (Energetické štítky) predpisov v súlade s normou EN 60350-1.

Meranie spotreby energie v rôznych podmienkach môže vykazovať rôzne hodnoty od tých indikovaných na rúre.

Pozrite sa do používateľskej príručky sprevádzajúcej tento návod aby ste sa dozvedeli o spotrebe energie Vašej rúry.

Pred prvým použitím

V dôsledku výrobného procesu sa môžu nachádzať v rúre stopy tuku a ďalších substancií. Tie by mali byť odstránené za použitia nasledujúceho postupu:

1. Odstráňte z rúry všetky obaly, vrátane ochranného plastu, pokiaľ existuje.
2. Zapnite Vašu rúru na  /  alebo ak toto nastavenie nie je k dispozícii, tak na  /  na teplotu 200°C po dobu 1 hodiny. Postup

nájdete v používateľskej príručke sprevádzajúcej tento návod.

3. Ochladzujte rúru s otvorenými dverkami tak, aby sa odvetrávala a odstránil sa tak zápach vo vnútri rúry.
4. Až rúra vychladne, očistite rúru a príslušenstvo

Počas tejto prvej operácie bude rúra produkovať dym a zápach. Kuchyňa by preto mala byť dobre vetraná.

Ďalšie dôležité pokyny

Neprikrývajte dno rúry hliníkovou fóliou, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia, poškodiť smalt vo vnútri rúry a interiér Vašej kuchynskej linky.

Je normálne, že počas varenia potravín s vysokým obsahom kvapaliny sa na dverkách objaví kondenzácia.

Pri zatváraní dvierok, počas varenia, je možné počuť zvuk vzduchu vo vnútri rúry. Tento efekt je normálny v dôsledku tlaku vyvíjaného na

dvere, keď sú uzavreté a zaručujú utesnenie vnútorného priestoru rúry

Príslušenstvo

Nenechávajte žiadne nádoby alebo jedlo na dne rúry. Vždy používajte podnosy a stojany dodávané s rúrou.

Ak chcete pripraviť jogurt, umiestnite nádoby na dno rúry.

Pri varení akejkoľvek inej potraviny, vložte podnos alebo stojan na výsuv vo vnútri rúry.

1. Vložte ich do drážok medzi bočnými podporami alebo do teleskopických výsuvov, v prípade ak je nimi rúra vybavená.
2. Stojan a niektoré z podnosov majú retenčné drážky, aby im bránili náhodnému posunu. Umiestnite tieto drážky smerom k zadnej časti rúry, smerom nadol. Obrázok 4.
3. Povrch stojana, na ktorom bude položená nádoba, musí byť položený nižšie ako teleskopické výsuvy. Tým sa zabráni náhodnému kĺzaniu nádoby. Obrázok 5.
4. Podnosy sú vybavené úchytom na prednej strane s cieľom uľahčiť ich odobratie. Umiestnite podnos s úchytom smerujúcim von z rúry. Obrázok 6.

MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVOV

Niektoré modely rúry majú k dispozícii sadu teleskopických výsuvov.

Pre montáž teleskopických výsuvov na chrómových podperách postupujte nasledovne:

Teleskopické výsuvy so skladacou sponou.



VÝSTRAHA

Výsuvy musia byť umiestnené do úrovne 2, vychádzajúc zo spodu. Obrázok 12.

1. Odstráňte ochrannú fóliu.
2. Zaháknite veľké úchyty za horné drážky a otočte výsuvom tak, aby sa zaháknul menšími úchytmi za spodnú drážku. obrázok 12.
3. Budete počuť „cvaknutie“, keď je výsuv správne zabezpečený. Obrázok 13.
4. Drážka pre zaistenie podnosu/držiaka musí zostať v prednej časti rúry. Obrázok 13.

Teleskopické výsuvy s priamou sponou



VÝSTRAHA

Vychádzajúc zo spodu, jednoduché vysúvacie výsuvy musia byť umiestnené vo výške 1, 2, 3 a 5. Obrázok 14.

Vychádzajúc zo spodu, dvojité vysúvacie výsuvy musia byť umiestnené vo výške 1, 2 a 3. Obrázok 15.

V 45 cm rúre, sú teleskopické výsuvy umiestnené vo výške. Obrázok 16.

1. Zaveste sponu na hornú drážku na požadovanú úroveň. Obrázok 17.
2. Budete počuť „cvaknutie“, keď je výsuv správne zabezpečený. Obrázok 18.
3. Drážka pre zaistenie podnosu/držiaka musí zostať v prednej časti rúry. Obrázok 18.

Čistenie a údržba



VÝSTRAHA

Pred každou operáciou, odpojte spotrebič od elektrickej siete.

ČISTENIE VONKAJŠEJ ČASTI RÚRY A PRÍSLUŠENSTVA

Vonkajšiu časť rúry a príslušenstva čistite s teplou mydlovou vodou alebo s jemným čistiacim prostriedkom.

Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri čistení nerezovej ocele alebo lakovaných povrchov. Používajte len špongie alebo handričky, ktoré nepoškrábajú povrch.



UPOZORNENIE

Teleskopické výsuvy nesmú byť umiestnené do umývačky riadu. Došlo by tak k vymytiu maziva, ktoré im umožňuje vysúvanie, a preto by sa výsuvy zablokovali.

ČISTENIE VNÚTORNEJ ČASTI RÚRY

Pravidelne čistite vnútro rúry, aby sa odstránili stopy tuku alebo potravín, ktoré môžu neskôr uvoľňovať dym a zápach a viesť k vytvoreniu škvŕn.

Na čistenie smaltovaných povrchov ako je spodná časť rúry, použite nylonové kefy alebo špongie s teplou vodou a mydlom. Rúru vyčistíte, až keď je studená. Použite čistiace prostriedky určené len na smaltované plochy a vždy postupujte podľa pokynov výrobcu.



VÝSTRAHA

Neumývajte vnútro rúry s parou alebo s tlakovou vodou.

Nepoužívajte kovové drôtenky, drôtené kefy alebo akýkoľvek riad, ktorý môže poškrábať smalt.

V priebehu času, niektoré druhy potravín, ako sú paradajky, ocot a solené upečené jedlá, môžu spôsobiť zmenu farby smaltu. To je normálne a nemá to vplyv na fungovanie rúry. Nesnažte sa odstrániť tieto škvŕny pomocou agresívnych metód, ako už bolo opísané, pretože by to mohlo spôsobiť trvalé poškodenie povrchu.

Pravidelne čistite tesnenie rúry, aby sa odstránili všetky stopy tuku alebo potravín. Tým sa zabráni poškodeniu a lámaniu tesnenia počas varenia.

Je vhodné čistiť toto tesnenie bez jeho odobratia.

Demontáž bočných držiakov

1. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Úplne uvoľnite maticu v prednej časti upevňovacieho prvku (A), vyťahnite držiaky dopredu (B), a odoberte ich. Obrázok 19.

Montáž držiakov

3. Vložte zadnú drážku do zadnej upevňovacej matice.
4. Pripevnite prednú upevňovaciu maticu (C) na prednej drážke držiaka. Obrázok 20.
5. Zaisťte držiak s maticou (D) a otáčajte s ňou, kým nie je úplne dotiahnutá (E). Obrázok 20.

Demontáž spodného panela



INFORMÁCIA

Pred demontážou spodného panela, najprv musíte demontovať bočné držiaky podľa pokynov uvedených v predchádzajúcej časti.

Potom:

1. Odstráňte spodné skrutky (A) a potom hornú skrutku (B). Obrázok 21.
2. Pre montáž spodného panela postupujte v opačnom poradí.



VAROVANIE

V záujme svojej bezpečnosti, nikdy nepoužívajte rúru bez inštalovaného zadného panela (ktorý chráni ventilátor).

Rúra so skladacím grilom

Čistenie hornej časti rúry:

1. Počkajte, až kým rúra nie je studená.
2. Zatláčajte drážky grilovacieho telesa (A) s oboma rukami smerom k zadnej časti rúry, aby sa uvoľnili z hornej upevňovacej matice (B). Obrázok 22.
3. Ponechajte výhrevný prvok voľne visieť a vyčistite hornú časť rúry. Obrázok 23.
4. Potom vložte grilovacie teleso späť na svoje miesto, do svojej pôvodnej polohy a s montážou pokračujte v opačnom poradí.

Rúry s funkciou Teka Hydroclean®

Prosím, prečítajte si Používateľskú príručku.

Rúry s pyrolytickou samočistiacou funkciou

Prosím, prečítajte si Používateľskú príručku.

ČISTENIE DVIEROK RÚRY

Pre jednoduché čistenie je možné dvierka demontovať. Ak to chcete urobiť, postupujte podľa pokynov pre príslušný typ dverí, ktoré má Vaša rúra.

Demontáž / montáž dverí so závesom na tele

1. Plne otvorte dvierka rúry.
2. Zabkokujte záves otočením západiek. Obrázok 24.
3. Zatvorte dvere do uzamknutej polohy. Obrázok 25.
4. Uchopte dvere oboma rukami podržaním na oboch stranách, zdvihnite a vytiahnite

dvierka rúry, kým nie sú závesy úplne oddelené Obrázok 25.

Vykonajte montáž dverí

5. Uchopte dvere oboma rukami v dolnej časti po stranách, vložte kĺbové ramená do svojich puzdiel a nechajte dvere klesnúť tak hlboko, ako to len pôjde. Obrázok 26.
6. Plne otvorte dvierka rúry. Obrázok 26.
7. Otočte západky späť do svojej pôvodnej polohy.



VÝSTRAHA

Uistite sa, že otočením západiek sú dvere úplne zasunuté. Ak tomu tak nie je, môže sa stať, že sa zablokujú pri pokuse o ich zatvorenie.



INFORMÁCIA

Ak západky idú ťažko otočiť, použite plochý nástroj, aby sa otočili.

Demontáž / montáž dverí so závesom na dverách

1. Plne otvorte dvierka rúry.
2. Zabkokujte záves otočením oboch západiek. Obrázok 27.
3. Zatvorte dvere do uzamknutej polohy. Obrázok 28.
4. Uchopte dvere oboma rukami podržaním na oboch stranách, zdvihnite a vytiahnite dvierka rúry, kým nie sú závesy úplne oddelené Obrázok 28.

Pre montáž dverí, vykonajte kroky v opačnom poradí.

Demontáž / montáž interiérovej sklenenej tabule dvierok



VÝSTRAHA

Demontáž sklenených tabúľ s dverami rúry vykonávajte vždy so závesom, ktorý je v zablokovanej polohe. Pokiaľ tak neučinite, dvere sa zatvoria, neodmontované sklenené tabule môžu prasknúť a spôsobiť zranenie.



INFORMÁCIA

Aby sa tomu zabránilo, demontáž sklenených tabúľ s dvierkami vykonajte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcej časti.

V závislosti od modelu, rúra môže mať 2, 3 alebo 4 sklenené tabule. Postupujte podľa pokynov pre príslušný typ dverí, ktoré má Vaša rúra.

1. Použitím prstov stlačte tlačidlá umiestnené v hornej časti po oboch stranách dverí rúry. Obrázok 29.
2. Držte ich stlačené a vyťahnite plastové tesnenie nad dverami. Obrázok 30.
3. Odoberte sklenené tabule od dverí. Vyčistite ich čističom na sklo alebo mydlovou vodou a mäkkou handričkou.



VÝSTRAHA

Dávajte pozor na poradie a umiestnenie sklenených tabúľ pri ich demontáži, pretože po ich vyčistení, musia byť namontované v rovnakom poradí a na rovnaké pozície.

4. Akonáhle sú čisté, vložte tabuľu č. 3 do pôvodnej polohy tak, aby bol na nej vidieť nápis TERMOGLASS, ako je to znázornené na obrázku 31.
5. V rúrach s funkciou pyrolýzy musí byť viditeľné označenie TERMOGLASS na tabuliach č. 3 a 4, ako je to znázornené na obrázku 32.

6. Vložte tabuľu č. 2 potlačenou časťou smerom k vnútornej strane dverí.
7. Znovu pripevnite horné tesnenie dverí a uistite sa, že bočné výstupky zapadajú do ich krytov.



VÝSTRAHA

Nikdy nezapínajte rúru, ak niektorá zo sklenených tabúľ na dverách chýba.

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA V RÚRE



VÝSTRAHA

Uistite sa, že pred výmenou žiarovky bola rúra odpojená od elektrickej siete.

Vymenená žiarovka musí odolať teplotám až do 300°C. Môžete si ich objednať v servisnom stredisku.

Výmena hornej žiarovky

1. Odskrutkujte sklený kryt držiaka žiarovky. Obrázok 33.
2. Vymeňte žiarovku a namontujte sklený kryt.

Výmena bočnej žiarovky

1. Zdvihnite držiak skleneného krytu žiarovky s plochým koncom nástroja. Obrázok 34.
2. Vymeňte žiarovku, namontujte sklený kryt a uistite sa, že všetko je umiestnené do správnej polohy.

Výmena LED lampy

Zavolajte technickú pomoc servisného oddelenia.

Riešenie problémov

Táto časť opisuje niektoré z najčastejších problémov, ktoré môžu ovplyvniť Vašu rúru,

spolu s najčastejšími príčinami a možnými riešeniami.

Rúra nefunguje

- Skontrolujte pripojenie k napájaniu.
- Skontrolujte poistky a istič Vašej inštalácie.
- Uistite sa, že časovač je buď v manuálnom alebo v naprogramovanom nastavení.
- Skontrolujte nastavenú úroveň a teplotu.

Vnútorne svetlo sa nerozsvieti

- Vymeňte žiarovku.
- Skontrolujte, či bola správne nainštalovaná, ako je to uvedené v návode na montáž.

Vyhrievacia kontrolka sa nerozsvieti

- Nastavte teplotu.
- Vyberte nastavenie.
- Kontrolka by mala svietiť, len keď sa rúra zahrieva na zvolenú teplotu.

Rúra počas používania dymí

- Pri prvom použití je to normálne.
- Rúru pravidelne čistite.
- Znížte množstvo tuku alebo oleja na podnose.
- Nevarte pri teplotách vyšších, ako je uvedené v tabuľke pečenia.

Očakávané výsledky varenia nie sú dosiahnuté

- Pozrite sa do tabuľky varenia, ktorá slúži ako pomôcka, ako Vaša rúra pracuje.

Moje príslušenstvo a policové držiaky sú poškodené

- Počas pyrolytického čistiaceho cyklu ste neodobrali príslušenstvo a držiaky.
- Musíte ich nahradiť a odoberať v priebehu nasledujúcich čistiacich cyklov.


Farba smaltu sa zmenila alebo sa objavili škvrny



- Chemické zloženie niektorých potravín môže spôsobiť zmeny v smalte.
- To je normálne. Nepoškodzuje vlastnosti smaltu.


Rúra je vypnutá, rozsvieti sa symbol a dverka sa neotvoria



- Je aktivovaný zámok dverí.
- Deaktivujte zámok dverí podľa pokynov v používateľskej príručke.

Rúra je zapnutá, rozsvieti sa symbol ale dverka sa neotvoria


- Je aktivovaný zámok dverí.
- Otočte otočný ovládač do polohy  .
- Deaktivujte zámok dverí podľa návodu v používateľskej príručke.
- Ak chcete pokračovať vo varení, znovu zvolte požadovanú funkciu pečenia.



Otočil som otočný ovládač do polohy  a vybral som program pyrolýzy (P1, P2 alebo P3), ale symbol  rýchlo bliká a bzučiak bzučí


- Dvierka rúry nie sú správne zatvorené, takže sa dvierka nedajú zamknúť a pyrolytický proces bol zablokovaný.
- Skontrolujte dvere a skontrolujte, či sú správne zatvorené. Potom nastavte ovládač do polohy  a opakujte sekvenciu pre aktiváciu pyrolýzy.


Otočil som ovládač do polohy  a vybral program pyrolýzy (P1, P2 alebo P3), ale symbol  sa nerozsvieti a rúra sa nezahrieva

- Spínač dverí nefunguje, aj keď sú dvierka správne zatvorené.
- Zavolajte technickú pomoc servisného strediska, pretože ide o poruchu snímača vo dverách.

Pyrolitický program bol ukončený a rúra je vychladená, ale dvere sú zamknuté a bliká symbol  a 0:00,

- Po ukončení programu pyrolýzy ste neo-točil otočný ovládač do požadovanej polohy  .
- Nastavte ovládač do polohy  .

Otočný ovládač je v polohe  a dvierka sú stále zamknuté

- Rúra nie je vychladená na hranicu bezpečnej teploty.
- Počkajte, kým rúra vychladne a vypne sa symbol .

Technické špecifikácie



VÝSTRAHA

Ak tieto problémy pretrvávajú aj napriek týmto tipom, obráťte sa na technické servisné oddelenie.

Informujte technické oddelenie o druhu problému, s ktorým sa stretávate a poskytnite:

1. Sériové číslo (S-No)
2. Model spotrebiča (Mod.)

Táto informácia je na identifikačnom štítku rúry, ktorý je na jednej strane otvorených dverí.

FIG. 1

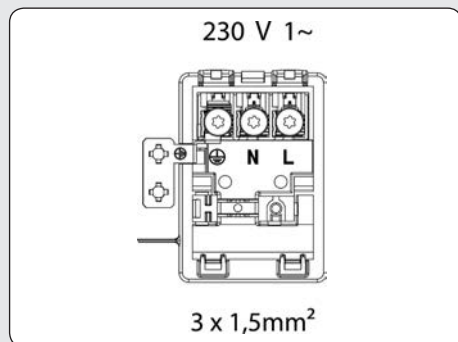


FIG. 2

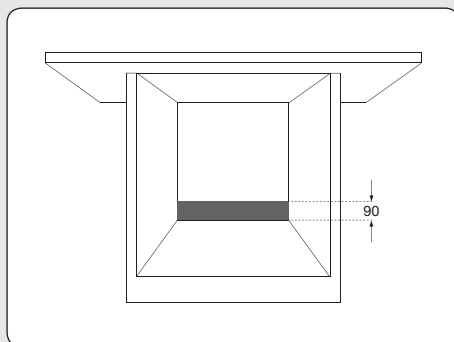


FIG. 3

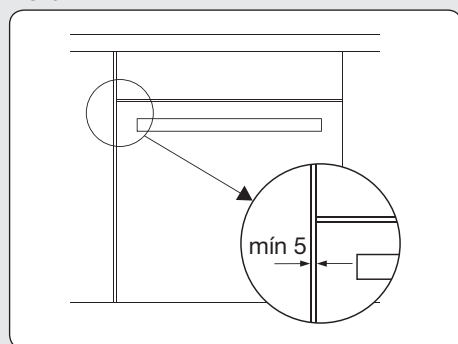


FIG. 4

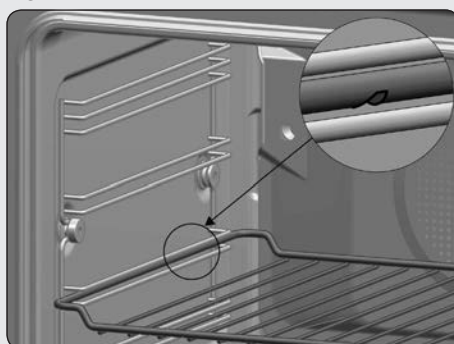


FIG. 5

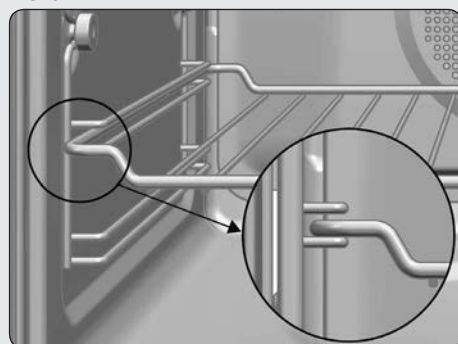


FIG. 6

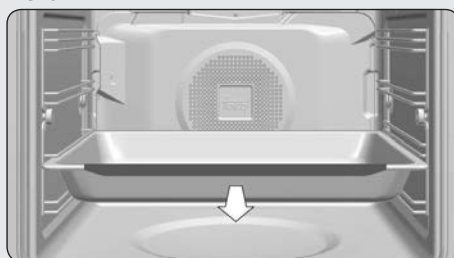


FIG. 7

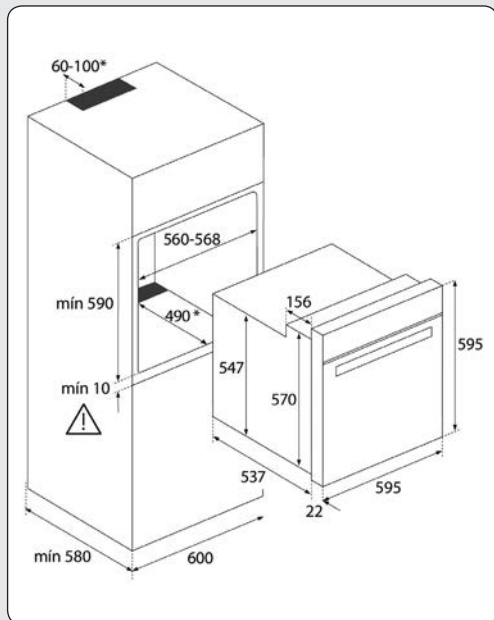


FIG. 8

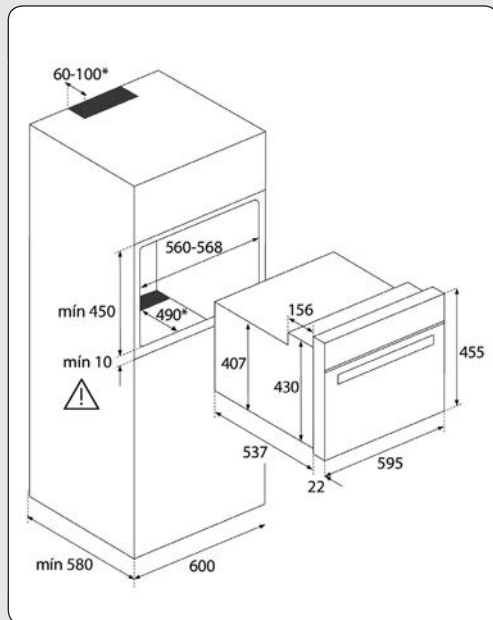


FIG. 9

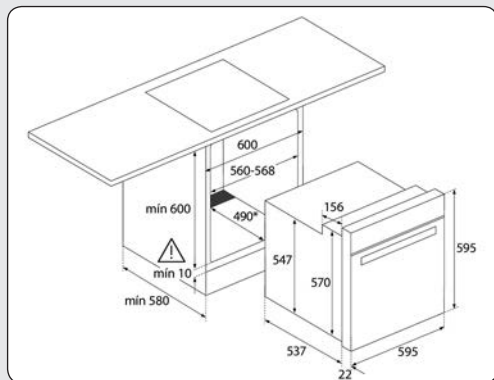


FIG. 10

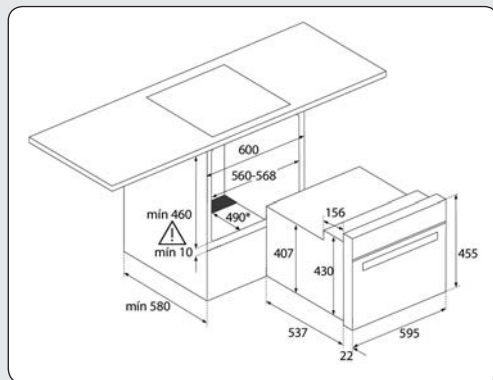
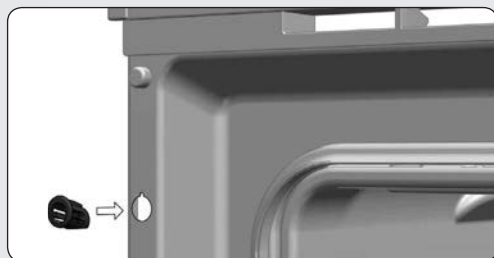


FIG. 11



* Не следует делать отверстия для пиролизических духовых шкафов.

* A pirolízises sütők esetén NE végezze el a nyitásokat.

* W przypadku piekarników pirolitycznych NIE wierć żadnych otworów.

* За пиролизични фурни, НЕ пробивайте никакви отвори.

* În cazul cuptoarelor pirolitice, NU faceți nicio gaură.

* Не следует делать отверстия для пиролизических духовых шкафов.

* U pyrolytické trouby NESMÍTE vrtat žádné otvory.

* U pyrolytických rúr, NEVŔTAJTE žádné otvory.

FIG. 12

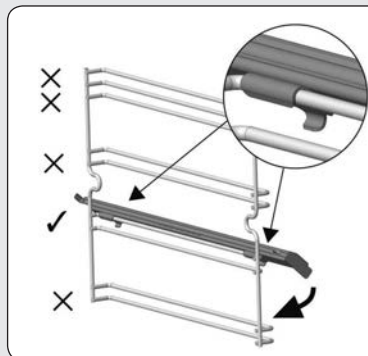


FIG. 13

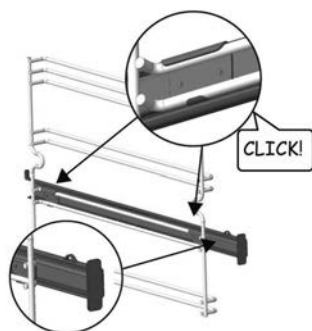


FIG. 14

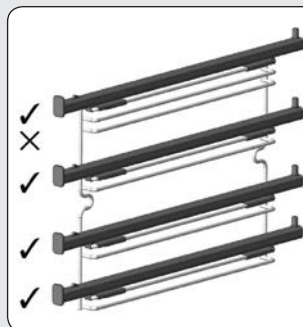


FIG. 15

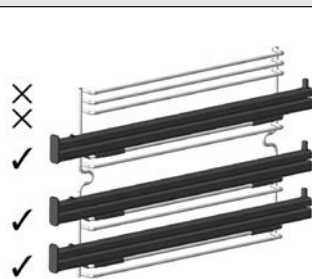


FIG. 16



FIG. 17

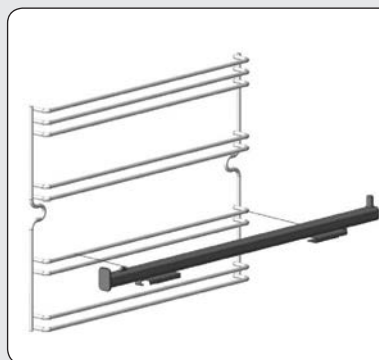


FIG. 18

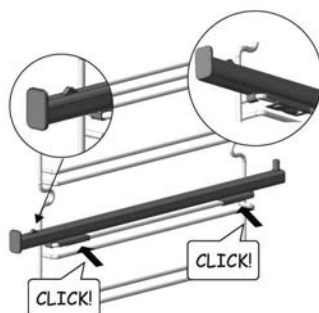


FIG. 19

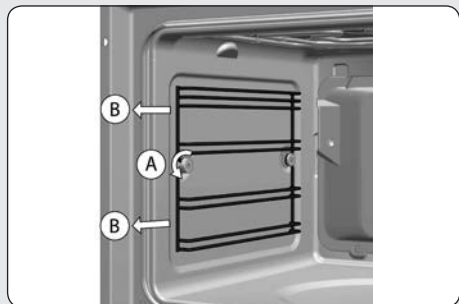


FIG. 20

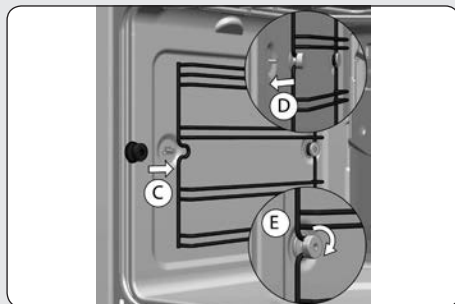


FIG. 21



FIG. 22

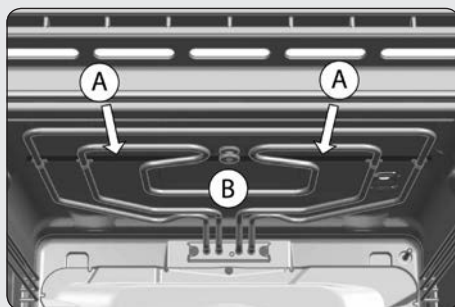


FIG. 23

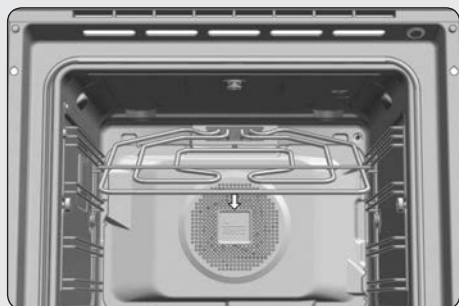


FIG. 24

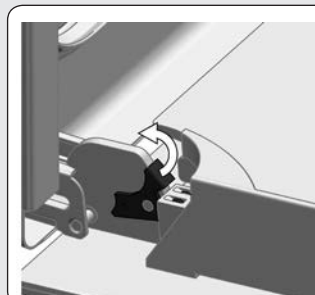


FIG. 25



FIG. 26

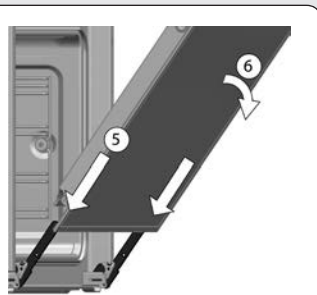


FIG. 27



FIG. 28



FIG. 29

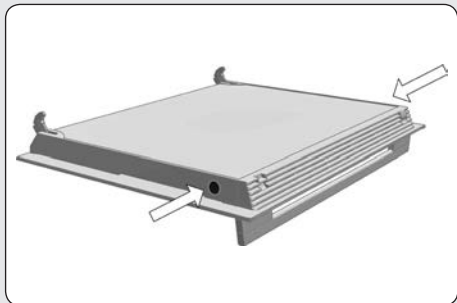


FIG. 30

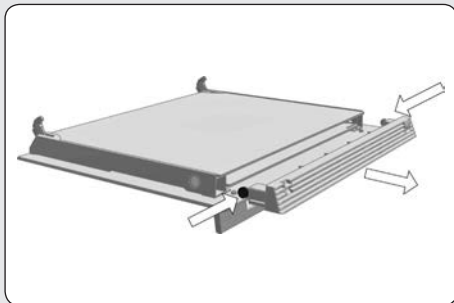


FIG. 31

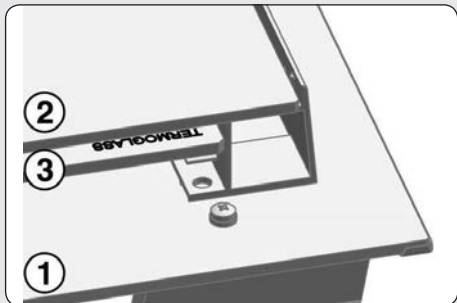


FIG. 32

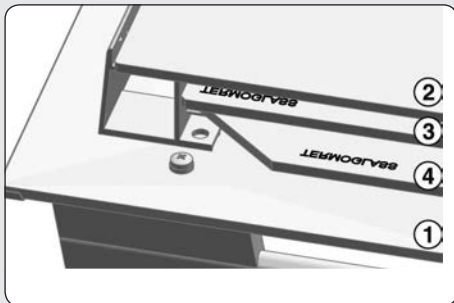
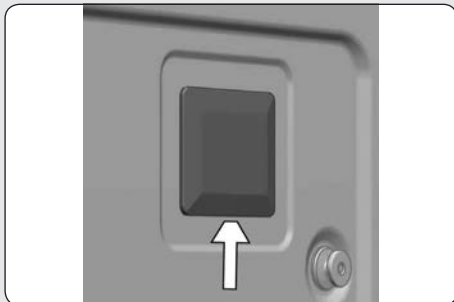


FIG. 33



FIG. 34



Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Kuchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Bldv Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Kuchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. z o.o.	ul. Żwirki i Wigury 14	02-092 Warszawa	+48 22 245 68 68
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Kuchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121170 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17		+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	39011 Santander	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	10400 Bangkok	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	03150 Kyiv	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Kuchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 18251 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	P.O. Box 35142 Dubai	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	1070 Caracas	+84 854 160 646
		Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	



Наш влад в заштиту окружающей среды, мы используем переработанную бумагу
 A környezetvédelemi hoozzájárásul: hasznalunk
 Nasz vlad v ochrone šrodavstva: uzyvame papieri z recykliu.
 Нашей принос мы основанно на окомата заштита: ние използваме рециклирана
 Contribuția noastră la protecția mediului înconjurător, utilizăm hârtie reciclată.
 Наш влад в заштиту окружающей среды, мы используем переработанную бумагу
 Náš příspěvek k ochraně životního prostředí: používáme recyklovaný papír.
 Nás prispevek k ohrane živnotného prostredia: používame recyklovaný papir.
 Nr.: 337/0615-01



www.teka.com

"for further information and updated contact addresses,
 please refer to the corporate website"



Teka

Cooking guide

РУ Руководство по приготовлению

HU Sütési útmutató

PL Poradnik pieczenia

БГ Ръководство за готвене

RO Ghid de preparare

УК Керівництво по приготуванню

CS Návod k přípravě pokrmů

SK Sprievodca varenia

Содержание

• Описание функций приготовления духового шкафа	3
• Другие функции духового шкафа	4
• Экологическое использование духового шкафа	5
• Руководство по приготовлению	5
• Разморозка	5
• Таблицы температуры и времени	34
Птица	34
Мясо	36
Рыба	40
Пицца	42
Хлеб	42
Закуски и паста	44
Кондитерские изделия	46
Разморозка	52

Описание функций приготовления духового шкафа



ВНИМАНИЕ

Пожалуйста, обратите внимание, что доступные функции зависят от модели духового шкафа.

Чтобы узнать, какие функции доступны в вашей духовке, посмотрите в руководстве по эксплуатации, сопровождающем это руководство по приготовлению.

ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Используется для приготовления бисквитов и тортов, получаемое тепло должно распределяться равномерно для образования воздушной текстуры.

КОНВЕКЦИОННЫЙ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Подходит для запекания и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа, сокращая время и температуру приготовления.

ГРИЛЬ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

Специально для запекания. Он может использоваться для любой части, независимо от размера.

МАКСИГРИЛЬ

Позволяет гратинировать более крупные поверхности, чем с обычным грилем, также обладает большей мощностью при гратинировании, золотистый цвет продукта достигается быстрее.

ГРИЛЬ

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет получить золотистый слой не затрагивая внутренней части продукта. Подходит для плоских кусков, таких как бифштекс, ребрышки, рыба, тосты.

ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Обеспечивает равномерное обжаривание и формирование золотистой корочки на поверхности блюда. Идеально подходит для барбекю. Специально для

больших объемов, таких как как птица, дичь... Рекомендуется положить кусок мяса на решетку духового шкафа и подставить под него лоток для сбора сока.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

Тепло поступает только снизу. Подходит для подогрева блюд или поднятия теста для кондитерских изделий и пр.

ТУРБО + ПОДОГРЕВ СНИЗУ (ПИЦЦА)

Специально для приготовления пиццы, пирогов, тортов, печенья, или бисквитов с фруктами.

ТУРБО

Турбина распределяет тепло, исходящее от сопротивления, расположенного в задней части духового шкафа. Равномерность температуры позволяет готовить на 2-х уровнях одновременно.

НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ

Предназначено для тушения мяса в соусе, рагу и пр. в классической манере, в целом, подходит для рецептов, которые требуют приготовления «на медленном огне», с длительным временем и низкой температурой приготовления.

Для получения лучших результатов рекомендуется использовать кастрюли закрытые крышкой, убедившись в том, что они пригодны для использования в духовке.

ЕСОэко

Позволяет приготовление пищи в духовке с минимальным энергопотреблением. Духовка использует форсированный конвекционный нагрев и в зависимости от модели отключается за несколько минут до окончания приготовления, таким образом используется остаточное тепло внутри духовки и достигаются идеальные результаты приготовления блюда. Подходит для рыбы и запекания любых видов мяса.

РАЗМОРОЗКА

Эта функция подходит для мягкой разморозки продуктов. Особенно тех, которые могут употребляться без разогрева, например кремы, паста, торты, пирожные и пр.

В некоторых моделях функция разморозки позволяет нагревать продукт при помощи системы горячего воздуха на 2-х уровнях. Уровень HI подходит для мяса любого типа и уровень LO для рыбы, выпечки и хлеба.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Специально для брожения теста для хлеба и кондитерских изделий. Используйте эту функцию когда ваше блюдо требует определенной температуры для начала его приготовления.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Эта функция позволяет быстро разогреть духовой шкаф до выбранной температуры.

Другие функции духового шкафа

Для дополнительной информации об использовании этих функций, проконсультируйтесь в руководстве по эксплуатации вашего духового шкафа.

ТЕКА HYDROCLEAN®

TeKa HYDROCLEAN® функция облегчающая чистку от жира и остатков, прилипших к стенам духового шкафа. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

ПИРОЛИЗ

Позволяет проводить цикл пиролизной чистки, при котором происходит окисление и обгорание жира накопленного при использовании духовки. При том процессе внутри духовки достигаются высокие температуры. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

Экологическое использование духового шкафа

Для оптимального использования энергии следуйте этим советам:

- Извлеките из духового шкафа те аксессуары, которыми Вы не будете пользоваться.
- Используйте емкости, годные для для духовки, предпочтительно темного цвета.
- Во время приготовления старайтесь как можно реже открывать дверцу.
- Старайтесь не нагревать пустую духовку. Когда рецепт допускает это, помещайте продукты в холодную духовку.
- Если ваша духовка снабжена функцией ЭКО, используйте ее, когда рецепт это позволяет.
- При длительном приготовлении, отключайте духовку за 5-10 минут до окончания времени приготовления, таким образом, можно воспользоваться остаточным теплом.
- Если ваша духовка имеет функции вентиляции, готовьте несколько блюд одновременно.

Руководство по приготовлению

Функции приготовления отличаются в зависимости от модели. В прилагаемых таблицах указаны наиболее часто приготовляемые продукты.

Время и температура указаны в таблицах ориентировочно. Рекомендуется начинать с более низких значений и постепенно увеличивать их в случае необходимости.

Духовка 45 см: Как правило, время и температуры несколько ниже, чем в духовке 60 см. Из ранга температуры, указанного в таблице всегда следует принимать во внимание более низкие значения.

В целом, время, указанное в таблицах рассчитано при введении продуктов в холодную духовку.

Рецепты, требующие предварительного нагрева пустой духовки отмечены специально.

Некоторые модели имеют функцию быстрого предварительного нагрева. Эта

функция сокращает время приготовления относительно указанного в таблице.

При использовании этой функции, подождите, прежде чем ввести продукты до того момента, пока духовой шкаф не оповестит Вас о том, что достигнута необходимая температура.

Высота противня для приготовления пищи для приготовления пищи (начиная снизу):

- 1: Нижний.
- 2: Средний.
- 3: Верхний.

Высота 4 и 5 подходит для gratena и тостов.

Духовка 45 см: Адекватная высота для приготовления всегда 1. Используйте высоту 2 и 3 для gratena и тостов.

Для более равномерных результатов поместите продукт в центр противня или решетки.

Разморозка

Для разморозки продуктов питания необходимо учитывать что:

- Продукты без упаковки следует устанавливать на противень духовки или на другую емкость.
- При размораживании больших кусков мяса или рыбы необходимо подставлять под решетку лоток для сбора жидкости.
- Не обязательно полностью размораживать мясо и рыбу. Достаточно того, чтобы их поверхность стала достаточно мягкой

для того, чтобы можно было добавить приправы.

- После разморозки следует сразу же приготовить продукт.
- Не следует заново замораживать уже размороженную пищу.

Время, указанное в таблице * является ориентационным; время разморозки зависит от температуры воздуха, веса продукта и степени его заморозки, где время разморозки зависит от температуры окружающей среды, вес пищи и степень замораживания пищи.

* См. таблицу разморозки на странице 52.

Tartalomjegyzék

• A sütési funkciók leírása	7
• A sütő egyéb funkciói	8
• A sütő energiatakarékos használata	8
• Sütési útmutató	9
• Olvasztás	9
• Hőmérséklet és idő táblázat	34
Szárnyasok.....	34
Húsok	36
Halak	40
Pizzák.....	42
Kenyér.....	42
Előételek és Tészták	44
Sütemények	46
Olvasztás.....	52

A sütési funkciók leírása



INFORMÁCIÓ

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a rendelkezésre álló funkciók a különböző sütők esetében eltérőek lehetnek.

A jelen Használati Útmutatóhoz mellékelt Sütési Útmutatóban található az adott sütő esetén rendelkezésre álló funkciók.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Piskóták és torták esetén használjuk, amikor egyenletes hőt kell biztosítani a szivacsos állag eléréséhez.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS VENTILÁTORRAL

Sültekhez és süteményekhez kiváló. A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében, csökkentve a sütés idejét és hőmérsékletét.



GRILL + ALSÓ SÜTÉS

Különösen sültekhez. Bármilyen adaghoz használható, mérettől függetlenül.



MAXIGRILL

Nagyobb felületeken teszi lehetővé a pirítást, mint a Grill, valamint erősebb pirításra képes, ezáltal az étel gyorsabban kap aransárga színt.



GRILL

Felületi pirítás és sütés. A grillezés kiválóan alkalmas különösen a vékony és közepesen vastag húshoz, mint például a kolbászokhoz, steakekhez. Az ajánlott hőmérséklet 170-220 °C.



GRILL / MAXIGRILL VENTILÁTORRAL

Egyenletes sütést tesz lehetővé, miközben a hús felületét pirítja. Rostonsültekhez

ideális. Speciálisan nagy méretű hússzeletekhez, mint szárnyasok, vadak ajánlott. Javasoljuk, hogy helyezze a hússzeletet a sütő rácsára, alá pedig a tálcát, hogy fel fogja a hús levét.



ALSÓ SÜTÉS

Csak a sütőkamra alsó felét melegíti, tésztafélekhez ajánlott.



TURBO + ALSÓ SÜTÉS (PIZZA)

Különösen pizzák, hússal töltött leveles tészták és sütemények vagy gyümölcssel töltött piskóták sütéséhez.



TURBO VAGY HŐLÉGBEFÚVÁS

A sütőkamra hátulján található ventilátornál további fűtőszál van, ezért forrólevegő befúvással egyenletes hőelosztást biztosít a sütőtérben, amely lehetővé teszi az egy időben több szinten történő sütést.



LASSÚ SÜTÉS

Különösen szószos hússok, pörköltök, stb. hagyományos módon való elkészítéséhez, és általában a „lassú tűzön” készített ételekhez, amiket különösen hosszú ideig kell alacsony hőmérsékleten főzni.

A legjobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy fedővel lezárt edényt használjon, ügyelve arra, hogy alkalmas legyen a sütőben való használatra.

ECOECO FUNKCIÓ

Az intelligens hőmérséklet szabályozó rendszernek köszönhetően a sütő fűtőszálai hamarabb kikapcsolnak, így a sütési folyamat a maradék hő felhasználásával fejeződik be. Az ECO funkció használatával elkerülhetjük a felesleges energiapazarlást.

OLVASZTÁS

Ez a funkció megfelelő az élelmiszerek lassú felolvasztására. Különösen azokhoz, amelyeket melegítés nélkül fogyasztunk, mint például krémek, tészták, torták, sütemények, stb.

Bizonyos modellek esetében az olvasztó funkció ételek melegítésére is alkalmazható, két szinten történő meleg levegő használatával. A HI szint általában húsfélékhez való, a LO pedig halakhoz, süteményekhez és kenyérhez.

A sütő egyéb funkciói

Bővebb információt a sütő Használati Útmutatójában talál ezeknek a funkcióknak a használatáról.

TEKA HYDROCLEAN®

A TEKA HYDROCLEAN® funkció megkönnyíti a sütő falára ragadt zsír és ételmaradékok tisztítását. A tisztítási folyamat során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

TÉSZTÁK KELESZTÉSE

Különösen alkalmas mind kenyér mind pedig sütemény tészták kelesztésére.

GYORSFELFŰTÉS

Ezzel a funkcióval gyorsan lehet előmelegíteni a sütőt az előre kiválasztott hőmérsékletre. Abban az esetben használja ezt a funkciót, amikor az ételt egy bizonyos hőfokon kell a sütőbe helyezni.

PIROLÍZIS

Lehetővé teszi a pirolitikus tisztítást, amely során a sütés közben keletkezett zsír oxidálódik és megszenesedik, a sütő belsejében keletkező magas hőmérsékletnek köszönhetően. A tisztítási folyamat során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

A sütő energiatakarékos használata

Az optimális energia felhasználáshoz kövesse az alábbi tanácsokat:

- Távolítsa el a sütőből azokat a kiegészítőket, amiket nem szeretne használni a sütés során.
- Sütőhöz való edényeket használjon, lehetőleg sötét színűeket.
- A sütés során a lehető legkevesebb alakkal nyissa ki a sütőajtót.
- Kerülje az üres sütő előmelegítését. Minden esetben, ha a recept lehetővé teszi, hideg sütőbe helyezze az ételt.

- Ha a sütője rendelkezik ECO funkcióval, mindig ezt a funkciót használja ha a recept engedi.
- Hosszú sütések esetén 5-10 perccel a sütés befejezése előtt kapcsolja ki a sütőt és a maradék hő felhasználásával fejezze be a sütést.
- Ha a sütője rendelkezik hőlégkeverés funkcióval, süssön több ételt egyidejűleg.

Sütési útmutató

A sütési funkciók modellenként változnak. Amellékelt táblázat tartalmazza a leggyakoribb funkciókat.

A táblázatban feltüntetett idő és hőmérséklet tájékoztató jellegű. Javasoljuk, hogy kezdje az alacsony értékekkel és szükség esetén növelje azt.

A 45 cm-es sütőkhöz: Általában az idő és hőmérséklet értékek valamivel alacsonyabbak, mint a 60 cm-es sütők esetén. Az adott tartományban mindig a legalacsonyabb értéket válassza.

Általában a táblázatban megadott értékek az ételek hideg sütőbe helyezése esetén értendőek.

Külön jelöltük azokat a recepteket, amik a sütő üres előmelegítését kívánják.

Néhány modell rendelkezik a Gyorsfelfűtés funkcióval. Ez a funkció csökkenti a

táblázatban megadotthoz viszonyított sütési időt. Amikor ezt a funkciót használja, várjon az étel behelyezésével addig, amíg a sütő nem jelzi, hogy elérte a sütési hőmérsékletet.

A tálca sütési magasságok alulról kezdve a következők:

- 1: Alsó.
- 2: Középső.
- 3: Felső.

A 4. és 5. magasság pirításra és barnításra szolgál.

A 45 cm-es sütőkhöz: Mindig az 1. magasság a megfelelő a sütéshez. A 2. és 3. magasságot pirításra és barnításra használja.

Az egyenletesebb hatás elérése érdekében helyezze az ételt a tepszi vagy rács közepére amennyire lehetséges.

Olvasztás

Az ételek felolvasztásakor vegye figyelembe, hogy:

- A csomagolás nélküli ételeket mindig a sütő tepsire vagy egy edénybe kell tenni.
- A nagy szelet hús- vagy halféléket a rácsra kell helyezni, és alá kell helyezni egy tepsit, ami felfogja a folyadékot.
- A hús- és halféléket nem kell teljesen felolvasztani a sütés előtt. Elegendő, ha a felületük megpuhul, hogy lehessen fűszerezni őket.

- Mindig felolvasztás után kell az élelmiszert sütni.
- Ne fagyassza vissza a már felolvasztott ételt.

A táblázatban* feltüntetett idő értékek tájékoztató jellegűek, ahol a felolvasztási idő függ a környezet hőmérsékletétől, az élelmiszer súlyától és a fagyás mértékétől.

* Lásd a felolvasztási táblázatot a 52. oldalon.

Spis treści

• Opis funkcji grzania	11
• Inne funkcje piekarnika	12
• Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska	12
• Poradnik pieczenia	13
• Rozmrażanie	13
• Tabele temperatur i czasów	34
Drób	34
Mięso	36
Ryby	40
Pizza	42
Chleb	42
Przystawki i makarony	44
Ciasta i desery	46
Rozmrażanie	52

Opis funkcji grzania



UWAGA

Należy pamiętać, że dostępne funkcje zależą od modelu urządzenia.

Aby sprawdzić, które funkcje są dostępne w Państwa piekarniku, należy skorzystać z instrukcji obsługi dostarczonej do niniejszego poradnika pieczenia.

GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA DOLNA

Klasyczny sposób grzania, pieczenie prawie wszystkich potraw. Równomierne grzanie idealne do pieczenia ciast.

GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW

Funkcja odpowiednia do pieczenia mięsa i ciast. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie we wnętrzu całego piekarnika, skracając tym czas pieczenia oraz obniżając temperaturę.

GRILL + GRZAŁKA DOLNA

Funkcja idealna do pieczenia mięsa. Stosować do każdej części mięsa, niezależnie od wielkości.

MAXIGRILL

Umożliwia opiekanie powierzchni większych niż pozwala na to zwyczajny Grill. Większa moc opiekania pozwala szybciej uzyskać złoty kolor potrawy.

GRILL

Opiekanie i podrumienianie. Pozwala uzyskać efekt zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy. Zaleca się użycie funkcji do przygotowania dań płaskich, takich jak steaki, żeberka, ryby i tosty.

GRILL / MAXIGRILL + NAWIEW

Umożliwia równomierne pieczenie oraz jednoczesne opiekanie warstwy wierzchniej na złocisty kolor. Funkcja idealna do potraw z rusztu. Sprawdza się również w przypadku większych dań, jak drób i

dziczyzna. Zaleca się, aby po umieszczeniu potrawy na ruszcie podłożyć pod spód brytfannę na spływające soki i tłuszcz.

GRZAŁKA DOLNA

Tylko dolna grzałka wytwarza ciepło. Funkcja odpowiednia do podgrzewania potraw oraz utrzymywania ich w ciepłe, opiekania spodów ciast, a także wyrastania ciasta.

TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA (PIZZA)

Funkcja idealna do pieczenia pizzy, ciast, tart owocowych i oraz ciasta biszkoptowego.

TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA)

Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło pochodzące z grzałki umieszczonej w tylnej części piekarnika. Dzięki jednolitej temperaturze wewnątrz urządzenia, potrawy można piec na dwóch poziomach jednocześnie.

SLOW FOOD

Funkcja idealna do przygotowywania potraw duszonych w garnku oraz przepisów wymagających długiego czasu gotowania/pieczczenia w niskiej temperaturze, która pozwala zachować wartości odżywcze.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z naczyń z pokrywkami, przeznaczonych do stosowania w piekarniku.

ECOECO

Funkcja umożliwia przygotowanie potraw przy minimalnym zużyciu energii. Zastosowanie konwekcji wymuszonej (w zależności od modelu urządzenia) sprawia, że piekarnik wyłącza się kilka minut przed pełnym przygotowaniem potrawy, wykorzystując ciepło nagromadzone we wnętrzu, by idealnie dopiec potrawę.

Funkcja odpowiednia do pieczenia ryb oraz wszelkich rodzajów mięsa.

ROZMRAŻANIE

Funkcja idealna do powolnego rozmrażania żywności, zwłaszcza spożywanej na zimno, takiej jak zupy, ciastka, tarty, ciasta itp.

W niektórych modelach w funkcji Rozmrażanie wykorzystuje się system gorącego powietrza w dwóch wariantach: poziom HI (wyższa temperatura) dla mięs; poziom LO (niższa temperatura) dla ryb, ciast i chleba.

WYRASTANIE CIASTA

Specjalna funkcja do wyrastania ciasta na chleb i ciastka.

SZYBKIE NAGRZEWANIE

Funkcja pozwala szybko nagrzać piekarnik do ustawionej temperatury. Użyć funkcji, gdy przepis wymaga nagrzania piekarnika do określonej temperatury przed użyciem.

Inne funkcje piekarnika

Więcej szczegółów na temat sposobu korzystania z poniższych funkcji można znaleźć w instrukcji obsługi piekarnika.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkcja czyszczenia TEKA HYDROCLEAN® pozwala w łatwy i szybki sposób usunąć wszelkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

PIROLIZA

Program piroliza wykorzystuje bardzo wysokie temperatury do czyszczenia wnętrza piekarnika. Wszystkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia ulegają utlenieniu i natychmiastowemu spaleniu. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska

Porady dotyczące oszczędzania energii:

- Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie będą używane.
- Używać naczyń p, które można stosować w piekarniku, najlepiej w ciemnym kolorze.
- W trakcie pieczenia drzwiczki urządzenia otwierać najrzadziej jak to możliwe.
- Starać się nie nagrzewać pustego piekarnika. Jeśli pozwala na to dany przepis, umieszczać żywność w zimnym piekarniku.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w funkcję ECO, należy używać tej funkcji zawsze, gdy pozwala na to przepis.
- W przypadku przepisów wymagających długiego czasu pieczenia wyłączyć piekarnik na 5–10 minut przed upływem czasu pieczenia, aby wykorzystać nagromadzone w nim ciepło.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w nawiew, można piec kilka dań jednocześnie.

Poradnik pieczenia

Funkcje pieczenia różnią się w zależności od modelu. Dostępne tabele zawierają podstawowe czasy pieczenia.

Czasy i temperatury pieczenia podane w tabelach są orientacyjne. Zaleca się ustawić niższe wartości i zwiększać je w miarę potrzeby.

Piekarniki 45 cm: Czasy oraz temperatury pieczenia są zwykle nieco krótsze/niższe niż w przypadku piekarników 60 cm. Zawsze stosować najniższe wartości podane w tabelach.

Ogólnie rzecz biorąc, czasy pieczenia podane w tabelach obliczono dla produktów wkładanych do zimnego piekarnika.

Przepisy wymagające szybkiego nagrzania piekarnika będą o tym wyraźnie informować.

Niektóre modele są wyposażone w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcja ta skraca czas pieczenia w stosunku do wartości po-

danych w tabelach. Podczas korzystania z tej funkcji przed włożeniem żywności do piekarnika należy zaczekać, aż zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Poziomy pieczenia (licząc od dołu):

- 1: Niski.
- 2: Średni.
- 3: Wysoki.

Poziomy 4. i 5. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Piekarniki 45 cm: Najbardziej odpowiednim poziomem do pieczenia jest zawsze poziom 1. Poziomy 2. i 3. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Umieścić żywność na środku blachy do pieczenia lub rusztu, aby uzyskać równomierne wyniki.

Rozmrażanie

Podczas rozmrażania żywności należy pamiętać, że:

- Rozmrażany produkt należy ułożyć bez opakowania na blasze lub talerzu.
- Duże porcje/kawałki mięsa lub ryby zaleca się położyć na ruszcie, jednocześnie umieszczając pod nim brytfannę do zbierania ociekających tłuszczu.
- Mięso i ryby nie muszą być zupełnie rozmrożone: wystarczy, że będą z wierzchu na tyle miękkie, aby móc dodać przyprawy.

- Rozmrożone produkty należy jak najszybciej zużyć.
- Nie wolno ponownie zamrażać rozmrożonych produktów.

W tabeli* podano orientacyjny czas rozmrażania. W rzeczywistości zależy on także od temperatury otoczenia, wagi produktu oraz stopnia jego zmrożenia.

* Patrz tabela rozmrażania na stronie 52.

Съдържание

• Описание на функциите на фурната за готвене.....	15
• Други функции на фурната	16
• Екологосъобразно използване на фурната.....	16
• Ръководство за употреба	17
• Размразяване	17
• Таблици за температури и продължителност на готвене	34
Птиче месо	34
Месо.....	36
Риба	40
Пица	42
Хляб	42
Предястия и макаронени изделия.....	44
Торти и пасти.....	46
Размразяване.....	52

Описание на функциите за готвене на фурната



ВНИМАНИЕ

Моля, не забравяйте, че наличните функции варират в зависимост от модела.

За да проверите кои функции са достъпни за Вашата фурна, вижте Ръководството на потребителя, предоставено с настоящото Ръководство за готвене.



КОНВЕНЦИОНАЛНА

Тази функция се използва при печене на торти, където топлината трябва да бъде еднаква, за да получи пореста текстура.



КОНВЕНЦИОНАЛНА С ВЕНТИЛАТОР

Подходяща за печене на месо и на тестени изделия. Вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната, за да се намали времето за готвене и температурата.



ГРИЛ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ

Идеална за печене. Тази настройка може да се използва за всякакви порции месо, независимо от размера им.



МАКСИГРИЛ

За печене на по-големи повърхности, отколкото е възможно с настройката за грил, с по-голяма мощност на печене за по-бързо запичане на храната.



ГРИЛ

Печене и запичане. Тази настройка позволява запичане на повърхността на храната без да се засяга вътрешността ѝ. Подходяща за плоски храни, като пържоли, ребра, риба и препечен хляб.



ГРИЛ / МАКСИГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

За равномерно изпичане и едновременно запичане на повърхността на храната. Идеална за смесени грилове. Перфектна за обеми порции,

като птици и дивеч. Месото трябва да бъде поставено на решетъчната скара с тавата отдолу, за да се събират соковете на месото.



НАГРЯВАНЕ ОТДОЛУ (ОТ ДЪННОТО НА ФУРНАТА)

Топлината идва само от долната част на фурната. Подходяща за затопляне на ястия или за втасване на тесто или подобни продукти.



ТУРБО + НАГРЯВАНЕ ОТДОЛУ (ПИЦА)

Идеална за приготвяне на пици и печене на пайове, плодови торти и пандишпан.



ТУРБО

Вентилаторът разпределя топлината, идваща от нагревателен елемент, разположен в задната част на фурната. В резултат на равномерно разпределена температура могат да бъдат готвени ястия на две решетъчни скари по едно и също време.



ГОТВЕНЕ НА БАВЕН ОГЪН

Специално предназначена за готвене на традиционни говеци, яхнии и др., както и за всякакви ястия, изискващи особено продължително време на готвене на ниски температури.

За най-добри резултати, препоръчваме да използвате покрити огнеупорни касероли с капаци, като първо като трябва да се уверите, че могат да бъдат използвани във фурната.

ЕСОЕКО

За готвене във фурната с възможно най-малък разход на енергия. Фурната използва конвекционно нагряване и в зависимост от модела се изключва няколко минути преди края на готвенето, като използва остатъчната топлина вътре във фурната и завършва

ястието перфектно. Препоръчва се за риба и за всички видове печено месо.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Тази функция е подходяща за бавно размразяване на храна, особено храна, която се консумира незатоплена, като супи, сладкиши, торти, кексове и т.н.

В някои модели функцията за размразяване може да се използва за загряване на храни, като се използва система с горещ въздух на две нива. Високата степен (HI) е подходяща за

месо като цяло, ниската степен (LO) се използва за риба, сладкиши и хляб.

ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО

Специално предназначена за втасване на тесто за хляб и тестени изделия.

БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Тази функция позволява на фурната да се загрее бързо предварително до избраната температура. Използвайте тази функция, когато Вашата рецепта изисква фурната да бъде затоплена на определена температура преди употреба.

Други функции на фурната

За повече информация за това как да използвате тези функции, вижте Ръководството на потребителя за Вашата фурна.

ТЕКА HYDROCLEAN®

Функцията ТЕКА HYDROCLEAN® прави лесно премахването на мазнини и други хранителни отпадъци, които могат да се задържат по стените на фурната. По време на цикъла на почистване светлината във фурната остава изключена.

ПИРОЛИЗА

Този цикъл на пиролитично почистване използва високи температури във фурната, за да предизвика окисляване и карбонизация на мазнините, натрупани по време на готвене. По време на цикъла на почистване светлината във фурната остава изключена.

Екологична употреба на фурната

Съвети за спестяване на енергия:

- Извадете от фурната всички аксесоари, които не се използват.
- Използвайте огнеупорни съдове, за предпочитане в тъмен цвят.
- Отваряйте вратата на фурната възможно най-малко по време на готвене.
- Избягвайте предварително загряване на фурната, когато е празна. Винаги, когато рецептата позволява, поставяйте храната в студената фурна.
- Ако фурната Ви има ЕКО функция, използвайте тази функция винаги, когато рецептата позволява.
- За рецепти с продължителни периоди на готвене, изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди края на определеното време за готвене, за да използвате остатъчната топлина.
- Ако фурната Ви има функции за готвене на вентилатор, пригответе няколко ястия наведнъж.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Функциите за готвене варират между различните модели. Представените таблици показват основните периоди за готвене.

Периодите и температурите, показани в таблицата, са дадени като насоки. Препоръчително е да започнете с най-ниските цифри и да ги увеличавате, колкото е необходимо.

За фурни 45 см: Периодите и температурите на готвене обикновено са малко по-ниски, отколкото за фурни 60 см. Винаги използвайте долния край на диапазона, даден в таблиците.

Като цяло, периодите, показани в таблиците, са изчислени за поставяне на храна в студена фурна.

Рецепти, изискващи фурната да бъде предварително загряла, изрично посочват това.

Някои модели са оборудвани с функция за бързо предварително загряване. Тази

функция намалява времето за готвене във връзка с данните, посочени в таблиците. Когато използвате тази функция, изчакайте, докато избраната температура бъде достигната, преди да поставите храната във фурната.

Нивата на решетъчните скари за готвене са както следва (от долу нагоре):

- 1: Ниско.
- 2: Средно.
- 3: Високо.

Нива 4 и 5 са подходящи за печене на скара и препичане на хляб.

За фурни 45 см: Най-подходящото ниво за готвене е винаги ниво 1. Нива 2 и 3 са подходящи за печене на скара и препичане на хляб.

Поставете храната в центъра на решетъчната скара или поставката за възможно най-равномерния резултат.

Размразяване

Когато размразявате, не забравяйте:

- Храната трябва да се извади от опаковката и да се постави в тавата на фурната или в чиния.
- Размразявайте големи парчета месо или риба, като ги поставите върху решетъчната скара с тавата отдолу, за да се събират всякакви течности.
- Не е необходимо месото и рибата да са напълно размразени преди готвене. Дос-

татъчно е повърхността им да бъде мека, за да могат да бъдат подправени.

- Храната винаги трябва да бъде сготвена след размразяване.
- Не замразявайте повторно храна след нейното размразяване.

Периодите, показани в таблицата*, са дадени като насоки. Времето, необходимо за размразяване, зависи от температурата на околната среда, теглото на храната и колко дълбоко е замразена.

* Вижте таблицата за размразяване на страница 52.

Cuprins

• Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului.....	19
• Alte funcții ale cuptorului	20
• Utilizarea ecologică a cuptorului.....	20
• Ghid de preparare.....	21
• Decongelarea.....	21
• Tabele cu temperaturi și durate de preparare.....	35
Carne de pui.....	35
Carne.....	37
Pește	41
Pizza.....	43
Pâine	43
Aperitive și paste	45
Prăjituri și produse de patiserie	47
Decongelarea	53

Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului



AVERTISMENT

Rețineți că funcțiile disponibile vor varia în funcție de fiecare model.

Pentru a verifica funcțiile disponibile pentru cuptorul dumneavoastră, consultați Manualul de utilizare furnizat împreună cu acest Ghid de preparare.

CONVENȚIONAL

Această funcție se utilizează la coacerea prăjiturilor, proces pentru care căldura trebuie să fie uniformă în vederea obținerii unei texturi spongioase.

CONVENȚIONAL CU VENTILATOR

Funcție potrivită pentru fripturi și coacere. Ventilatorul distribuie uniform aerul în interiorul cuptorului pentru a reduce timpul de preparare și temperatura.

GRĂȚAR ȘI ELEMENTUL INFERIOR

Funcție ideală pentru fripturi. Această setare poate fi utilizată pentru orice bucăți de carne, indiferent de mărime.

GRĂȚAR MAXI

Pentru frigerea unor suprafețe mai mari decât în cazul setării Grătar, cu o putere de frigere mai mare pentru rumenirea mai rapidă a alimentelor.

GRĂȚAR

Frigere și rumenire. Această setare permite rumenirea la suprafață fără a afecta interiorul alimentelor. Funcție potrivită pentru alimente plate precum cotlete, coaste, pește și pâine prăjită.

GRĂȚAR/GRĂȚAR MAXI CU VENTILATOR

Pentru coacere uniformă și rumenirea simultană la suprafață. Funcție ideală pentru grătare mixte. Perfectă pentru

bucăți mari, precum carne de pui și vânat. Carnea trebuie așezată pe grătar cu tava dedesubt, pentru a colecta sucurile cărnii.

CĂLDURĂ DE JOS (BAZĂ)

Căldura este generată numai din partea de jos. Funcție potrivită pentru încălzirea preparatelor sau dospirea aluatului sau a produselor similare.

TURBO + CĂLDURĂ DE JOS (PIZZA)

Funcție ideală pentru prepararea pizzei și coacerea plăcintelor, a tartelor cu fructe și a pandișpanului.

TURBO

Ventilatorul distribuie căldura generată de un element situat în partea din spate a cuptorului. Ca urmare a temperaturii distribuite uniform, alimentele pot fi preparate pe două rafturi simultan.

PREPARARE LENTĂ

Funcție creată special pentru prepararea unor tăvi tradiționale, a tocănițelor etc. și pentru orice preparate pentru care se recomandă durate de preparare foarte lungi și temperaturi mici.

Pentru rezultate optime, recomandăm utilizarea tăvilor de servit cu capac, asigurându-vă mai întâi că acestea pot fi folosite în cuptor.

ECOECO

Pentru coacerea în cuptor cu cel mai mic consum de energie posibil. Cuptorul utilizează încălzirea prin convecție, și în funcție de model, se oprește cu câteva minute înainte de terminarea preparării, folosind căldura reziduală din interiorul cuptorului pentru a termina coacerea preparatului. Funcție recomandată pentru pește și toate tipurile de fripturi.

DECONGELAREA

Această funcție este potrivită pentru decongelarea lentă a alimentelor, în special a alimentelor consumate neîncălzite, precum supe, produse de patiserie, tarte, prăjituri etc.

La unele modele, funcția de decongelare poate fi utilizată pentru a încălzi alimente folosind un sistem cu aer cald pe două niveluri. HI (Mare) este potrivit pentru carne în general și LO (Mic) este folosit pentru pește, produse de patiserie și pâine.

DOSPIREA ALUATULUI

Funcție creată special pentru dospirea pâinii și a produselor de patiserie.

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Această funcție permite preîncălzirea rapidă a cuptorului la temperatura selectată. Folosiți această funcție atunci când rețeta dumneavoastră necesită încălzirea cuptorului la o anumită temperatură înainte de utilizare.

Alte funcții ale cuptorului

Pentru mai multe detalii despre utilizarea acestor funcții, consultați Ghidul de utilizare a cuptorului dumneavoastră.

TEKA HYDROCLEAN®

Funcția TEKA HYDROCLEAN® facilitează îndepărtarea grăsimilor și a resturilor de mâncare lipite de pereții laterali ai cuptorului. În timpul ciclului de curățare, lumina din cuptor va rămâne stinsă.

PIROLIZĂ

Acest ciclu de curățare pirolitică utilizează temperaturi ridicate în interiorul cuptorului pentru a genera oxidarea și carbonizarea grăsimilor acumulate în timpul gătitului. În timpul ciclului de curățare, lumina din cuptor va rămâne stinsă.

Utilizarea ecologică a cuptorului

Sfaturi pentru economia de energie:

- Scoateți din cuptor toate accesoriile pe care nu le utilizați.
- Folosiți vase termorezistente, de preferință închise la culoare.
- Deschideți cât mai puțin ușa cuptorului în timpul procesului de gătire.
- Evitați să preîncălziți cuptorul când este gol. În măsura în care rețeta permite acest lucru, puneți mâncarea în cuptorul rece.
- În cazul în care cuptorul are o funcție ECO, utilizați această funcție în măsura în care rețeta permite acest lucru.
- Pentru rețetele care necesită timp de gătire îndelungat, opriți cuptorul cu 5 – 10 minute înainte de finalul timpului total de gătire pentru a utiliza căldura reziduală.
- În cazul în care cuptorul are funcții de ventilare, gătiți mai multe feluri de mâncare în același timp.

Ghid de preparare

Funcțiile de preparare variază de la un model la altul. Tabelele furnizate indică duratele de preparare de bază.

Duratele și temperaturile prezentate în tabel sunt oferite în scop orientativ. Se recomandă să începeți cu cele mai mici valori și să le creșteți după cum este necesar.

Pentru cuptoarele de 45 cm: Duratele și temperaturile de preparare sunt de obicei puțin mai mici decât cele pentru cuptoarele de 60 cm. Folosiți întotdeauna valoarea inferioară a intervalului indicat în tabele.

În general, duratele indicate în tabele sunt calculate în cazul introducerii alimentelor în cuptorul rece.

Rețetele care necesită preîncălzirea cuptorului vor menționa în mod explicit acest lucru.

Unele modele sunt dotate cu funcția Preîncălzire rapidă. Această funcție reduce

tempul de preparare față de valorile furnizate în tabele. Atunci când utilizați această funcție, așteptați ca temperatura selectată să fie atinsă înainte de a introduce alimentele în cuptor.

Nivelurile rafturilor pentru preparare sunt după cum urmează (începând de jos):

- 1: Mic.
- 2: Mediu.
- 3: Mare.

Nivelurile 4 și 5 sunt potrivite pentru frigere la grătar și prăjire.

Pentru cuptoarele de 45 cm: Cel mai potrivit nivel pentru gătit este întotdeauna nivelul 1. Nivelurile 2 și 3 sunt potrivite pentru frigere la grătar și prăjire.

Așezați alimentele în mijlocul raftului sau al suportului pentru un rezultat cât mai uniform.

Decongelarea

Atunci când decongeleți alimente, rețineți următoarele aspecte:

- Alimentele trebuie scoase din ambalaj și așezate pe tava cuptorului sau într-un vas.
- Decongeleți bucățile mari de carne sau pește așezându-le pe grătar cu o tavă dedesubt pentru a colecta lichidele.
- Carnea și peștele nu trebuie să fie complet decongelate înainte de preparare. Este suficient ca suprafața să fie moale pentru ca acestea să poată fi asezonate.

- Alimentele trebuie întotdeauna gătiți după decongelare.

- Nu recongeleți alimentele după decongelare.

Duratele indicate în tabel* sunt orientative. Timpul necesar pentru decongelare depinde de temperatura ambiantă, greutatea alimentului și de gradul de congelare a acestuia.

*Consultați tabelul de decongelare de la pagina 53.

Зміст

• Опис функцій приготування духової шафи	23
• Інші функції духової шафи	24
• Екологічне використання духової шафи	25
• Керівництво по приготуванню	25
• РОЗМОРОЖУВАННЯ	25
• Таблиці температури і часу	35
Птиця	35
М'ясо	37
Риба	41
Піца	43
Хліб	43
Закуси і паста	45
Кондитерські вироби	47
Розморожування	53

Опис функцій приготування духової шафи



УВАГА

Будь ласка, зверніть увагу, що доступні функції залежать від моделі духової шафи.

Щоб дізнатися, які функції доступні у Вашій духовці, дивіться в керівництві по експлуатації, Вашої шафи та керівництво по приготуванню.

КОНВЕКЦІЯ

Використовується для приготування бісквітів і тортів, коли необхідно щоб нагрів розподілявся рівномірно для здобуття повітряної текстури.

КОНВЕКЦІЯ З ТУРБО

Для запікання і випічки. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло усередині духової шафи, скорочуючи час і температуру приготування.

ГРИЛЬ І НИЖНІЙ НАГРІВ

Для запікання. Може використовуватися для шматків будьякого розміру.

МАКСИГРИЛЬ

Дозволяє смажити шматки більшої поверхні, ніж із звичайним грилем, також має більшу потужність, що допомагає швидко отримати золотисту скоринку продукту.

ГРИЛЬ

Гратен і поверхнєве запікання. Дозволяє отримати золотистий шар не зачіпаючи внутрішньої частини продукту. Для приготування пласких шматків, таких як біфштекс, реберця, риба, тости.

ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ З ТУРБО

Забезпечує рівномірне обсмажування із золотистою скоринкою на поверхні страви. Ідеально підходить для барбекю. Спеціально для великих об'ємів, таких як птиця, дичь. Реко-

мендується покласти шматок м'яса на решітку духової шафи і підставити під неї лоток для збору соку.

НИЖНІЙ НАГРІВ

Тепло поступає лише знизу. Для підігрівання страв або піднімання тіста для кондитерських виробів та ін.

ТУРБО + НАГРІВ ЗНИЗУ (ПІЦА)

Спеціально для приготування піци, пирігів, тортів, печива, або бісквітів з фруктами.

ТУРБО

Розподіляє тепло, від нагрівального елементу, розташованого в задній частині духової шафи. Рівномірність температури дозволяє готувати на 2х рівнях одночасно.

НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ

Призначено для тушкування м'яса в соусі, рагу та ін. класичних страв, в цілому, підходить для рецептів, які вимагають приготування «на повільному вогні», з довгим часом і низькою температурою приготування.

Для здобуття кращих результатів рекомендується використовувати каструлі закриті кришкою, переконавшись в тому, що вони придатні для використання в духовці.

ЕСОЕКО

Дозволяє готувати їжу у шафі з мінімальним енергоспоживанням. Духовка використовує форсований конвекційний нагрів і залежно від моделі відключається за декілька хвилин до закінчення приготування, таким чином використовується залишкове тепло усередині духовки і досягаються ідеальні результати приготування страви. Підходить для риби і запікання будьяких видів м'яса.

РОЗМОРОЗКА

Ця функція підходить для м'якого розморожування продуктів. Особливо тих, які можуть вживатися без розігрівання, наприклад креми, паста, торти, тістечка і ін.

У деяких моделях функція розморожування дозволяє нагрівати продукт за допомогою системи гарячого повітря на 2-х рівнях. Рівень HI призначено для м'яса будь-якого типу і рівень LO для риби, випічки і хліба.

ПІДІЙМАННЯ ТЕСТА

Спеціально для бродіння тіста для хліба і кондитерських виробів. Використовуйте цю функцію коли Ваша страва вимагає певної температури для початку його приготування.

ШВИДКИЙ НАГРІВ

Ця функція дозволяє швидко розігріти духову шафу до вибраної температури.

Інші функції духової шафи

Для додаткової інформації про використання цих функцій, зверніться до керівництва по експлуатації Вашої духової шафи.

ТЕКА HYDROCLEAN®

TeKa Hydroclean® функція полегшує чищення від жиру і залишків їжі що залишилися всередині духової шафи. Під час циклу очищення духової шафи світло усередині горіти не буде.

ПІРОЛІЗ

Дозволяє проводити цикл піролізного чищення, при якому відбувається окислення і обгорання жиру накопиченого при використанні духовки. При цьому процесі усередині духовки досягаються високі температури. Під час циклу очищення духової шафи світло усередині горіти не буде.

Екологічне використання духової шафи

Для оптимального використання енергії слід дотримуватися наступних порад:

- Витягуйте з духової шафи ті аксесуари, якими Ви не користуватиметеся.
- Використовуйте ємкості, придатні для духовки, переважно темного кольору.
- Під час приготування намагайтесь рідше відкривати дверцята.
- Намагайтесь не нагрівати порожню духовку. Коли рецепт допускає це, розташуйте продукти в холодну духовку.

- Якщо ваша духовка забезпечена функцією ЕКО, використовуйте її, коли рецепт це дозволяє.
- При тривалому приготуванні, відключайте духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування, таким чином, можна скористатися залишковим теплом.
- Якщо ваша духовка має функції вентиляції, готуйте декілька страв одночасно.

Керівництво по приготуванню

Функції приготування відрізняються залежно від моделі. У таблицях, що додаються, вказані типові продукти, що часто готуються.

Час і температура вказані в таблицях орієнтовні. Рекомендується починати з нижчих значень і поступово збільшувати їх у разі потреби.

Духовка 45 см: Як правило, час і температури декілька нижче, ніж в духовці в 60 см. З діапазону температури, вказаного в таблиці завжди слід брати до уваги нижчі значення.

В цілому, час, вказаний в таблицях розраховано при розміщенні продуктів в холодну духовку.

Рецепти, що вимагають попереднього нагріву порожньої духовки відмічено спеціальною позначкою.

Деякі моделі мають функцію швидкого попереднього нагріву. Ця функція скорочує

час приготування відносно вказаного в таблиці.

При використанні цієї функції, почекайте, перш ніж розташувати продукти до того моменту, поки духовка не оповістить Вас про те, що досягнута необхідна температура.

Висота дека для приготування їжі (починаючи знизу):

- 1: Нижній.
- 2: Середній.
- 3: Верхній.

Висота 4 і 5 підійде для ґратена і тостів.

Духовка 45 см: Оптимальна висота для приготування завжди 1. Використовуйте висоту 2 і 3 для ґратена і тостів.

Для більш рівномірних результатів розташуйте продукт в центр дека або решітки.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

При розморожуванні продуктів слід врахувати що:

- Продукти без упаковки слід розташувати на деко духовки або на іншу ємкість.
- При розморожуванні великих шматків м'яса або риби необхідно підставляти під решітку лоток для збору рідини.
- Не обов'язково повністю розморожувати м'ясо і рибу. Досить того, щоб їх поверхня стала досить м'якою для того, щоб можна було додати приправи.

- Після розморожування слід відразу ж приготувати продукт.
- Не слід знову заморозувати вже розморожену їжу.

Час, що вказано в таблиці * є орієнтовним; час розморожування залежить від температури повітря, ваги продукту і міри його заморожування, де час розморожування залежить від температури доквілля, ваги їжі і ступеню замороження їжі.

Див. таблицю розморожування на сторінці 53.

Obsah

• Popis funkcí trouby pro přípravu pokrmů.....	27
• Další funkce trouby	28
• Ekologické používání trouby.....	28
• Návod k přípravě pokrmů.....	29
• Rozmrazování	29
• Tabulka teplot a časů.....	35
Drůbež.....	35
Maso.....	37
Ryby	41
Pizza.....	43
Chléb	43
Předkrmy a těstoviny.....	45
Sladké pečivo a cukrovinky	47
Rozmrazování	53

Popis funkcí trouby pro přípravu pokrmů



VAROVÁNÍ

Pamatujte, že u různých modelů budou dostupné různé funkce.

Chcete-li se ujistit, které funkce jsou u vaší trouby k dispozici, projděte si návod k obsluze, který jste obdrželi spolu s tímto návodem k přípravě pokrmů.

KONVENČNÍ

Tato funkce se používá při pečení koláčů či dortů, kdy je třeba v zájmu správné konzistence upečeného těsta, aby bylo teplo distribuováno rovnoměrně.

KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM

Hodí se pro restování a pečení. Ventilátor distribuuje uvnitř trouby teplo rovnoměrně, díky čemuž stačí kratší doba přípravy pokrmu a nižší teplota.

GRIL A SPODNÍ TĚLESO

Ideální pro restování. Toto nastavení je možné použít pro jakékoli plátky masa, bez ohledu na velikost.

MAXIGRILL

Pro grilování na větší ploše, než jakou lze využít při nastavení „gril“, s větším výkonem pro rychlejší zapékání pokrmů.

GRIL

Grilování a zapékání. Toto nastavení umožňuje dosáhnout hnědavého zapečeného povrchu, aniž by tím byl ovlivněn vnitřek potravin. Hodí se pro ploché potraviny jako steaky, žebírka, ryby a toasty.

GRIL / MAXIGRILL S VENTILÁTOREM

Pro rovnoměrné propečení a současně zahředení povrchu. Ideálně se hodí pro smíšené grilování. Hodí se také výborně pro grilování větších kusů jako drůbeže či zvěřiny. Maso je třeba umístit na rošt, pod který se ale podkládá plech, na který kapou vypečené šťávy.

OHŘEV ZESPODU (DNO)

Teplo vzniká pouze ve spodní části. Tento režim je vhodný pro ohřívání jídel, případně pro kynutí těsta či podobné úkony.

TURBO + OHŘEV ZESPODU (PIZZA)

Ideálně se hodí pro pečení pizzy a koláčů, dortů či jiných piškotových moučnicků.

TURBO

Ventilátor distribuuje teplo pocházející z topného tělesa v zadní části trouby. Výsledkem je rovnoměrně zahřívání trouba, pokrmy je možné upravovat na dvou úrovních současně.

POMALÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Tento režim je speciálně navržen pro tepelnou úpravu tradičního casserole, dušených pokrmů apod., stejně jako pro jídla, která vyžadují zvláště dlouhou dobu tepelné úpravy a relativně nízkou teplotu. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme používat nádoby s víky, ale nejprve je třeba se ujistit, že jsou určeny k použití v troubě.

ECOECO

Program pro přípravu pokrmů s minimální spotřebou energie. Trouba využívá konvenční ohřev a v závislosti na modelu se vypne několik minut před koncem tepelné úpravy pokrmu. Následně se úprava jídla dokončí s využitím zbytkového tepla. Doporučuje se pro přípravu ryb a všech typů mas pečených v troubě.

ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce je vhodná pro pomalé rozmrazování potravin, zejména těch, které se konzumují ve studeném stavu, například polévek, pečiva, cukrovinek, sladkostí apod.

U některých modelů je možné funkci rozmrazování využívat k ohřívání jídla pomocí teplovzdušného systému o dvou různých úrovních. Vyšší úroveň HI je vhodná obecně pro maso, nižší úroveň LO se používá na ryby, pečivo a chléb.

KYNUTÍ TĚSTA

Režim speciálně navržený ke kynutí chlebového či jiného těsta.

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Tato funkce umožňuje troubu rychle přehřát na nastavenou teplotu. Tuto funkci použijte, když recept vyžaduje, aby byla trouba přehřátá na určitou teplotu před vložením pokrmu do trouby.

Další funkce trouby

Podrobnosti o použití těchto funkcí naleznete v návodu k obsluze vaší trouby.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkce TEKA HYDROCLEAN® usnadňuje odstraňování mastnoty a dalších zbytků potravin, které se mohly přichytit na stěny trouby. Během čistícího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PYROLÝZA

Tento pyrolytický čistící cyklus využívá vysokých teplot uvnitř trouby k oxidaci a karbonizaci mastnoty nahromaděné během vaření. Během čistícího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

Ekologické používání trouby

Tipy pro šetření energií:

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepoužíváte.
- Používejte pouze nádoby vhodné k použití v troubě, nejlépe tmavé barvy.
- Během vaření otvírejte dvířka trouby jen minimálně.
- Nepřehřívajte troubu, je-li prázdná. Kdykoliv to recept umožňuje, vložte pokrm do ještě studené trouby.
- Je-li vaše trouba vybavena funkcí ECO, využijte ji, pokud to recept na přípravu pokrmu umožňuje.
- U receptů s dlouhou dobou vaření vypněte troubu cca 5–10 minut před koncem celkové doby vaření a využijte zbytkové teplo.
- Je-li vaše trouba vybavena ventilátorem, můžete připravovat více pokrmů najednou.

Návod k přípravě pokrmů

Funkce pro přípravu pokrmů se mezi různými modely liší. Uvedené tabulky zobrazují základní dobu přípravy pokrmů.

Doby a teploty uvedené v tabulce mají sloužit pouze jako vodítko. Doporučujeme začít s nejnižšími hodnotami a dle potřeby je zvyšovat.

Trouby 45 cm: Doby přípravy pokrmů a teploty jsou obvykle o něco nižší než u trouby 60 cm. Vždy používejte nižší hodnotu z intervalu uvedeného v tabulce.

Obecně jsou doby uvedené v tabulkách vypočítány za předpokladu, že se pokrm vkládá do studené trouby.

U receptů, kde je třeba, aby byla trouba předehřátá, je toto výslovně uvedeno.

Některé modely se dodávají s funkcí rychlého předehřátí. Tato funkce zkracuje dobu přípra-

vy pokrmů ve vztahu k hodnotám uvedeným v tabulkách. Když tuto funkci používáte, vložte jídlo do trouby teprve tehdy, když je dosaženo zvolené teploty.

Výškové úrovně podpěr pro přípravu pokrmů jsou následující (odspodu):

- 1: Nízká úroveň.
- 2: Střední úroveň.
- 3: Vysoká úroveň.

Úrovně 4 a 5 jsou vhodné pro grilování a přípravu toastů.

Trouby 45 cm: Nejvhodnější úroveň pro přípravu pokrmů je vždy úroveň 1. Úrovně 2 a 3 jsou vhodné pro grilování a přípravu toastů.

Nejrovnoměrnější tepelné úpravy dosáhnete, když uložíte potraviny na střed roštu nebo plechu.

Rozmrazování

Při rozmrazování pamatujte na následující:

- Potraviny je třeba vyjmout z obalu a umístit na plech nebo na talíř.
- Velké kusy masa nebo ryby rozmrazujte tak, že je položíte na rošt, pod který umístíte plech, na který bude kapat případná tekutina.
- Maso ani ryby není nutné před přípravou rozmrazit úplně. Stačí, aby byl rozmrzlý jejich povrch, protože pak bude možné je ochutit.

- Po rozmrazení je třeba potraviny vždy zpracovat.
- Jednou rozmrzlé potraviny již znovu nezmrázujte.

Doby uvedené v tabulce* mají sloužit pouze jako vodítko. Doba nutná k rozmrazení potravin závisí na okolní teplotě, hmotnosti potravin a na tom, jak hluboce jsou zmrazené.

* Viz tabulka doby rozmrazování na straně 53.

Obsah

• Popis funkcií varenia v rúre.....	31
• Iné funkcie rúry	32
• Ekologické používanie rúry	32
• Sprievodca varenia	33
• Odmrazovanie	33
• Tabuľky teplôt a časov	35
Hydina	35
Mäso.....	37
Ryba	41
Pizza.....	43
Chlieb	43
Predjedlá a cestoviny	45
Cukrárske výrobky.....	47
Odmrazovanie	53

Popis funkcií varenia v rúre



VÝSTRAHA

Majte na pamäti, že dostupné funkcie sa líšia podľa jednotlivých modelov.

Ak chcete zistiť, ktoré funkcie sú k dispozícii pre vašu rúru, viď Návod na použitie dodaný s týmto Sprievodcom varenia.

KONVENČNÁ

Táto funkcia je určená na použitie pri pečení koláčov, kde má byť teplota ohrevu pre vytvorenie dokonca hubovitej štruktúry.

KONVENČNÁ S VENTILÁTOROM

Hodí sa na restovanie a pečenie. Ventilátor distribuuje vo vnútri rúry teplo rovnomerne, vďaka čomu stačí kratšia doba prípravy pokrmu a nižšia teplota.

GRIL A DOLNÉ VÝHREVNÉ TELESO

Ideálne na pečenie mäsa. Toto nastavenie je možné použiť pre všetky kusy mäsa, bez ohľadu na veľkosť.

MAXI GRIL

Pre opekanie väčších plôch, než je to možné s použitím grilu, s väčším výkonom opekania potravín a pre rýchlejšie zhnednutie.

GRIL

Opekanie a zhnednutie. Toto nastavenie umožňuje, aby bol povrch opečený bez ovplyvnenia vnútra potravín. Vhodné pre ploché potraviny, ako sú steaky, rebrá, ryby a toasty.

GRIL / MAXI GRIL S VENTILÁTOROM

Pre rovnomerné pečenie a súčasné povrchové zhnednutie. Ideálne pre zmiešané opekanie. Ideálne pre objemné kusy, ako je hydina a zverina. Mäso by malo byť umiestnené na rošte, pod ktorým je podnos na zachytávanie šťavy z mäsa.

SPODNÝ OHREV (SPODNÁ ČASŤ)

Teplo prichádza len z dolnej časti. Vhodné pre ohrev jedla alebo pre oddýchnutie cesta alebo podobné výrobky, ktoré potrebujú kysnúť.

TURBO + SPODNÝ OHREV (PIZZA)

Ideálne na varenie a pečenie pizze a koláčov, ovocných a piškótových koláčov.

TURBO

Ventilátor rozvádza teplo vychádzajúce z prvku umiestneného v zadnej časti rúry. V dôsledku rovnomerne distribuovanej teploty, jedlo môže sa môže pripravovať zároveň na dvoch úrovniach.

POMALÉ VARENIE

Špeciálne navrhnuté pre varenie tradičných pokrmov v hrnci, dusené mäso, atď ... a pre všetky pokrmy so zvlášť dlhou dobou varenia a nízkou teplotou. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, odporúčame používať hrnce s pokrievkami, ktoré sú vhodné pre použitie v rúre.

ECO ECO

Pre varenie v rúre s minimálnou spotrebou energie. Rúra používa konvenčný ohrev, a v závislosti od modelu, vypne rúru niekoľko minút pred koncom varenia a pomocou zostatkového tepla vo vnútri rúry dokonale dovarí pokrm. Funkcia je odporúčaná pre ryby a všetky druhy pečeného mäsa.

ROZMRAZOVANIE

Táto funkcia je vhodná pre pomalé rozmrazovanie potravín, najmä potraviny konzumované bez ohrevu, ako sú polievky, pečivo, koláče, torty, atď

V niektorých modeloch je funkciu rozmrazovania možné použiť pre ohrev potravín s využitím systému horúceho vzduchu na

dvoch úrovniach. HI je vhodná pre mäso a LO sa používa pre ryby, pečivo a chlieb.

KYSNUTIE CESTA

Špeciálne navrhnuté pre umožnenie vykysnutia cesta na chleba a pečivo.



RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Táto funkcia umožňuje rúru rýchlo predhriať na požadovanú teplotu. Túto funkciu použijete, keď váš recept vyžaduje dopredu predhriať rúru na určitú teplotu.

Iné funkcie rúry

Pre viac informácií o tom, ako používať tieto funkcie, pozri Návod na použitie pre vašu rúru.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkcia TEKA HYDROCLEAN® umožňuje jednoduché odstránenie mastnoty a iných zvyškov potravy, ktoré môžu byť prilepené na stranách rúry. V priebehu čistiaceho cyklu, svetlo vo vnútri rúry zostane vypnuté.



PYROLÝZA

Čistiaci pyrolytický cyklus, cyklus čistenia pyrolýzou využíva vysoké teploty vo vnútri rúry, ktoré spôsobujú oxidáciu a karbonizáciu mastnoty zozbieranej počas varenia. V priebehu čistiaceho cyklu, svetlo vo vnútri rúry zostane vypnuté.

Ekologické používanie rúry

Tipy pre úsporu energie:

- Odstráňte všetko príslušenstvo, ktoré nie je potrebné v rúre.
- Pre použitie v rúre, používajte odolný riad, najlepšie tmavej farby.
- Počas pečenia otvárajte dvierka rúry čo najmenej.
- Nepredhrievajte prázdnu rúru. Ak to recept umožňuje, vložte pripravovaný pokrm do studenej rúry.

- Ak má rúra funkciu ECO, používajte ju vždy, keď to recept dovoľuje.
- Ak recept vyžaduje dlhý čas varenia, vypnite rúru 5 až 10 minút pred ukončením celkového času varenia a využijete tak zvyškové teplo.
- Ak má vaša rúra ventilátor, pečte viac pokrmov naraz.

Sprievodca varenia

Funkcie varenia sa líšia medzi jednotlivými modelmi. Poskytnuté tabuľky ukazujú kľúčové doby varenia.

Doby a teploty uvedené v tabuľke sú uvedené iba ako pomôcka. Je vhodné začať s najnižšími hodnotami a v prípade potreby ich zvýšiť.

Pre 45 cm rúry: Uvedené časy varenia a teploty sú zvyčajne o niečo nižšie ako pre 60 cm rúry. Vždy používajte hodnoty na dolnej hranici rozsahu uvedeného v tabuľkách.

Všeobecne platí, že časy, uvedené v tabuľkách sú vypočítané pri umiestnení potravín do studenej rúry.

Recepty, ktoré vyžadujú predhriatie rúry, budú výslovne zmienené.

Niektoré modely sú vybavené funkciou Rapid pre-heating (rýchle predhrievanie). Táto funk-

cia znižuje dobu varenia vo vzťahu k údajom uvedeným v tabuľkách. Pri použití tejto funkcie, počkajte s vložení jedla do rúry, kým sa nedosiahne nastavená teplota.

Úrovne políc pre varenie sú nasledovné (zospodu):

- 1: Nízka.
- 2: Stredná.
- 3: Vysoká.

Úrovne 4 a 5 sú vhodné pre grilovanie a opekánie.

Pre 45 cm rúry: Najvhodnejšia úroveň pre varenie je vždy úroveň 1. Úrovne 2 a 3 sú vhodné na grilovanie a opekánie.

Umiestnite jedlo do stredu police alebo stojanu pre dosiahnutie rovnomerného výsledku.

Rozmrazovanie

Pri rozmrazovaní pamätajte, že:

- Potraviny by mali byť odstránené z obalu a umiestnené na plech do rúry alebo v miske.
- Veľké kusy mäsa alebo rýb rozmrazujte ich umiestnením na rošt s podnosom, do ktorého sa bude zbierať voda.
- Pred varením nemusí byť mäso a ryby úplne rozmrazené. Bude stačiť, aby bol povrch mäkký pre ochutenie.

- Po rozmrazení by mali byť potraviny vždy uvarené.
- Raz rozmrazené potraviny už znovu nezrazujte.

Doby uvedené v tabuľke* sú orientačné. Doba potrebná na rozmrazovanie závisí na okolitej teplote, hmotnosti potravy a ako hlboko sú zmrazené.

* Vid' tabuľku rozmrazovania na strane 53.

ПТИЦА / SZÁRNYASOK / DRÓB / ПТИЦИ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIÁ СЪД
Утка Kacsa Kaczka Патица	1,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-55	
Утиная грудка Kacsamell Pierś z kaczki Патешки гърди	0,40	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		180-190	10-12	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				200-210	8-10	
Утиные бедрашки Kacsacomb Udka z kaczki Патешки бутчета	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				160-180	55-60	
Курица Csirke Kurczak Пиле	1,20	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	50-55	
Куриные бедрашки Csirkecomb Udka z kurczaka Пилешки бутчета	4 шт 4 darab 4 sztuki 4 броя	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	20-25	
Индейка Pulyka Indyk Пуйка	4,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-200	70-75	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	65-70	

CARNE DE PASĂRE / ПТИЦЯ / DRŮBEŽ / VTÁKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА НАДОВА
Rață Качка Kachna Kačica	1,50	Inferioară		190-210	55-60	Tavă
		Нижній		170-190	45-55	Декор
		Spodní Dolný				Plech Plech
Piept de rață Качина грудка Kachní prsa Kačacie prsia	0,40	Superioară		180-190	10-12	Grătar
		Верхній		200-210	8-10	Решітка
		Vyšší Vyššia				Rošt Mriežka
Pulpe de rață Качині стегенця Kachní stehýnka Kačacie stehná	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Intermediară		170-190	45-50	Tavă
		Середній		160-180	55-60	Декор
		Prostřední Stredný				Plech Plech
Pui Курка Kuře Kura	1,20	Inferioară		190-210	55-60	Tavă
		Нижній		170-190	50-55	Декор
		Spodní Dolný				Plech Plech
Pulpe de pui Курячі стегенця Kuřecí stehýnka Kuracie stehná	4 bucăți 4 шт 4 ks. 4 ks	Intermediară		190-210	25-30	Tavă
		Середній		190-200	20-25	Декор
		Prostřední Stredný				Plech Plech
Curcan Індичка Křůta Moriak	4,00	Inferioară		190-200	70-75	Tavă
		Нижній		180-200	65-70	Декор
		Spodní Dolný				Plech Plech

МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / МЕСО

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIÁ СЪД
Жаркое из телятины Borjúpecsenye Pieczeń cielęca Телешко печено	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	85-90	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Ростбиф Marhasült Pieczeń wołowa Печено говеждо	0,60	Средин Középső Średni Междинно		190-210	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
Запеченное фаршированное Töltött hús Pieczeń faszerowana Пълнено печено месо	1,00	Средин Középső Średni Междинно		175-180	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Телячьи отбивные Borjúkaraj Kotlety wołowe Телешки котлети	0,50	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Телячий антрекот Borjú borda Stek z łaty wołowej Телешка пържолá	1,00	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				220	25-30	
Филей телятина Borjú hátszín Stek duszony Задушена пържолá	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-200	33-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	25-30	
Жаркое из свинины Disznósült Pieczeń wieprzowa Печено свинско	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-190	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные отбивные Disznókaraj Kotlety wieprzowe Свински пържолá	0,50	Средин Középső Średni Междинно		200-220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна

























CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ POLONA PLECHU ПОЉИЦА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY РЕЖИМ ПОКРМУ РЕЖИМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Carne de vițel friptă Печеня з телятини Teleci roșténá Реченé теґаце	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		190-210	85-90	Tavă
				180-200	90-95	Дeko Plech
				180-200	80	Plech
Carne de vită la cuptor Ростбіф Rostbíf Реченé hovădzie	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	45-50	Tavă
				190-210	60-65	Дeko Plech
				180-200	35-40	Plech
Friptură umplută Запечене фаршироване Nadřivaná pečeně Plnená pečienka	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		175-180	45-50	Tavă
				170-180	55-60	Дeko Plech
				170-180	45-50	Plech
Cotlete de vită Телячі відбивні Hovězí kotletky Hovădzie kotletky	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Friptură de vită Антрекот з телятини Biftek Hovězí steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
				220	25-30	
Friptură înăbușită Філе телятина Pomalu pečené hovězí Dusený steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-200	33-45	Tavă
				180-200	25-30	Дeko Plech
				180-200	25-30	Plech
Carne de porc friptă Печеня зі свинини Vepřová rošténá Реченé bravčové	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-190	50-55	Tavă
				170-190	45-50	Дeko Plech
				180-200	55-60	Plech
Cotlete de porc Свинячі відбивні Vepřové kotletky Bravčové kotlety	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středná		200-220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka

МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / MECO

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIJA СЪД
Свиная лопатка Disznó taraj Łopatka wieprzowa Свинска плешка	1,50	Средин Középső Średni Междинно		190-200	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				190-200	40-50	
Поросенок Malac Prosię Прасе сукалче	1,40	Средин Középső Średni Междинно		190-210	60-70	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				170-190	70-75	
Свиные ребра Disznó oldalas Żeberka wieprzowe Свински ребра	0,50	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				190-210	30	
Рулька Csülök Golonka Шунка от бут	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан Vaddisznó Mięso z dzika Диво прасе	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		180	15	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				190-200	12-15	
Баранина Báránhús Jagnięcina Агнешко	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Ножка без кости Kicsontozott láb Udziec bez kości Обезкостен бут	0,60	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-190	35-40	
Кенгуру Kenguru Mięso z kangura Кенгуру	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-55	

CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ POLOHA PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY РЕЖИМ ПОКРМУ РЕЖИМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА НАДОВА
Spată de porc Свиняча лопатка Вершкове рамінко Bravčové plecko	1,50	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-200 190-200	55-60 40-50	Tavă Дeko Plech Plech
Purcel de lapte Порося Sele Prasiatko	1,40	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 170-190	60-70 70-75	Tavă Дeko Plech Plech
Coaste de porc Свинячі реберця Вершова жebірка Bravčové rebierka	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 190-210	25-30 30	Tavă Дeko Plech Plech
Ciolan Рулька Реченé koleno Реченé koleno	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Tavă Дeko Plech Plech
Mistreț Дичина кабан Kaňčí Diviak	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Intermediară Середній Prostřední Středná	  	180 190-200	15 12-15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Miel Баранина Jehněčí Jahňacie	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Tavă Дeko Plech Plech
Pulpă cu os Ніжка без кісті Vykostěné veršové koleno Vykostené koleno	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	170-190 180-190	45-55 35-40	Tavă Дeko Plech Plech
Sangur Кенгуру Klokaní Klokan	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný	  	190-210 180-200	55-60 45-55	Tavă Дeko Plech Plech

РЫБА / HALAK / RYBY / РИБА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Сибас в соли Sügér sóban Solony okoń morski Лаврак печен в сол	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	18-20	
Морской лещ Tengeri durbincs Morlesz Ципура	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	10-15	
Хек, нарезанный Szeletelt tőkehal Medaliony z morszczuka Медальони от мерлуза	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-210	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	10-12	
Лосось, нарезанный Szeletelt lazac Medaliony z łososia Медальони от сьомга	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				200-210	10-15	
Рыбный пудинг Hal puding Pudding rybny Мус от риба	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160	50	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				150-160	60-65	
Волован с рыбой Hal voulevant Vol-au-vent z rybą Волован с риба	0,50	Средин Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań zaleca się nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

PEȘTE / РИБА / RYBY / RYBA

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ POKRMU РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Biban de mare în crustă de sare Сибас в соли Moř. okoun v sol. krustě Pečený morský ostriež	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-200	20-25	Tavă Дeko Plech Plech
				190-200	18-20	Plech Plech
Plătică de mare Морський ляц Pražma Pražma	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-200	20-25	Tavă Дeko Plech Plech
				190-200	10-15	Plech Plech
Medalioane de merluciu Хек, нарізаний Medailonky ze štikozubce Medailóny z merlúzy	1,10	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	15-20	Tavă Дeko Plech Plech
				180-200	10-12	Plech Plech
Medalioane de somon Лосось, нарізаний Lososové medailonky Medailóny zo salmóna	1,10	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-200	15-20	Tavă Дeko Plech Plech
				200-210	10-15	Plech Plech
Mousse de pește Рибний пудинг Rybí pěna Rybía pena	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		160	50	Vas cu pereți joși Форма Mělká nádoba Plytká miska
				150-160	60-65	
Pește vol-au-vent Волован з рибкою Vol-au-vent s rybou Ryba vol-au-vent	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-190*	18-20	Tavă Дeko Plech Plech

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosažení nastavené teploty vložte potraviny do rúry.

ПИЦЦА / PIZZÁK / PIZZA / ПИЦА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Пицца толстое тесто Vastag pizza Pizza na grubym cieście Пица с дебело тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-210	30-35	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				190-200	20-25	
Пицца, тонкое тесто Vékony pizza Pizza na cienkim cieście Пица с тънко тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				200-210	10-15	

ХЛЕБ / KENYÉR / CHLEB / ХЛЯБ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Белый хлеб Fehér kenyér Chleb biały Бял хляб	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	20-25**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Черный хлеб Fekete kenyér Chleb żytni Ръжен хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-15**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Хлеб цельнозерновой Teljes kiőrlésű kenyér Chleb pełnoziarnisty Пълнозърнест хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-30**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

** Предварительная закуска с , 100 °C, 30 мин. приблизительно.

** Előzetes kelesztés , funkcióban 100 °C, 30 perc. körülbelül.

** Ustawić funkcję grzania «grzałka dolna» , 100°C, ok. 30 min.

** Функция за втасване , 100 °C, припл. 30 мин.

PIZZA / ПИЦА / PIZZA / PIZZA

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІПРІВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Pizza cu blat pufos Пица товсте тісто Pizza se silným těstem Hrubá chrumkavá pizza	0,60	Intermediară		190-210	30-35	Grătar
Serednij			190-200	20-25	Rošt	
Prostřední Strednyá					Mriežka	
Pizza cu blat subtire Пица, тонке тісто Pizza s tenkým těstem Tenká chrumkavá pizza	0,60	Intermediară		190-200	15-20	Grătar
Serednij			200-210	10-15	Rošt	
Prostřední Stredná					Mriežka	

PÂINE / ХЛІБ / CHLĚB / CHLIEB

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІПРІВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Pâine albă Білий хліб Bílý chléb Biely chlieb	0,50	Intermediară		200-220	20-25**	Tavă
Serednij			Deco			
Pâine de secară Чорний хліб Žitný chléb Ražný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-15**	Plech
Serednij			Plech			
Pâine integrală Хліб цельнозернової Celozrnný chléb Celozrnný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-30**	Tavă
Serednij			Deco			
Serednij		Plech				
Stredny		Plech				







** Funcție de predospire 100 °C, aprox. 30 min.

** Попередня закваска з , 100 °C, 30 хв. приблизно.

** Funkce kynutí [symbol] přibl. 30 min. při 100 °C.

** Funkcia predkysnutia pri 100 °C, pribl. 30 min.

АКУСКИ И ПАСТА / ELŐÉTELEK ÉS TÉSztÁK / PRZYSTAWKI I MAKARONY / РЕДЯСТИЯ И МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Картофель запеченный Sült burgonya Pieczone ziemniaki Печени картофи	1,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Овощи на решетке Sült zöldség Grillowane warzywa Зеленчуци на скара	1,00	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	30-45	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Шампиньоны Gomba Pieczarki Гъби	0,50	Срединий Középső Średni Междинно		200-210	13	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Лазанья Lazagne Lasagne Лазаня		Срединий Középső Średni Междинно		200-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

APERITIVE ȘI PASTE / ЗАКУСКИ І ПАСТА / PŘEDKRMY A TĚSTOVINY / PREDJEDLÁ A CESTOVINY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Cartofi la cuptor Картопля запечена Pečené brambory Pečené zemiaky	1,00	Inferioară Нижній		180-190	55-60	Tavă Дeko
		Spodní Dolný		180-200	40-45	Plech Plech
Legume la grătar Овочі гриль Grilovaná zelenina Grilovaná zelenina	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	30-45	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Ciuperci Печериці Houby Huby	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný		200-210	13	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Lasagna Лазанья Lasagne Lasagne		Intermediară Середній Prostřední Středný		200-210	35-40	Tavă Дeko Plech Plech

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIJA СЪД
Тесто бисквит Piskóta tészta Ciasto biszkoptowe Пандишпан микс	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-200*	25-30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Дрожжевое тесто Kelt tészta Ciasto drożdżowe Квасено тесто	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		170-190*	20-25	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				170-180*	25-30	
Замесное тесто Dagasztott tészta Ciasto kruche Сладкиши от маслено	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	15-20	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				170-180*	15-20	
Слоеное тесто Leveles tészta Ciasto francuskie Тестени изделия	0,30	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	20-22	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-190*	18-20	
Слоеное дрожжевое Kelt leveles tészta Ciasto ptysiowe Бутер тесто	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Слойка с творогом Túrós leveles tészta Bułeczki francuskie z serem Пай с извара	0,40	Срединй Középső Średni Междинно		180*	24	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-190*	20	
Тесто с ликером Hájas tészta Ciasto parzone (np. empanadas) Сладкиши от парено	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		190*	30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния


















* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustalonej temperatury.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително призната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕХУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІДПІРВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Mix pentru pandișpan Тісто бісквітне Piškotový koláč Piškotový koláč mix	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Aluat dospit Дріжджове тісто Kynuté těsto Kysnuté cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Produse de patiserie cu miere Пісочне тісто Křehké těsto Křehké pečivo	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Produse de patiserie Listkové těsto Sladké pečivo Pečivo	0,30	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Tavă Декo Plech Plech
Foietaj Листкове дріжджове Listové těsto Listkové cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-190*	18-20	Tavă Декo Plech Plech
Plăcintă cu brânză Пиріг з сиром Koláč s cottage sýrem Tvarohový závin	0,40	Intermediară Середній Prostřední Stredné	  	180* 180-190*	24 20	Tavă Декo Plech Plech
Produse de patiserie cu lichior Тісто з лікером Odpalované těsto Odpalované cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190*	30	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba













* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U týchto pokrmov, predhrejte prázdnu rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃIA СЪД
Чизкейк Túrótorta Sernik Чийзкейк	0,80	Срединй Középső Średni Междинно	  	180 180-290	30-35 25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Медовый пирог Mézés süti Miodownik Меден сладкиш	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Форма Lapos edény Płytką forma Плитка чиния
Безе Habcsók Bezy Целувки		Срединй Középső Średni Междинно	  	100-110 100-110	190 170-180	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Миндальное печенье Mandulás sütemény Makaroniki Бадемови целувчени	0,50	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		110-120*	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Йогурт Joghurt Jogurt Кисело мляко	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	***		45-50	8 часов 8 óra 8 godzin 8 часа	Стаканчки для Joghurtos pohár Miseczki Купички
Джем Befőzött Konfitury Конфитюр	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		100-110	18-20	Противень Felfogó edény Naczynie Съд

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

*** Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

*** A joghurtos poharakat helyezze közvetlenül a sütő aljára.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

*** Miseczki z jogurtem umieścić bezpośrednio na dnie piekarnika.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

*** Поставете бурканите с кисело мляко директно на дъното на фурната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG))	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Plăcintă cu brânză Чизкейк Cheesecake Tvarohový koláč	0,80	Intermediară Середній Prostřední Středný		180	30-35	Tavă Декор Пlech Пlech
				180-290	25-30	Plech Пlech
Produse de patiserie cu miere Медовий пиріг Medové pečivo Medové pečivo	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný		170-190*	40-45	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká miska
				180-190*	35-40	
Bezele Безе Sněhové pusinky Pusinky		Intermediară Середній Prostřední Středný		100-110	190	Tavă Декор Пlech Пlech
				100-110	170-180	
Biscuiți cu beza și migdale Мигдалеве печиво Makronky Mandľové sušienky	0,50	Superioară Верхній Vyšší Vyššia		110-120*	15-20	Tavă Декор Пlech Пlech
Iaurt Йогурт Jogurt Jogurt	1 litru 1 литр 1 liter 1 liter	***		45-50	8 ore 8 годин 8 hodin 8 hodin	Vase pentru iaurt Стаканчики для йогурту Dortový korpus Jogurtové kelímky
Dulceață Джем Džem Džem	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		100-110	18-20	Vas de colectare Декор Нádoba Нádoba

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate.

*** Așezați vasele pentru iaurt direct pe fundul cuptorului.

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

*** Для приготування йогурту Ви можете розташувати стаканчики безпосередньо на дні духової шафи.











* U těchto jídel předehejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

*** Jogurtové kelímky umístěte přímo na dno trouby.

* U těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

*** Umístěte jogurtové kelímky přímo na dno rúry.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Кексы Piskóta tallér Babeczki Тарталети	0,40	Срединй Középső Średni Междинно	 	200-210* 200*	30	Капсулы Kapszulák Foremki Капсули
Тесто Tészta Ciasto Тесто	0,40	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	 	200-220* 200*	25-30 25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Бисквит Piskóta Biszkopt Пандишпанов кекс	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Яблочный компот Alma kompót Pieczone jabłko Компот от ябълки	0,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160-170	35	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Флан Puding Creme caramel / Pudding Крем карамел	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	Срединй Középső Średni Междинно		100	60-70	Форма для флана Pudingos edény Foremki Флан
Заварное тесто Töltött tészta Ciasto parzone Сладкиши от парено	0,20	Срединй Középső Średni Междинно	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава











* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* За да приготвите тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕХУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІДПІРВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) ДОБА (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Madlene Кекси Cupcake Koláčiky	0,40	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	200-210* 200*	30	Forme de prăjitură Капсули Kapsle Kapsule
Aluat Тісто Těsto Cesto	0,40	Inferioară Нижній Spodní Dolná	 	200-220* 200*	25-30 25	Tavă Декор Plech Plech
Pandișpan Бісквіт Piškotový koláč Piškotový koláč	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Vas cu pereți joși Форма Mělká nádoba Plytká miska
Compot de mere Яблучний компот Jablečný kompót Jablkový kompót	0,50	Inferioară Нижній Spodní Dolná		160-170	35	Tavă Декор Plech Plech
Crema de caramel Флан Karamelový krém Karamelový krém	1 litru 1 litro 1 litr 1 liter	Intermediară Середній Prostřední Středná		100	60-70	Vas pentru tartă Форма для флана Dortová forma Tortová forma
Produse de patiserie cu aluat de chou x Заварне тісто Odpalované těsto Odpalované cesto	0,20	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Tavă Декор Plech Plech

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate.

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

РАЗМОРОЗКА / FELOLVASZTÁS / ROZMRAŻANIE / РАЗМРАЗЯВАНЕ

ПРОДУКТ NŐVEL PRODUKT ХРАНА	УРОВЕНЬ LO / LO SZINT / POZIOM LO / НИСКО НИВО (LO)		УРОВЕНЬ HI / HI SZINT / POZIOM HI / ВИСОКО НИВО (HI)	
	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ
Хлеб Kenyér Chleb Хляб	1/2 kg	35 min.		
Торт Torta Ciasto Кекс	1/2 kg	25 min.		
Рыба Halak Ryba Риба	1/2 kg	30 min.		
Рыба Halak Ryba Риба	1 kg	40 min.		
Курица Csirke Kurczak Пиле			1 kg	75 min.
Курица Csirke Kurczak Пиле			1,5 kg	90 min.
Отбивная Karaj Kotlet z kością Телешки бут			1/2 kg	40 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1/2 kg	60 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1 kg	120 min.

DECONGELAREA / ПОЗМОРОЖУВАННЯ / ROZMRAZOVÁNÍ / ODMRAZOVANIE

ALIMENT ПРОДУКТ ПОТРАВЛІНА JEDLO	NIVELUL LO (Mic) / ПІВЕЇЬ LO / НИЖШІ ЎРОВЕЊ / NÍŽŠÍ ÚROVEŇ		NIVELUL HI (Mare) / ПІВЕЇЬ HI / ВЬШШІ ЎРОВЕЊ / VYSOKÁ ÚROVEŇ	
	GREUTATE ВАГА HMOTNOST HMOTNOSŤ	TIMP ЧАС DOBA ČAS	GREUTATE ВАГА HMOTNOST HMOTNOSŤ	TIMP ЧАС DOBA ČAS
Pâine Хліб Chléb Chlieb	1/2 kg	35 min		
Prăjituri Торт Koláč Koláč	1/2 kg	25 min		
Pește Риба Ryby Ryba	1/2 kg	30 min		
Pește Риба Ryby Ryba	1 kg	40 min		
Pui Курка Kuře Kura			1 kg	75 min
Pui Курка Kuře Kura			1,5 kg	90 min
Pulă de vită Відбивна Hovězí pečeně Hovädzie mäso			1/2 kg	40 min
Carne tocată Фарш Mleté maso Mleté mäso			1/2 kg	60 min
Carne tocată Фарш Mleté maso Mleté mäso			1 kg	120 min



Наш вклад в защиту окружающей среды: мы используем переработанную бумагу.
Komputervevélémi hozzájárulásunk: újrahasznosított papírt használunk.
Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru z recyklingu.
Нашіят принос към озававето на околната защита: ние използваме рециклирана хартия.
Contribuția noastră la protecția mediului înconjurător: utilizăm hârtie reciclată.
Наш вклад в зашит докля: ми використовуемо перероблений папір.
Náš príspevok k ochrane životného prostredia: používame recyklovaný papier.
Nás príspevok k ochrane životného prostredia: používame recyklovaný papier.
Cod.: 3370616-01

