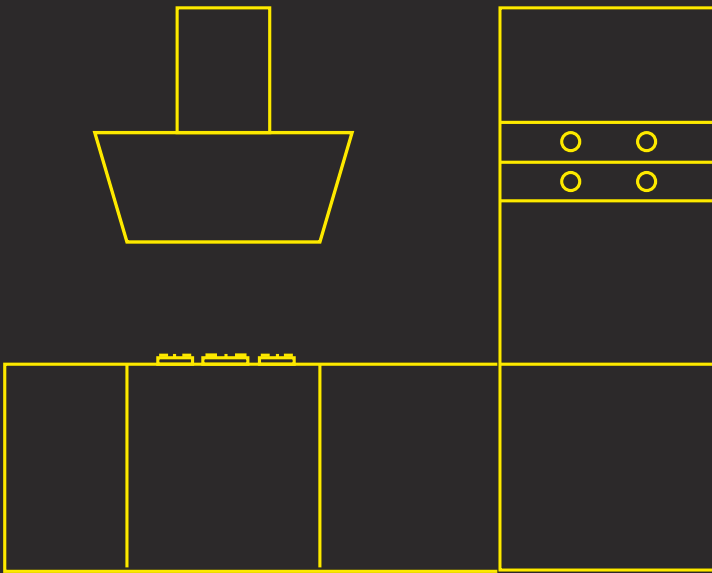


USER MANUAL



INDEX

Installation & Maintenance.....	3
Instruction manual.....	115
Cooking guide.....	237

HLB 85-G1 P BM

RU HU PL
BU RO UK
CK SK

Cod. 3371275-00

INSTALLATION & MAINTENANCE

Содержание. Установка и уход

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5	АКСЕССУАРЫ	11
Электрическая безопасность	5	Установка телескопических направляющих	11
Безопасность детей	6	Телескопические направляющие с откидным зажимом	11
Техника безопасности при использовании духовки	6	Телескопические направляющие с прямым зажимом	11
Безопасность при чистке и уходе	7	ЧИСТКА И УХОД	12
Безопасность при использовании цикла пиролизической чистки	7	Наружная очистка и чистка аксессуаров духового шкафа	12
УСТАНОВКА	9	Чистка внутри духового шкафа	12
Перед установкой	9	Снять боковые опоры	12
Установка в колонну	9	Для установки опор	12
Установка под столешницу	9	Снять заднюю панель	12
Электрическое подключение	9	Духовка с откидным грилем	13
Установка духового шкафа	9	Чистка дверцы духового шкафа	13
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	10	Снятие/установка двери с петлями в корпусе	13
Утилизация экологической упаковки	10	Снятие/установка двери с петлями в дверце	13
Как утилизировать аппарат	10	Снятие/установка внутреннего стекла дверцы	14
Энергетическая эффективность	10	Замена лампочки в духовке	14
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10	Замена верхней лампы	14
ДРУГИЕ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ	10	Замена боковой лампы	14
		Замена светодиодной лампы	14
		Если что-то не работает	15
		Техническая информация	16
		РИСУНКИ	108

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

- Если кабель питания не поставляется с духовкой, в печах без пиролитической очистки можно использовать следующие кабели: H05RR-F/H05VV-F/H05V2V2-F/H07RN-F/H05SS-F. В духовках с пиролитической очисткой можно использовать только кабель типа H05SS-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).
- Не устанавливайте печь за декоративными дверями. Это может привести к перегреву.
- Производитель не несет ответственности за использование аппарата для иных целей, чем домашнее приготовление пищи.
- Не следует покрывать дно духовки алюминиевой фольгой или любым другим материалом, это может повлиять на приготовление пищи и повредить эмаль внутри духовки, а также нанести ущерб мебели.
- 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.
- 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 повреждение 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*.

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

* Для установки **пиролитических духовок НЕ** делать отверстия в мебели указанной затемненным полем.



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 сможете 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 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	18	KIEGÉSZÍTŐK.....	24
Elektromos biztonság	18	Kihúzható vezetősínek szerelése.	24
Gyermekek biztonsága.....	19	Kihúzható vezetősínek	
Biztonság a sütő használatakor.....	19	lehajtható kapocccsal.....	24
Biztonság a tisztítás		Kihúzható vezetősínek	
és karbantartás során	20	egyenes kapocccsal.....	24
Biztonság a pirolitikus tisztítás során.....	20	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	25
SZERELÉS.....	22	A sütő külsejének és kiegészítőinek	
Szerelés előtt	22	a tisztítása.....	25
Oszlopba szerelés.....	22	Sütő belsejének a tisztítása	25
Munkalap alá szerelés	22	Oldalsó rögzítők leszerelése	25
Elektromos biztonság	22	Rögzítők szereléséhez.....	25
Sütő beszerelése	22	Alsó panel leszerelése	25
KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ... 23		Sütők lehajtható grillel	26
Környezetbarát csomagolás		Sütő ajtajának a tisztítása	26
eltávolítása.....	23	Sütőbe épített csuklópánt	
Termék eltávolítása.....	23	esetén ajtó le/szerelése	26
Energetikai információ	23	A sütőajtó üveglapjainak	
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 23		szét- és összeszerelése.....	27
EGYÉB FONTOS TUDNIVALÓK..... 23		Sütő lámpa cseréje	27
		Felső lámpa cseréje	27
		Oldalsó lámpa cseréje.....	27
		LED lámpa cseréje.....	27
		Hiba esetén.....	28
		Műszaki információ	29
		ÁBRÁK	108

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

- Amennyiben a nincs tápkábel mellékelve a sütőhöz, a következő kábeleket lehet használni a nem pirolitikus sütőkhöz: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. A pirolitikus sütőkhöz a H05SS-F típusú kábelt lehet használni. 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).
- Ne szerelje a sütőt bútorlap mögé. Ez túlforrósodást okozhat.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem házi jellegű élelmiszerek elkészítésére való felhasználás esetén.
- Ne takarja le alumínium papírral vagy bármilyen más anyaggal a sütő alját, mert az befolyásolhatja a sütés minőségét, és károsíthatja a belső rész zománcát és a konyhabútor belsejét.
- 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 tálcatartókat 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 mellékelte 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.
- Ha munkalap alá szereli a sütőt, tartsa be a szerelési utasításokat.
- A bútor hátsó részén kerülje a kiálló részeket (bútor támaszok, csövek, csatlakozóalkatok, 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 fúrandó 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-Design) 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 szelődik 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 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 a sütő belsejében. Ez egy normál hatás, ami

abból a nyomásból adódik, ami az ajtó bezárásakor keletkezik, hogy biztosítsa a belső tér tökéletes zárását.

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:

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 hajtja le a sínt 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 leemel 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 leemel 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 tálcargöztítő 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	31	AKCESORIA.....	37
Bezpieczeństwo elektryczne.....	31	Montaż przewodnic teleskopowych	37
Bezpieczeństwo dzieci.....	32	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne korzystanie		zaczepem na dwóch szynach	37
z piekarnika.....	32	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne czyszczenie		z zaczepem na jednej szynie	37
i konserwacja	33	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	38
Bezpieczne stosowanie		Czyszczenie zewnętrznych	
cyklu czyszczenia pirolitycznego	33	powierzchni piekarnika i akcesoriów..	38
MONTAŻ.....	35	Czyszczenie wnętrza piekarnika.....	38
Przed montażem.....	35	Demontaż podpór bocznych	38
Montaż w szafce	35	Montaż podpór	38
Montaż pod blatem.....	35	Demontaż panelu dolnego	38
Podłączenie elektryczne	35	Piekarniki opuszczaną	
Montaż piekarnika.....	35	grzałką grilla	39
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	36	Czyszczenie drzwiczek piekarnika	39
Utylizacja opakowań ekologicznych ..	36	Demontaż/montaż drzwiczek	
Utylizacja produktu	36	z zawiasem w korpusie	
Zużycie energii.....	36	urządzenia.....	39
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	36	Demontaż/montaż drzwiczek	
INNE WAŻNE INSTRUKCJE	36	z zawiasem w drzwiczkach	39
		Demontaż/montaż wewnętrznej	
		szyby drzwiczek	40
		Wymiana żarówki.....	40
		Wymiana górnej żarówki	40
		Wymiana bocznej żarówki.....	40
		Wymiana oświetlenia LED	40
		Rozwiązywanie problemów	41
		Dane techniczne	42
		RYSUNKI.....	108

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

- Jeśli z piekarnikiem nie jest dostarczany przewód zasilający, w piekarnikach niepirolitycznych mogą być stosowane następujące przewody: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. W piekarnikach pirolitycznych może być stosowany wyłącznie przewód H05SS-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”).
- Nie należy montować piekarnika za drzwiami dekoracyjnymi. Może to spowodować jego przegrzanie.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za korzystanie z piekarnika w jakimkolwiek innym celu niż przygotowywanie żywności w gospodarstwie domowym.
- Nie przykrywać dolnej części piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na pieczenie i spowodować uszkodzenie emalii wewnątrz piekarnika i wnętrza szafki.
- 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 drucianych 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.
- 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 in 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 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 detergentem.

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 dźwąg 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. Naciśnąć 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 włączają 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 pokrętko 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.


Pokrętko 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 pokrętko wyboru funkcji w pozycji  i powtórzyć sekwencję w celu rozpoczęcia pirolizy.


Pokrętko 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 pokrętko wyboru funkcji w pozycji  .

Pokrętko 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	44	АКСЕСОАРИ	50
Електрическа безопасност	44	Монтиране на телескопичните плъзгачи	50
Предпазни мерки за деца	45	Телескопични плъзгачи със сгъваем закрепващ елемент	50
Безопасна употреба на фурната	45	Телескопични плъзгачи с прав закрепващ елемент	50
Безопасност при почистване и поддръжка	46	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	51
Безопасност при използване на пиролитичния цикъл на почистване	46	Почистване на външната фурна и аксесоари	51
МОНТАЖ	48	Почистване на вътрешната страна на фурната	51
Преди монтажа	48	Демонтаж на страничните носачи	51
Монтаж в колона	48	Сглобяване на носачите	51
Монтаж под кухненски плот	48	Демонтаж на долния панел	51
Електрическо свързване	48	Фурни със сгъваем грил	52
Монтаж на фурната	48	Почистване на вратата на фурната	52
ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА..	49	Демонтаж/монтаж на врата с панта на корпуса	52
Изхвърляне на екологичната опаковка	49	Демонтаж/монтаж на врата с панта на вратата	52
Изхвърляне на продукта	49	Демонтаж/монтаж на интериорни стъклени панели на вратата	53
Енергийна информация	49	Смяна на крушката на фурната	53
ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА	49	Смяна на горната крушка	53
ДРУГИ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ	49	Смяна на страничната крушка ..	53
		Смяна на LED лампата	53
		Отстраняване на проблеми	54
		Технически спецификации	55
		ФИГУРИ	108

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

- Ако захранващият кабел не се доставя с фурната, в непиролитни фурни могат да се използват следните кабели: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. В пиролитни фурни може да се използва само кабел тип H05SS-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 електрическият 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).
- Не монтирайте фурната зад декоративни врати. Това може да доведе до нейното прегряване.
- Производителят не носи отговорност за употреби на фурната, които са различни от тези за домашно приготвяне на храна.
- Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио или друг материал, тъй като това може да повлияе на качеството на готвене и да повреди емайла във фурната и вътрешността на Вашето кухненско устройство.
- 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.
- 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 захранване се намира в рамките на блока, в който е монтирана фурната, това трябва да бъде направено в защитованата 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*.

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 защитованите 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

* При монтиране на **пиролитични фурни**, **НЕ пробивайте** дупки в блока вътре в защитованите области.

**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 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	57	ACCESORII.....	63
Siguranța electrică	57	Asamblarea suporturilor telescopice..	63
Siguranța copiilor	58	Suporturile telescopice	
Siguranța de utilizare a cuptorului	58	cu clemă rabatabilă	63
Siguranța în curățare și întreținere	59	Suporturile telescopice	
Siguranța în timpul utilizării		cu clemă directă	63
ciclului de curățare pirolitică.....	59	CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA.....	64
INSTALAREA.....	61	Curățarea exteriorului cuptorului	
Înainte de instalare	61	și a accesoriilor	64
Instalarea tip coloană	61	Curățarea interiorului cuptorului.....	64
Instalarea sub blat.....	61	Demontarea suporturilor laterale .	64
Conexiunea electrică	61	Asamblarea suporturilor	64
Instalarea cuptorului	61	Demontarea panoului inferior.....	64
INFORMAȚII LEGATE DE MEDIU	62	Cuptoarele cu grătar pliabil	65
Eliminarea ambalajului ecologic	62	Curățarea ușii cuptorului.....	65
Eliminarea produsului	62	Demontarea/asamblarea	
Informații energetice	62	ușii folosind balamaua	
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	62	de pe corpul cuptorului.....	65
ALTE INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE	62	Demontarea/asamblarea	
		ușii folosind balamaua de	
		pe ușă	65
		Demontarea/asamblarea	
		panourilor interioare de sticlă	
		ale ușii.....	66
		Schimbarea becului cuptorului.....	66
		Schimbarea becului superior.....	66
		Schimbarea becului lateral.....	66
		Schimbarea lămpii cu LED.....	66
		Depanarea	67
		Specificații tehnice	68
		FIGURI	108

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

- În cazul în care cablul de alimentare nu este livrat împreună cu cuptorul, următoarele cabluri pot fi folosite pentru cuptoarele fără curățare pirolitică: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. În cazul cuptoarelor cu curățare pirolitică, doar cablul H05SS-F poate fi folosit. 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 ținuti 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).
- Nu instalați cuptorul în spatele unor uși decorative. Aceasta va cauza supraîncălzirea.
- Producătorul nu este responsabil pentru nicio întrebuințare a cuptorului diferită de pentru prepararea casnică a alimentelor.
- Nu acoperiți fundul cuptorului cu folie de aluminiu, sau cu orice alt material, deoarece aceasta poate afecta performanța de preparare și poate deteriora interiorul emailat al cuptorului și interiorul mobilierului de bucătărie.
- 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.
- 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 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 cel 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.

Informați 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.....	70	АКСЕСУАРИ	76
Електрична безпека	70	Телескопічні напямні.	
Безпека дітей	71	Установка	76
Безпека використання	71	Телескопічні спрямовувачі	
Безпека при чищенні і відході.....	72	з відкидним затиском	76
Безпека при використанні		Телескопічні спрямовувачі	
циклу піролітичного чищення	73	з прямим затиском.....	76
УСТАНОВКА	74	ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД.....	77
Перед установкою	74	Зовнішнє очищення і чищення	
Установка в колону.....	74	аксесуарів духової шафи.....	77
Установка під столешницю	74	Чищення усередині духової шафи..	77
Електричне підключення	74	Зняти бічні опори	77
Установка духової шафи	74	Як встановити опори	77
ЕКОЛОГІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	75	Зняти задню панель	77
Видалення екологічної упаковки.....	75	Духовка з відкидним грілем	78
Як вийняти апарат.....	75	Чищення дверець духової шафи	78
Енергетична ефективність.....	75	Зняття/установка дверцят	
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ .	75	з петлями в корпусі.....	78
ІНШІ ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ.....	75	Зняття/установка дверей	
		з петлями в дверцях.....	78
		Зняття/установка	
		внутрішнього скла дверцят	79
		Заміна лампочки в духовці	79
		Заміна верхньої лампи.....	79
		Заміна бічної лампи.....	79
		Заміна світлодіодної лампи	79
		Якщо щось не працює.....	80
		Технічна інформація	81
		МАЛЮНКИ.....	108

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

- Якщо кабель живлення не входить у комплектацію духової шафи, у непіролітичних духових шафах можуть використовуватися кабелі типу H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. У піролітичних духових шафах може використовуватися лише кабель типу H05SS-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).
- Не встановлюйте духовку за декоративними фасадами, це може призвести до перегріву.
- Виробник не несе відповідальності за використання апарату для інших цілей, окрім приготування їжі в домашніх умовах.
- Не слід покривати дно духовки алюмінієвою фольгою або будь-яким іншим матеріалом, це може вплинути на приготування їжі і пошкодити емаль усередині духовки або завдати збитку меблям вашої кухні.
- 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 сідати 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 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.
- 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*.



УВАГА

* Для установки **піролітичних духовок НЕ** слід робити отвір в меблях, що вказано затемненим полем.

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 переконатися 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**

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. Встановити 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 наливати воду на дно духовки під час її роботи, оскільки це може пошкодити емаль.

При приготуванні блюду 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.

Акcesуари

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, виконуйте 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 і відключена 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 закри-та.
- Будь ласка, зв'яжіться із службою тех-нічній 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.....	83	PŘÍSLUŠENSTVÍ	89
Elektrická bezpečnost.....	83	Montáž teleskopických výsuvů	89
Bezpečnost dětí	84	Teleskopické výsuvy se sklopným úchytem.....	89
Bezpečné používání trouby	84	Teleskopické výsuvy s přímým úchytem	89
Bezpečnost při čištění a údržbě.....	85	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	90
Bezpečnost při používání pyrolytického čisticího cyklu.....	85	Čištění trouby zvenčí a čištění příslušenství.....	90
INSTALACE.....	87	Čištění trouby zevnitř.....	90
Před instalací	87	Montáž bočních podpěr.....	90
Instalace do skříňového sloupu....	87	Montáž podpěr	90
Instalace pod pracovní desku	87	Demontáž spodního panelu	90
Připojení elektřiny	87	Trouby se sklopným grilem	91
Instalace trouby	87	Čištění dvířek trouby.....	91
INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	88	Demontáž/montáž dvířek s pantem na tělese trouby.....	91
Likvidace ekologického obalu	88	Demontáž/montáž dvířek s pantem na dvířkách.....	91
Likvidace výrobku	88	Demontáž/montáž vnitřní skleněné výplně dvířek.....	92
Údaje o spotřebě energie	88	Výměna žárovky osvětlení trouby.....	92
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	88	Výměna horní žárovky	92
DALŠÍ DŮLEŽITÉ POKYNY.....	88	Výměna postranní žárovky.....	92
		Výměna kontrolky LED.....	92
		Řešení potíží.....	93
		Technické parametry.....	94
		OBRÁZKY	108

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

V zájmu optimální výkonnosti vaší trouby a jejího bezpečného a správného provozu si pečlivě pročtěte tyto pokyny. Tuto příručku si uschovejte, aby ji mohl číst i případný nový vlastník spotřebiče.

Elektrická bezpečnost

- Pokud není napájecí kabel dodáván s troubou, mohou být u nepyrolytických trub použity následující kabely: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. U pyrolytických trub lze použít pouze kabel typu H05SS-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).**
- **Neinstalujte troubu za dekorativní dvířka. V takovém případě by mohlo dojít k jejímu přehřátí.**
- **Výrobce nezodpovídá za použití trouby k jinému účelu, než k domácí přípravě pokrmů.**
- **Nepřekrývejte dno trouby alobalem, ani jakýmkoli jiným materiálem, protože to může mít dopad na výkonnost při přípravě pokrmů a současně tak může dojít k poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby a vnitřku korpusu kuchyňské linky.**
- **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.
- 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 vyvrtat, 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 vrtů, které jsou součástí dodávky. Do korpusu je zašroubujte skrz zářáčky.



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 veřejné

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

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. Tento efekt je normální a je způsoben tlakem,

kteří vyvíjejí dvířka, když se zavírají, což je nutné pro dobré utěsnění otvoru 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 směřovala ven. Obrázek 6.

MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

Některé modely trouby mají jako příslušenství sadu teleskopických výsuvů.

Postup nasazení teleskopických výsuvů na chromované podpěry:

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 úrovní 1, 2, 3 a 5 počítáno odspodu. Obrázek 14.

Dvojitě výsuvné výsuvy je nezbytné umístit do úrovní 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 čistícím 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. Zatláčte 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 potíštěnou 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	96	PRÍSLUŠENSTVO	102
Elektrická bezpečnosť.....	96	Montáž teleskopických výsuvov.....	102
Bezpečnosť detí.....	97	Teleskopické výsuvy	
Bezpečnosť pri používaní rúry	97	so skladacou sponou	102
Bezpečnosť pri čistení a údržbe	98	Teleskopické výsuvy	
Bezpečnosť pri používaní		s priamou sponou.....	102
pyrolytického čistiaceho cyklu.....	98	ČISTENIE A ÚDRŽBA	103
INŠTALÁCIA.....	100	Čistenie vonkajšej časti rúry	
Pred inštaláciou	100	a príslušenstva.....	103
Inštalácia do skrine		Čistenie vnútornej časti rúry	103
(stĺpcová inštalácia).....	100	Montáž bočných držiakov.....	103
Inštalácia pod pracovnú dosku.....	100	Montáž držiakov	103
Elektrické zapojenie	100	Demontáž spodného panela	103
Inštalácia rúry	100	Rúra so skladacím grilom.....	104
INFORMÁCIE PRE ŽIVOTNÉ		Čistenie dvierok rúry	104
PROSTREDIE	101	Demontáž / montáž dverí	
Likvidácia ekologického balenia	101	so závesom na tele	104
Likvidácia produktu	101	Demontáž / montáž dverí	
Energetické informácie	101	so závesom na dverách	104
PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	101	Demontáž / montáž interiérovej	
ĎALŠIE DÔLEŽITÉ POKYNY	101	sklenenej tabule dvierok.....	105
		Výmena žiarovky osvetlenia v rúre	105
		Výmena hornej žiarovky.....	105
		Výmena bočnej žiarovky	105
		Výmena LED lampy	105
		Riešenie problémov	106
		Technické špecifikácie	107
		OBRÁZKY	108

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

- Pokiaľ nie je napájací kábel dodávaný s rúrou, môžu byť u nepyrolytických trúb použité nasledujúce káble: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. U pyrolytických rúr je možné použiť len kábel typu H05SS-F. Schéma zapojenia je znázornené 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).**
- **Neinštalujte rúru za dekoratívnymi dvermi. Môže dôjsť k jej prehriatiu.**
- **Výrobca nie je zodpovedný za akékoľvek iné použitie rúry než na domácu prípravu pokrmov.**
- **Neprikrývajte dno rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným materiálom, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia, poškodiť smalt vo vnútri rúry a interiér Vašej kuchynskej linky.**
- **Vo vnútri rúry neukladajte oleje, tuky alebo horľavé materiály. Môže to byť nebezpečné, ak je rúra zapnutá.**
- **Neopierajte sa ani nesaďte 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 inštalovaného 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.
- Vnútorne 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.
- Pri inštalácii rúry pod pracovnú dosku postupujte podľa pokynov.
- Všeobecne platí, že je nutné sa vyvarovať výčnievajúcim prvkom (výstuhy, 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 vyvrtané 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

Je normálne, že počas varenia potravín s vysokým obsahom kvapaliny sa na dverkách objaví kondenzácia.

Pri zatváraní dveriek, 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 odbratia.

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. Zatláčte 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 samočisticou 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. Zabkokuje 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. Zabkokuje 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 dveríok



VÝSTRAHA

Demontáž sklenených tabúl 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 tabúl s dverkami 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 tabúl 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 tabúl 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 som 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 neotočil 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.

Рисунки / Ábrák / Rysunki / Фигури / Figuri / Малюнки / Obrázky

FIG. 1

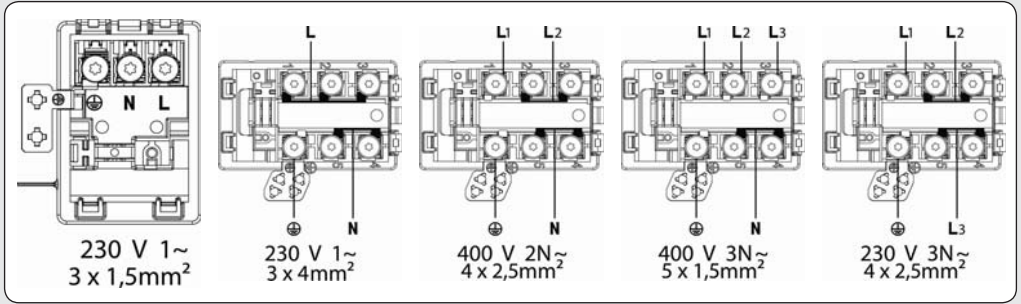


FIG. 2

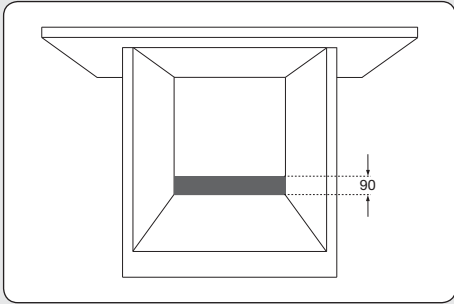


FIG. 3

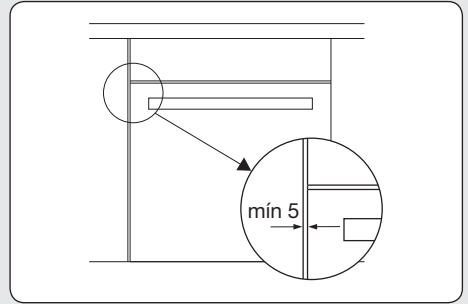


FIG. 4

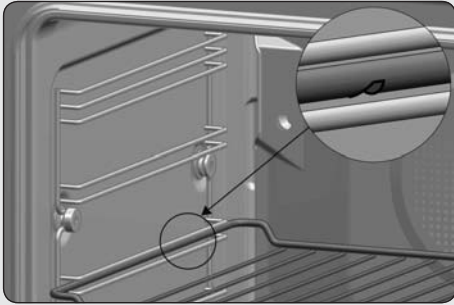


FIG. 5

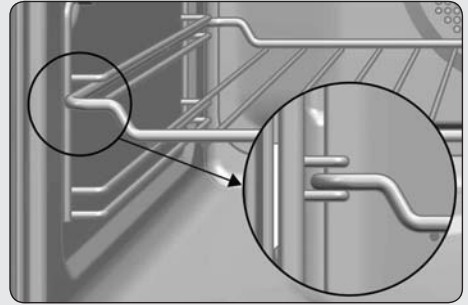


FIG. 6

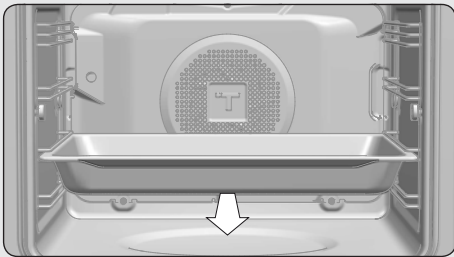


FIG. 7

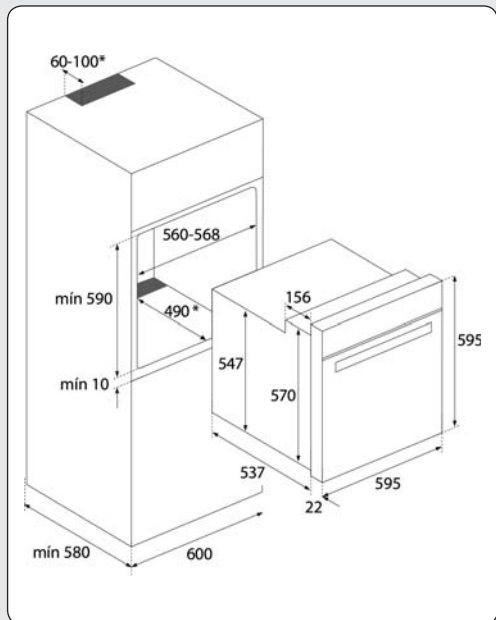


FIG. 8

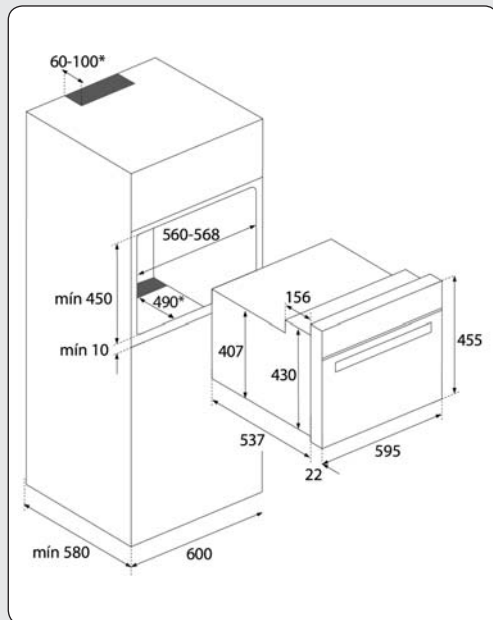


FIG. 9

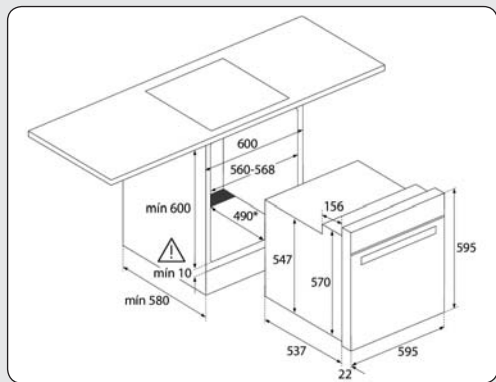


FIG. 10

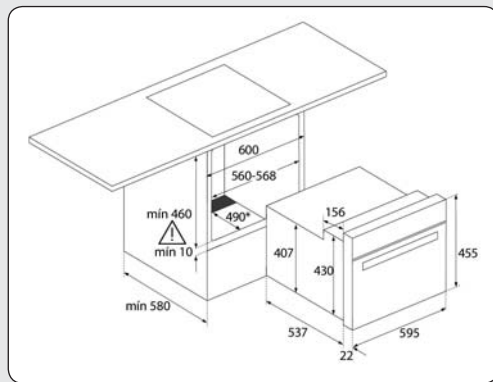
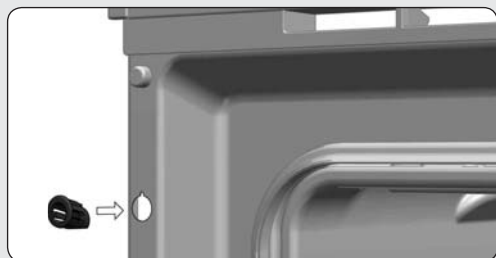


FIG. 11



* 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

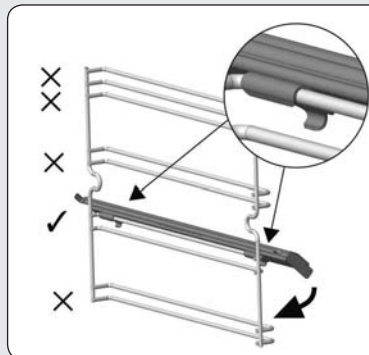


FIG. 13

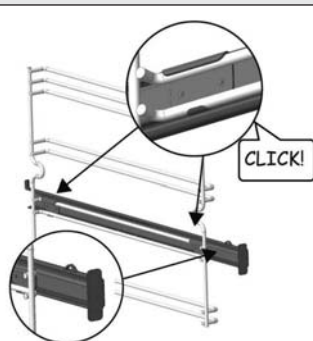


FIG. 14

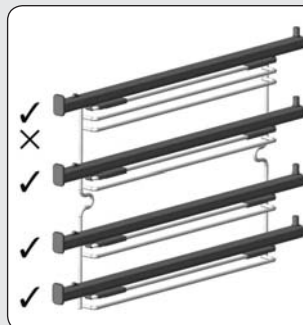


FIG. 15

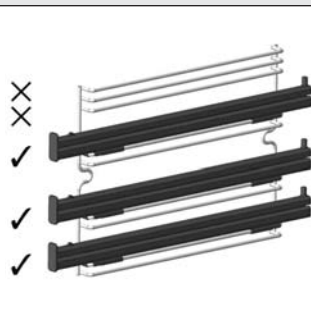


FIG. 16



FIG. 17

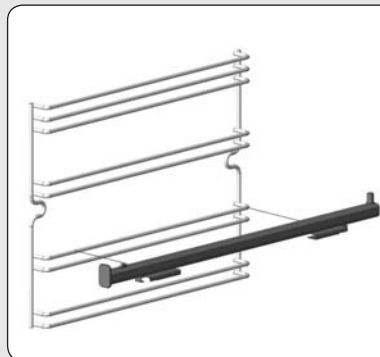


FIG. 18

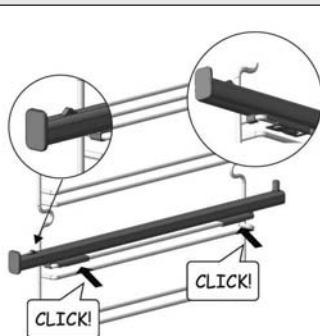


FIG. 19

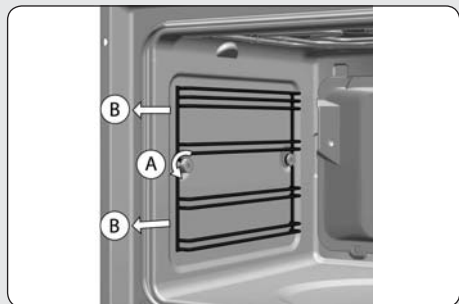


FIG. 20

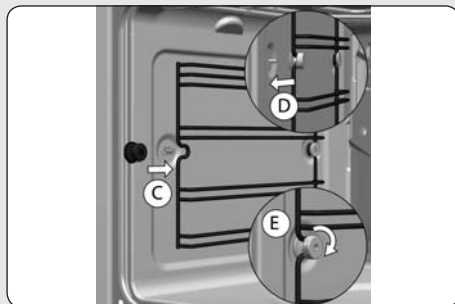


FIG. 21

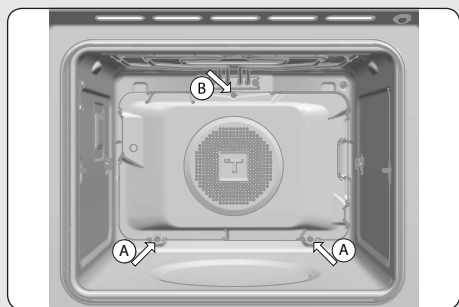


FIG. 22

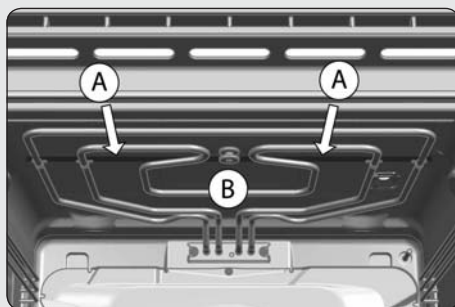


FIG. 23

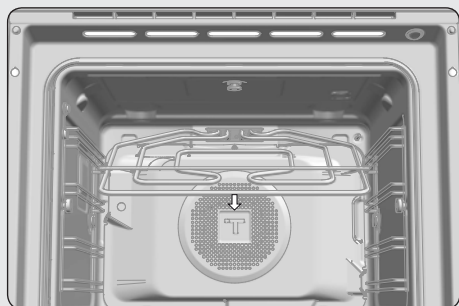


FIG. 24

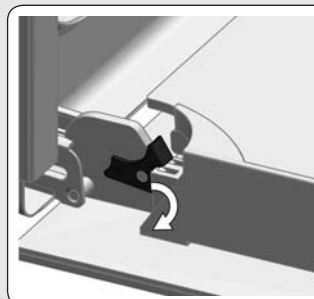


FIG. 25



FIG. 26

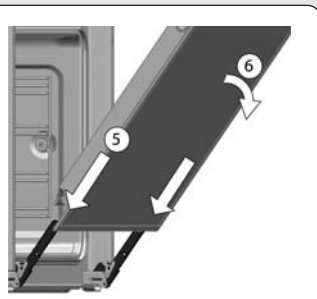


FIG. 27



FIG. 28



FIG. 29

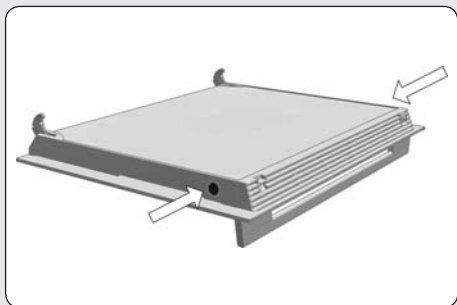


FIG. 30

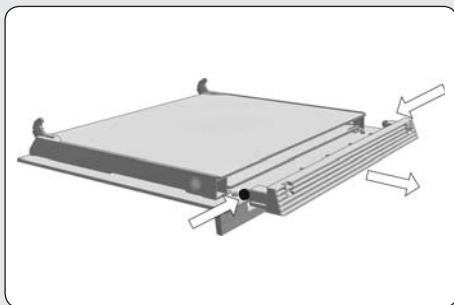


FIG. 31

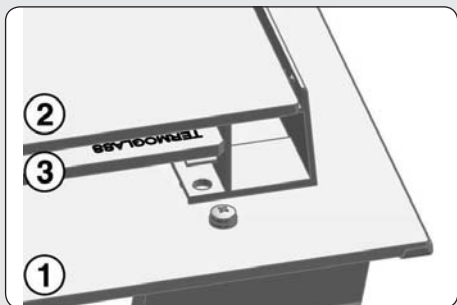


FIG. 32

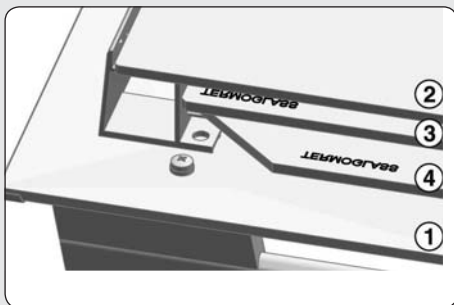
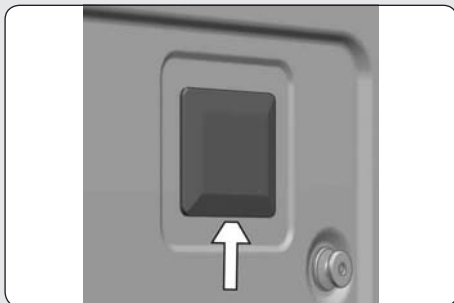


FIG. 33



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	Blvd. "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 Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Kuchentehnik (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.	Blvd 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 Kuchentehnik Perú S.A.	Av. El Ejército 455, Miraflores	Lima	+51 01 221 89 89
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Kuchentehnik 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 Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 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	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66-26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Kuchentehnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

INSTRUCTION MANUAL

РУССКИЙ



Перед первым использованием духовой печи внимательно ознакомьтесь с прилагаемыми инструкциями по установке и техническому обслуживанию.

В зависимости от модели принадлежности, прилагаемые к духовой печи, могут отличаться от указанных на изображениях.

MAGYAR



A sütő első használatára előtt kérjük, gondosan olvassa el a mellékelt telepítési és karbantartási utasításokat.

A modelltől függően a sütőben található tartozékok különbözhetnek a képeken láthatóaktól.

POLSKI



Przed pierwszym użyciem piekarnika należy uważnie przeczytać dołączone do niego instrukcje instalacji i konserwacji.

W zależności od modelu akcesoria dołączone do piekarnika mogą się różnić od wyposażenia przedstawionego na ilustracjach.

БЪЛГАРСКИ



Преди да използвате фурната за първи път, 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 снимките.

ROMÂNĂ



Înainte de prima utilizare a cuptorului, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de instalare și întreținere care însoțesc produsul.

În funcție de model, accesoriile incluse cu produsul pot varia față de cele prezentate în imagini.

УКРАЇНСЬКА



Перед першим використанням духової шафи уважно прочитайте інструкції зі встановлення та технічного обслуговування, які входять у комплект поставки.

Залежно від моделі допоміжне приладдя вашої духової шафи може відрізнятися від зображеного на малюнках.

ČEŠTINA



Před prvním použitím trouby si pečlivě přečtěte pokyny k instalaci a údržbě, které jsou spolu s ní dodány.

V závislosti na modelu se příslušenství, které je součástí vaší trouby, může lišit od příslušenství zobrazeného na obrázcích.

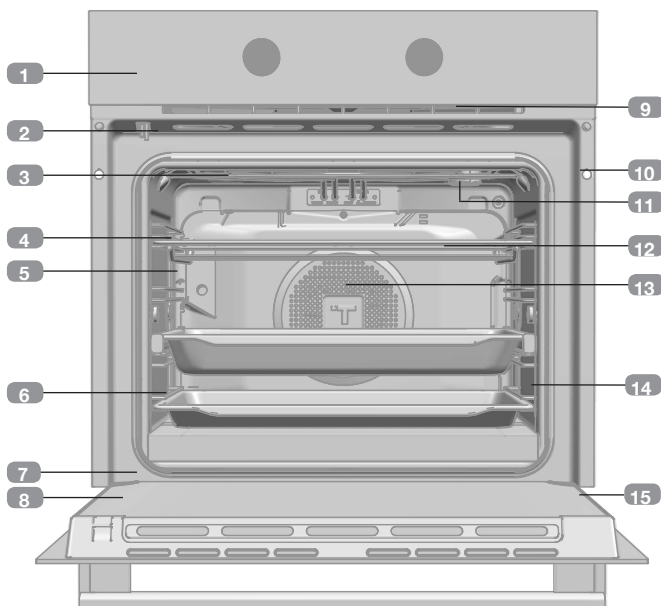
SLOVENČINA



Pred prvým použitím trúby si pozorne prečítajte pokyny k inštalácii a údržbe, ktoré sú spolu s ňou dodané.

V závislosti od modelu sa príslušenstvo, ktoré je súčasťou vašej trúby, môže líšiť od príslušenstva zobrazeného na obrázkoch.

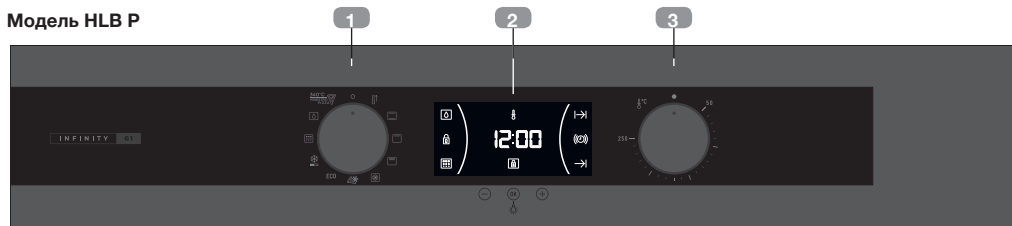
Описание духовой печи



- 1 Передняя панель управления
- 2 Блокировка дверцы
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Подставка для поддона
- 5 Камень для пиццы с решеткой для духовой печи
- 6 Поддон
- 7 Петля
- 8 Внутреннее стекло
- 9 Отвод охлаждающего воздуха
- 10 Устройство для установки
- 11 Лампа
- 12 Задняя панель
- 13 Вентилятор
- 14 Уплотнение дверцы печи
- 15 Дверца

Передняя панель управления

Модель HLB P



- 1 Шкала выбора функций
- 2 Электронные часы/таймер
- 3 Шкала регулирования температуры

Обозначения шкалы выбора функций



Модель HLB 85-G1 P BM

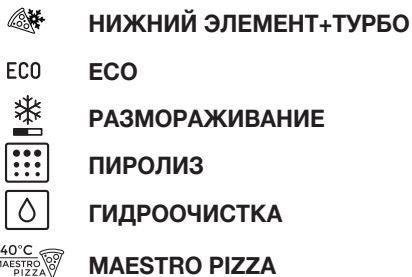
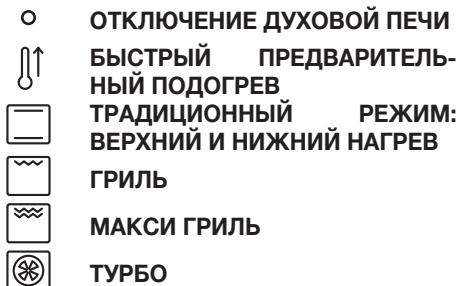


Функции духовой печи



ИНФОРМАЦИЯ

Описание использования всех функций приведено в руководстве по приготовлению, прилагаемом к духовой печи.



Программа MAESTRO PIZZA

Новая духовая печь с программой MAESTRO PIZZA произведет революцию в приготовлении домашней пиццы благодаря эксклюзивному специальному процессу нагрева при высокой температуре. Специальная функция нагрева в сочетании с прилагаемым камнем для пиццы позволит вам приготовить вкусную пиццу всего за несколько минут, используя свежее домашнее тесто для пиццы, как в лучших пиццериях.

Духовая печь является электрическим устройством и работает при очень высоких температурах (340 °C). Особая конструкция и усиленная изоляция предотвращают передачу сильного жара из внутренней части духовой печи наружу, позволяя готовить дома в полной безопасности и абсолютном комфорте.

Помимо приготовления пиццы из свежего домашнего теста, в печи с программой MAESTRO

PIZZA можно приготовить любую пиццу, в том числе пиццу из полуфабриката, готового или замороженного теста.

Печь с программой MAESTRO PIZZA — это современная многофункциональная печь, которую также можно использовать для приготовления традиционных блюд, как в обычной духовке.

При этом очистка становится быстрой, простой и удобной, не требующей использования химических средств и особых усилий. Можно выбрать необходимый цикл пиролиза в зависимости от степени загрязнения печи. После завершения цикла необходимо протереть поверхность влажной тканью и удалить следы золы (см. описание функции очистки).

Описание электронных часов/таймера



1 КНОПКИ

⊖, ОК и ⊕: Позволяет программировать функции электронных часов/таймера

2 СИМВОЛЫ

Функции часов

Ⓢ **ОПОВЕЩЕНИЕ:** Загорается при выборе функции оповещения на часах. По окончании времени издает звуковой сигнал. По истечении таймера духовая печь не выключается. Данная функция также может использоваться во время приготовления в духовой печи.

⌂ и ⌂ **ПРОГРАММИРОВАНИЕ:** Загорается при программировании печи (продолжительность приготовления, время отключения или время полного цикла).

- ⌂ **Продолжительность приготовления:** Данная функция позволяет запрограммировать время приготовления, по истечении которого духовая печь автоматически выключится.
- ⌂ **Время окончания приготовления:** Данная функция позволяет запрограммировать время окончания приготовления, по истечении которого духовая печь автоматически выключится.
- ⌂ и ⌂ **Продолжительность приготовления и Время окончания приготовления:** Данная функция позволяет запрограммировать время приготовления и время окончания приготовления. Духовая печь автоматически включается в установленное

время и работает на протяжении установленного времени приготовления (Продолжительность приготовления). В установленном время печь автоматически выключается (Время окончания приготовления).

🔒 **БЛОКИРОВКА ЧАСОВ/ТАЙМЕРА:** Указывает, что сенсорные кнопки часов/таймера заблокированы, обеспечивая защиту от внесения изменений настроек маленькими детьми.

Другие функции

🔥 **РАЗОГРЕВ:** Указывает, что печь разогревает еду.

💧 **ОЧИСТКА HYDROCLEAN:** Загорается при работе программы очистки TeKa Hydroclean®.

⦿ **ПИРОЛИЗ:** Только для моделей с функцией Пиролитической очистки. Загорается при работе программы Пиролитической очистки.







🔒 **БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ:** Только для моделей с функцией Пиролитической очистки. Указывает, что дверца заблокирована вручную или автоматически при работе программы Пиролитической очистки.



ВНИМАНИЕ!

Чувствительность сенсорных кнопок постоянно адаптируется к условиям окружающей среды. При включении духовой печи убедитесь, что поверхность панели управления чистая и к ней имеется беспрепятственный доступ. Если при нажатии кнопок часов, они показывают неточное время, отсоедините духовую печь от питания, а затем снова включите ее. При этом запустится автоматическая адаптация сенсоров, обеспечивая их более эффективное реагирование на прикосновение пальцев.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

- Чтобы установить время, поверните кнопку соответствующей функции и шкалы температур в положение .
- При подключении печи к питанию на часах будет мигать 12:00.
- Нажмите  или , чтобы настроить часы и минуты. Прозвучат два звуковых сигнала при подтверждении установленного времени.
- Чтобы изменить время, нажимайте на  или  до тех пор, пока цифра не начнет мигать. Нажмите  и следуйте ранее приведенным инструкциям.




ПРИМЕЧАНИЕ

Индикатор часов имеет ночной режим, поэтому с 00:00 до 6:00 его яркость будет ниже.



ВНИМАНИЕ!

В случае сбоя питания будет выполнен сброс настроек электрических часов/таймера. В таком случае поверните кнопку соответствующей функции и шкалы температур в положение .

Отобразится время 12:00, и можно снова настроить время согласно приведенным выше указаниям. Если дверца духовой печи была заблокирована до отключения питания, символ блокировки будет гореть до тех пор, пока дверца не будет разблокирована.

Это может занять несколько минут, в зависимости от температуры внутри духовой печи, и в течение этого времени сброс времени будет недоступен. После разблокировки дверцы можно установить время, следуя приведенным выше инструкциям.

Эксплуатация духовой печи

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- После установки времени духовая печь будет готова к работе. Выберите режим работы и температуру.





ИНФОРМАЦИЯ

В моделях с электронным управлением температуры при повороте селекторного переключателя дисплей часов будет показывать температуру.

После выбора температуры дисплей снова будет показывать время.

Для отображения температуры во время приготовления поверните переключатель температуры для изменения ее значения.

- Будет видно, что символ  светится во время приготовления. Это указывает на то, что продукт разогревается. Данный символ пропадает после достижения выбранной температуры.
- Чтобы выключить печь, установите переключатель в положение .



ИНФОРМАЦИЯ

В начале процесса приготовления духовая печь показывает время, которое уже прошло с момента начала приготовления.

УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ

Программирование оповещения

1. Нажимайте на \ominus или \oplus до тех пор, пока не начнет мигать символ Ⓢ , затем нажмите на Ⓚ . На дисплее отобразится 00:00.
2. Нажмите \ominus или \oplus для того, чтобы выбрать время звукового сигнала. После завершения настройки желаемого времени прозвучат 2 звуковых сигнала, а часы начнут отсчет времени от выбранного значения времени. Символ Ⓢ будет медленно мигать.
3. По истечении данного времени в течение 90 секунд будет звучать звуковой сигнал, а символ Ⓢ начнет мигать быстрее.



ПРИМЕЧАНИЕ

Функция оповещения не выключает духовую печь по истечении времени приготовления.

4. Для остановки звукового сигнала нажмите любую кнопку. Символ Ⓢ исчезнет. Для изменения времени оповещения повторите шаги, указанные выше. В меню управления временем отобразится оставшееся время, которое можно изменить.



ПРИМЕЧАНИЕ

Функция оповещения позволяет отображать оставшееся время на дисплее. После установки времени оповещения просмотреть время или продолжительность приготовления будет невозможно.

Программирование продолжительности приготовления

1. Нажимайте на \ominus или \oplus до тех пор, пока не начнет мигать символ ⌈ , затем нажмите на Ⓚ . На дисплее отобразится 00:00.
2. Нажмите \ominus или \oplus для того, чтобы выбрать время звукового сигнала. После завершения настройки желаемого времени прозвучат 2 звуковых сигнала, а часы начнут отсчет времени от выбранного значения времени. Символ ⌈ будет медленно мигать.

прозвучат 2 звуковых сигнала, а часы начнут отсчет времени от выбранного значения времени. Символ ⌈ будет медленно мигать.

3. Выберите программу и температуру приготовления с помощью переключателя.
4. По истечении времени приготовления духовая печь выключится, прозвучит звуковой сигнал, а символ ⌈ начнет быстро мигать.
5. Чтобы отключить сигнал и остановить мигание символа ⌈ , нажмите любую кнопку. Духовая печь включится снова.
6. Чтобы выключить печь, установите переключатель в положение ⦿ .

Оставшееся время приготовления можно изменить, нажимая на \ominus или \oplus до тех пор, пока символ ⌈ не начнет быстро мигать. Затем нажмите Ⓚ и измените время.



ПРИМЕЧАНИЕ

Функция продолжительности приготовления позволяет отображать оставшееся время на дисплее. Пока работает данная функция, текущее время не будет отображаться на дисплее.

Программирование Времени окончания приготовления

1. Нажимайте на \ominus или \oplus до тех пор, пока не начнет мигать символ ⌈ , затем нажмите на Ⓚ . Текущее время будет отображаться на дисплее таймера.
2. Нажмите \ominus или \oplus для того, чтобы выбрать время звукового сигнала. После завершения настройки желаемого времени прозвучат 2 звуковых сигнала, а часы начнут отсчет времени от выбранного значения времени. Символ ⌈ будет медленно мигать.
3. Выберите режим работы и температуру.
4. По окончании цикла духовая печь выключится, прозвучит звуковой сигнал, а символ ⌈ начнет быстро мигать.

- Чтобы отключить сигнал и остановить мигание символа $\rightarrow|$, нажмите любую кнопку. Духовая печь включится снова.
- Чтобы выключить печь, установите переключатель в положение \circ .
Оставшееся время приготовления можно изменить, нажимая на \ominus или \oplus до тех пор, пока символ $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать. Затем нажмите $\textcircled{\text{OK}}$ и измените время.

Продолжительность приготовления и Время окончания приготовления

- Нажимайте на \ominus или \oplus до тех пор, пока не начнет мигать символ $\rightarrow|$, затем нажмите на $\textcircled{\text{OK}}$. На дисплее отобразится 00:00.
- Выберите время приготовления, нажав на \ominus или \oplus . Прозвучат два звуковых сигнала, на дисплее появится оставшееся время, а символ $\rightarrow|$ начнет медленно мигать.
- Нажимайте на \ominus или \oplus до тех пор, пока не начнет мигать символ $\rightarrow|$, затем нажмите на $\textcircled{\text{OK}}$. Ожидаемое время окончания приготовления будет отображаться на дисплее таймера.
- Выберите время приготовления, нажав на \ominus или \oplus . Затем прозвучат два звуковых

сигнала, а на дисплее появится текущее время.

- Выберите режим работы и температуру. Духовая печь будет выключена, и будут светиться символы $\rightarrow|$ и $\rightarrow|$. Программирование духовой печи закончено.
- Когда будет достигнуто время начала приготовления, духовая печь включится и будет работать в течение указанного периода времени.
- Во время приготовления оставшееся время приготовления будет отображаться на дисплее, а символ $\rightarrow|$ будет медленно мигать.
- По окончании установленного времени духовая печь выключится, прозвучит звуковой сигнал, а символ $\rightarrow|$ начнет быстро мигать.
- Чтобы отключить сигнал и остановить мигание символа $\rightarrow|$, нажмите любую кнопку. Духовая печь включится снова.
- Чтобы выключить печь, установите переключатель в положение \circ .
Оставшееся время приготовления можно изменить, нажимая на \ominus или \oplus до тех пор, пока символ $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать. Затем нажмите $\textcircled{\text{OK}}$ и измените время.

Программа MAESTRO PIZZA

Для начала работы программы MAESTRO PIZZA необходимо разогреть духовую печь до соответствующей температуры (340 °C). Для этого выполните следующие шаги:

- Установите решетку на телескопические направляющие внутри духовой печи.
- Затем установите камень для пиццы на решетку.
- Снимите эмалированный поддон, входящий в комплект, и закройте дверцу.



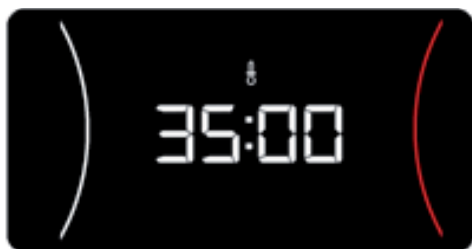
ВНИМАНИЕ!

Помните, что во время предварительного нагрева камень для пиццы должен всегда находиться внутри духовой печи. Это гарантирует достижение правильной температуры камня для приготовления пиццы и получение оптимальных результатов.

- Поверните переключатель в режим MAESTRO PIZZA .
- На дисплее отобразится температура 340°.



6. При нажатии сенсорной кнопки «ОК» на передней панели управления прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий выполнение операции, и духовая печь начнет разогреваться до достижения оптимальной рабочей температуры.
7. Предварительный разогрев занимает 35 минут. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до завершения предварительного разогрева.



ВНИМАНИЕ!

Помните, что необходимо разогревать духовую печь 35 минут, прежде чем приступить к приготовлению пиццы.

8. По истечении 35 минут прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать температура 340°.
9. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите ОК.
10. Откройте дверцу и поместите пиццу внутрь печи с помощью специальной лопатки.
11. После закрытия дверцы на дисплее появится время приготовления.
12. Оставьте пиццу готовиться в течение необходимого времени (см. таблицу с указа-

нием времени приготовления для каждого вида пиццы).

ВНИМАНИЕ!

Не открывайте дверцу духовой печи без необходимости во избежание потерь тепла.

При открытии и закрытии дверцы отображаемое время на дисплее вернется к значению 00:00.

13. После завершения приготовления пиццы поверните переключатель в положение «0», чтобы выключить духовую печь.

ВНИМАНИЕ!

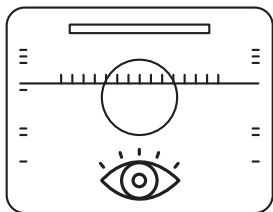
Обратите внимание, что время приготовления пиццы не должно превышать 90 минут. По истечении данного времени печь автоматически выключится по соображениям безопасности, после чего на дисплее появится сообщение «СТОП» (STOP).

Сообщение «СТОП» исчезнет только после остывания печи.



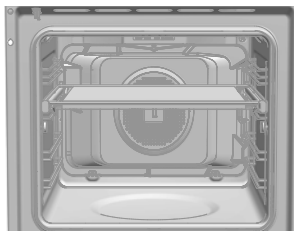
ОСТОРОЖНО

При использовании функции MAESTRO PIZZA процесс приготовления протекает очень быстро. Поэтому, чтобы обеспечить максимальные результаты, рекомендуется оставаться возле духовой печи и следить за процессом и временем приготовления. Если не следить за процессом приготовления, пицца может стать слишком сухой или подгореть.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМНЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ


Для получения наилучшего результата при приготовлении пиццы с использованием камня для пиццы, поставляемого с печью, требуется предварительно разогреть камень для пиццы в пустой духовой печи. Это гарантирует достижение оптимальной температуры для приготовления пиццы.



Установите камень для пиццы на решетку на телескопических направляющих. Это позволит помещать и извлекать камень для пиццы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ

Для приготовления замороженной пиццы необходимо обеспечить некоторые условия. Выполните следующие действия:

1. Не используйте камень для пиццы.
2. Поверните переключатель в положение .
3. Установите переключатель на температуру 200 °C или другую температуру в соответствии с рекомендациями производителя пиццы.
4. Предварительно разогрейте духовую печь до необходимой температуры. При достижении необходимой температуры символ


термостата  выключится.

5. Положите пиццу на решетку.
6. Готовьте пиццу 10–12 минут (или на протяжении времени, рекомендованного производителем пиццы).

ПОДСВЕТКА ВНУТРИ ДУХОВОЙ ПЕЧИ С ФУНКЦИЕЙ MAESTRO PIZZA

Во время приготовления подсветка внутри печи обычно выключена в любом выбранном режиме.

При необходимости включить подсветку во время приготовления можно следующим образом:

1. Нажмите на сенсорную кнопку «OK»  на передней панели управления, после чего подсветка внутри печи включится.
2. При повторном нажатии на сенсорную кнопку «OK» подсветка выключится.
3. По прошествии 30 секунд подсветка автоматически отключается.
4. При открытии дверцы подсветка внутри печи включается.



ИНФОРМАЦИЯ



Во время предварительного нагрева с использованием функции MAESTRO PIZZA подсветка выключена, а кнопка «OK» не работает.

ТАБЛИЦА: ВИДЫ ПИЦЦЫ

В духовой печи с функцией MAESTRO PIZZA можно готовить пиццу, руководствуясь указаниями приведенной ниже таблицы:

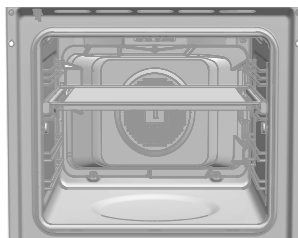
ВИД ПИЦЦЫ	Шкала выбора функций	Шкала регулирования температуры	Примерное время приготовления	Камень для пиццы	Время предварительного подогрева печи
Свежеприготовленное домашнее тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3–4 мин	ДА	35 мин
Готовое тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3–4 мин	ДА	35 мин
Раскатанное тонкое тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3–4 мин	ДА	35 мин
Раскатанное стандартное тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3–4 мин	ДА	35 мин
Полуфабрикат		220 °C	8 мин	НЕТ	15 мин
Замороженная пицца		210 °C	10 мин	НЕТ	15 мин

Общие краткие рекомендации:

1. Пицца из свежего и раскатанного теста готовится с использованием функции MAESTRO PIZZA .
2. Пицца из замороженного теста или полуфабрикат пиццы готовятся с использованием функции .

ВНИМАНИЕ!

При приготовлении пиццы из свежего теста используйте камень для пиццы на высоте, показанной на рисунке.





ВНИМАНИЕ!

Для получения оптимальных результатов при приготовлении пиццы из свежего теста максимально раскатайте тесто. Если тесто раскатать неправильно, оно получится неравномерным.

Функции безопасности


БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Данная функция может быть выбрана в любой программе работы духовой печи.

Для активации данной функции нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал и пока на дисплее не появится символ . Часы/таймер будут заблокированы.

Если духовая печь выключена, то в случае активации функции блокировки от детей печь не начнет работать, даже при выборе режима приготовления.

Если активировать данную функцию во время приготовления, то заблокируются только настройки электронных часов/таймера.

Для активации данной функции нажмите и удерживайте кнопку  до появления звукового сигнала.


БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Данная функция работает только для печей с пиролизом.

Данная функция позволяет заблокировать дверцу духовой печи.






ВАЖНО


Данную функцию можно вы-брать, когда переключатель нахо-дится в исходном положении . После блокировки дверцы можно начать приготовление в обычном режиме.

Для блокировки/разблокировки дверцы выполните следующие действия:

Функция TeKa Hydroclean®

Данная функция используется для очистки духовой печи от жира и загрязнений. Чтобы упростить очистку печи, не допускайте скопления загрязнений. Очищайте духовую печь регулярно.


1. Нажимайте на  или  до тех пор, пока не начнет мигать символ . На дисплее отобразится состояние блокировки дверцы. «Вкл.» (On) означает, что блокировка дверцы включена, «Выкл.» (Off) означает, что блокировка дверцы отключена.

2. Нажмите . Прозвучит звуковой сигнал, после чего дверца заблокируется, если было установлено «Выкл.», или разблокируется, если было установлено «Вкл.».




ВНИМАНИЕ!

Перед блокировкой дверцы убедитесь, что она плотно закрыта. Если дверца закрыта неправильно, она не заблокируется, и при этом прозвучит звуковой сигнал. В таком случае выключите звуковой сигнал, нажав на любую кнопку на часах, правильно закройте дверцу и снова активируйте блокировку, следуя инструкциям выше.

3. После блокировки/разблокировки дверцы на дисплее будет отображаться соответствующее состояние. В случае блокировки на дисплее отображается символ .



ВАЖНО

Для разблокировки дверцы во время приготовления установите переключатель в исходное положение  и разблокируйте дверцу, следуя указанным выше инструкциям. После разблокировки дверцы верните переключатель в предыдущее положение для продолжения приготовления.

РАБОТА ФУНКЦИИ ТЕКА HYDROCLEAN®



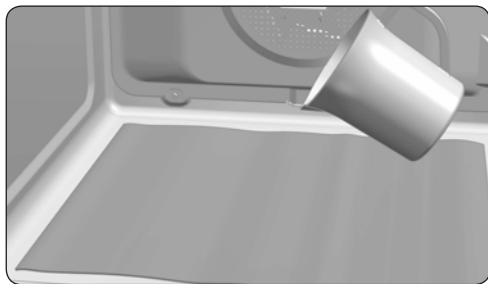
ВНИМАНИЕ!

Не наливайте воду внутрь горячей духовой печи. Это может привести к повреждению эмали.

Всегда выполняйте цикл очистки, когда духовая печь остыла. Очистка горячей печи может привести к получению неудовлетворительных результатов и к повреждению эмали.

Сначала извлеките поддоны и все принадлежности из духовой печи, включая опоры поддонов или телескопические направляющие. Для этого следуйте инструкциям, которые приведены в руководстве по установке и обслуживанию, прилагаемому к духовой печи.

1. После остывания печи протрите ее основание тканью.





2. Осторожно налейте 200 мл воды внутрь камеры печи.




ИНФОРМАЦИЯ


Для обеспечения оптимального результата добавьте чайную ложку мягкого моющего средства в воду до нанесения на ткань.

3. Поверните переключатель в положение .
4. После этого прозвучит звуковой сигнал, оповещающий о том, что был запущен цикл очистки Teка Hydroclean®, символ  начинает медленно мигать, а на дисплее будет отображаться время до окончания цикла очистки.



ВАЖНО



Продолжительность цикла не может быть изменена. Чтобы прервать цикл, установите переключатель в положение .

5. После окончания цикла печь выключится. Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее будет быстро мигать символ .



ВАЖНО

Не открывайте дверцу духовой печи до тех пор, пока не завершится работа функции Hydroclean®. Для надлежащей работы функции необходима фаза охлаждения.

6. Для отключения звукового сигнала и мигания символа  нажмите любую кнопку.
7. Поверните переключатель в положение .
8. После цикла очистки необходимо удалить излишки воды и оставшиеся загрязнения тканью.

Функция Hydroclean® выполняется при низкой температуре. Однако время охлаждения может отличаться в зависимости от температуры окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

Не прикасайтесь к внутренней поверхности духовой печи до тех пор, пока не убедитесь, что она остыла.

Если после завершения функции Hydroclean® требуется более тщательная очистка, используйте нейтральные моющие средства и небрызговую губку.

Функция пиролитической самоочистки



ВНИМАНИЕ!

Перед запуском цикла пиролитической очистки внимательно прочтите инструкции по технике безопасности, приведенные в начале Руководства по установке и обслуживанию.

Данная функция позволяет запустить цикл пиролитической очистки, во время которого скопившийся жир сгорает под воздействием высоких температур внутри печи.

Как правило, цикл пиролитической очистки следует запускать через каждые 4–5 циклов приготовления, используя соответствующую программу в зависимости от объема загрязнения в духовой печи. Чем выше объем загрязнения, тем более продолжительной должна быть программа очистки.

Во время цикла пиролитической очистки подсветка внутри печи отключена.

РАБОТА ФУНКЦИИ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ



ВАЖНО

Перед началом процесса пиролитической очистки необходимо удалить все принадлежности и посуду из печи, в том числе подставки для поддонов и (или) телескопические направляющие. Для этого следуйте инструкциям, которые приведены в руководстве по установке и обслуживанию, прилагаемому к духовой печи.



ВНИМАНИЕ!

Удалите все подтеки или излишки грязи с внутренней поверхности печи, поскольку они могут загореться во время пиролиза.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом цикла пиролиза убедитесь, что дверца плотно закрыта.

1. Поверните переключатель в положение «Пиролиз» (Pyrolysis):
2. Через несколько секунд на дисплее загорится символ , и включится индикатор P2 (программа пиролиза 2).
3. Программу пиролиза можно поменять на P1, P2, P3 с помощью кнопок или :
P1: Мягкий режим пиролиза. Один час.
P2: Средний режим пиролиза. Полтора часа.
P3: Интенсивный режим пиролиза. Два часа.
4. После выбора необходимой программы нажмите . Сразу после этого дверца автоматически заблокируется.



ВНИМАНИЕ!

Если дверца открыта, то она не заблокируется, прозвучит звуковой сигнал, и цикл пиролитической очистки не начнется.

В таком случае отключите звуковой сигнал, нажав на любую кнопку, плотно закройте дверцу, установите переключатель в положение и снова выберите программу пиролиза, следуя приведенным выше инструкциям.

5. Когда дверца будет заблокирована, на дисплее появится символ и время, оставшееся до окончания цикла пиролиза.




ВАЖНО


На данном этапе печь запрограммирована и запускает цикл пиролитической очистки. Во время работы данного цикла не могут быть выбраны другие функции печи, за исключением функции блокировки от детей.

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

6. По завершении цикла пиролитической очистки прозвучит звуковой сигнал, на-

чет мигать символ , и на дисплее будет отображено время 00:00.


7. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
8. Поверните переключатель в положение  .
9. Процесс нагрева печи завершен. Тем не менее, печь еще слишком горячая и не может использоваться.

Печь продолжит остывать, и до момента ее охлаждения на дисплее будет отображаться символ .



ВАЖНО

В связи с высокими температурами внутри духовой печи время охлаждения может варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды.

10. После охлаждения печи символ  отключается.
11. Откройте дверцу, протрите внутренние поверхности печи тканью и удалите золу, образовавшуюся во время цикла очистки. Используйте неметаллическую мочалку для очистки труднодоступных внутренних поверхностей печи.
12. После очистки внутренних поверхностей печи установите на место направляющие и принадлежности.
13. Духовая печь готова к использованию.




ВАЖНО

При возникновении проблем с программированием и использованием данной функции, обратитесь к Руководству по установке и обслуживанию, прилагаемому к духовой печи.

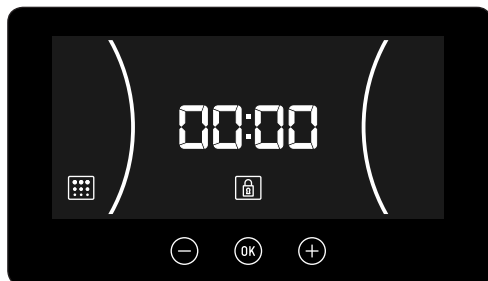
ОТМЕНА ВЫПОЛНЕНИЯ ФУНКЦИИ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

Пиролитическая очистка является автоматической функцией и может быть активирована только с помощью настройки часов. Для отме-

ны работающего цикла пиролитической очистки необходимо выполнить следующие действия:

1. Поверните переключатель в положение  .

На дисплее отобразится следующее:



2. В зависимости от температуры внутри печи возможны следующие варианты:
 - а) Высокая температура внутри печи: в данном случае дверца печи останется заблокированной до достижения безопасной температуры.
 - б) Нормальная температура внутри печи: если температура внутри печи не представляет опасности, дверца сразу разблокируется.
3. Как только дверца разблокирована и ее можно открыть, время снова отображается на часах.

Рекомендации по очистке камня для пиццы.

Чтобы очистить камень для пиццы, протрите его влажной тканью или губкой без использования мыла или моющих средства.

ОПАСНО!

Не мойте камень под краном, поскольку в таком случае он впитает слишком много воды и может треснуть при нагревании в духовой печи.

ВНИМАНИЕ!

Перед установкой камня в печь его необходимо высушить.

Если на камне остались следы твердой пищи, удалите их пластиковой лопаткой.

ОПАСНО!

Запрещено использовать металлические лопатки или острые ножи, поскольку это может привести к повреждению поверхности камня или появлению на нем трещин.

Обратите внимание, что после использования камня для пиццы он не сохранит свой первоначальный вид, который имелся до использования.

Очистка камня для пиццы обеспечивает следующие преимущества:

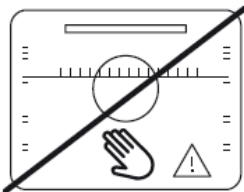
1. Не допускает появления золы и обугленных остатков пищи на продуктах.
2. Продлевает срок службы камня для пиццы.
3. Помогает достигать наилучших результатов при приготовлении.

СПОСОБ ОЧИСТКИ ВНЕШНИХ СТЕКОЛ.

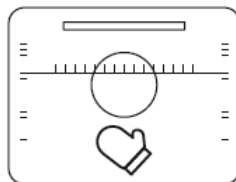
Используйте микрофибровую полировальную салфетку и воду, при необходимости добавьте мягкое мыло.

Не следует использовать агрессивные чистящие или моющие средства.

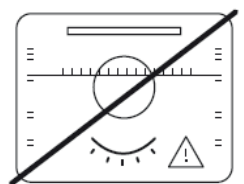
ВАЖНО



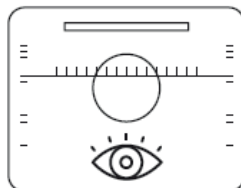
НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ВНУТРЕННИМ ПОВЕРХНОСТЯМ ГОРЯЧЕЙ ПЕЧИ БЕЗ ЗАЩИТНЫХ СРЕДСТВ.



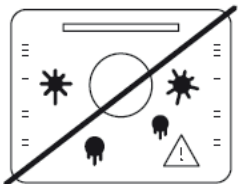
ПОЛЬЗУЙТЕСЬ СРЕДСТВАМИ ЗАЩИТЫ ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ПОДДОНОВ И РЕШЕТОК.



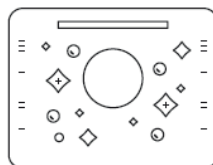
НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ДУХОВУЮ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



СЛЕДИТЕ ЗА ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПЕЧИ.

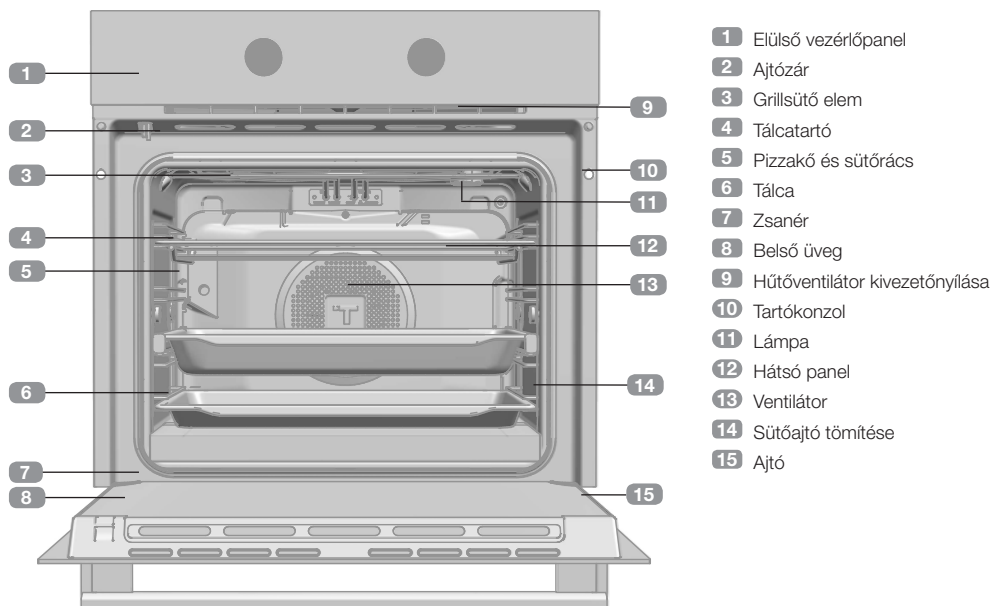


НЕ ДОПУСКАЙТЕ СКАПЛИВАНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ.



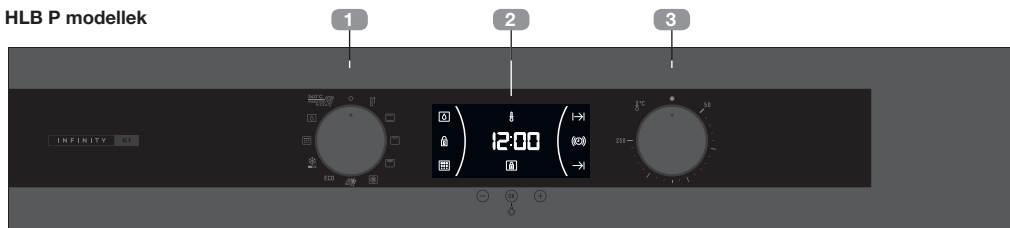
СОДЕРЖИТЕ ПЕЧЬ В ЧИСТОТЕ.

A sütő leírása



Elülső vezérlőpanel

HLB P modellek



Funkcióvezérlőn található szimbólumok



HLB 85-G1 P BM modellek



Sütőfunkciók



INFORMÁCIÓ

Az egyes funkciók használatának leírásáért kérjük, nézze meg a sütőhöz mellékelt sütési útmutatót.



A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA



GYORS ELŐMELEGÍTÉS



HAGYOMÁNYOS: FELSŐ ÉS ALSÓ SÜTÉS



GRILL



MAXIGRILL



TURBÓ



ALSÓ SÜTÉS+TURBO

ECO

ECO



KIOLVASZTÁS



PIROLÍZIS



HYDROCLEAN



MAESTRO PIZZA

A MAESTRO PIZZA bemutatása

Az új MAESTRO PIZZA sütő forradalmasítja az otthoni pizzasütést a magas hőmérsékleten történő különleges sütési folyamatnak köszönhetően. A különleges sütési funkció a sütőhöz járó pizzakővel együtt lehetőséget biztosít, hogy percek alatt ízletes pizzákat készítsen friss házi pizzatésztából, csakúgy mint legjobb olasz pizzériákban.

Ez egy elektromos sütő és nagyon magas hőmérsékleten (340 °C) képes működni. A szerkezet különleges kialakítása és a megerősített szigetelés nem engedi, hogy a nagyfokú hő a sütő belsejéből kiszökjön, így Ön teljes biztonsággal és kényelemben adhatja át magát a sütés nyugtató örömeinek.

Amellett, hogy tökéletes, frissen gyúrt tésztából

készült pizzák sütése mellett, a MAESTRO PIZZA sütővel minden hagyományos pizzát el tud készíteni, például elősütött, fogyasztásra kész, fagyasztott pizzát, stb.

A MAESTRO PIZZA egy csúcstechnológiás multifunkciós sütő, amellyel hagyományos ételeket is készíthet akár csak egy hagyományos sütőben.

Végül, de nem utolsó sorban a takarítás gyors, egyszerű és kényelmes feladattá válik, amelyet vegyszerek nélkül is könnyűszerrel elvégezhet. Válassza ki a megfelelő pirolízis ciklust attól függően, hogy mennyire szennyezett a sütő belseje. Amikor a ciklus a végéhez ért, egyszerűen törölje le felületeket egy nedves ronggyal és távolítsa el a hamumaradványokat (lásd: Tisztító funkció)

Az elektronikus óra/időzítő leírása



1 GOMBOK

⊖, OK és ⊕: Lehetővé teszi az elektronikus óra/időzítő funkcióinak programozását

2 SZIMBÓLUMOK

ÓRAFUNKCIÓK

🔊 **HANGJELZÉS:** Az óra hangjelzés funkciójának kiválasztásával felvillan. Az beprogramozott idő leteltével hangjelzést ad ki. A sütő nem kapcsol ki a beállított időtartam lejártát követően. Ez a funkció csak a sütő működése közben használható.

⏪ és ⏩ **PROGRAMOZÁS:** világítani kezd ezzel jelezve, hogy a sütő be van programozva (sütési idő, leállítási idő vagy összes).

- ⏪|**Sütési idő:** Ezzel a funkcióval beállíthatja a sütési időt, amely lejártával a sütő automatikusan kikapcsol.
- ⏩| **Sütés leállításának ideje:** Ezzel a funkcióval beidőzítheti a sütés leállításának időtartamát, amely lejártával a sütő automatikusan kikapcsol.
- ⏪| és ⏩| **Sütési idő és sütés leállításának ideje:** Ezzel a beállítással beprogramozhatja a sütési időt és a sütés leállítását. A sütő automatikusan bekapcsol a beállított időpontban és a kiválasztott sütési időtartamig (sütési idő) üzemel. Azután pedig kikapcsol a beállított időpontban (sütés leállításának ideje).

🔒 **ÓRA/IDŐZÍTŐ ZÁROLÁSA:** azt jelzi, hogy az óra/időzítő érintőgombjai zárolva vannak, így az gyermekek nem tudják átállítani.

Egyéb funkciók

- 🔥 **SÜTÉS:** azt jelzi, amikor a sütő hőt bocsát ki.
- 🚿 **HYDROCLEAN:** világítani kezd ezzel jelezve, hogy a Teka Hydroclean® funkció folyamatban van.
- 🔥 **PIROLÍZIS: Csak pirolitikus modelleknél.** világítani kezd ezzel jelezve, hogy pirolitikus funkció folyamatban van.
- 🔒 **AJTÓZÁR: Csak pirolitikus modelleknél.** azt jelzi, hogy az ajtó zárva van, akár manuálisan, akár automatikusan, amíg pirolitikus funkció folyamatban van.



FIGYELEM!

Az érintőgombok érzékenysége folyamatosan alkalmazkodik a környezeti körülményekhez. Győződjön meg arról, hogy az elülső vezérlőpanel felülete tiszta és akadályoktól mentes, amikor csatlakoztatja a sütőt a csatlakozóaljzathoz. Amennyiben az óra nem reagál megfelelően, amikor megérinti a gombokat, húzza ki a sütőt a hálózathoz néhány másodpercig vagy dugja vissza. Ezáltal az érzékelők automatikusan beállíthatódnak és újra reagálnak az érintésre.


IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- A sütőn lévő óra beállításához a funkcióvezérlőt és hőmérséklet-szabályzót a(z) ○ pozícióba kell forgatni.
- A sütő csatlakozóaljzatba történő csatlakozásakor a 12:00 időpont villog az óra kijelzőjén.
- Nyomja meg a ⊖ vagy ⊕ gombokat az óra majd a perc beállításához. Egymás utáni két hangjelzés jelzi az idő beállítását.
- Az idő módosításához nyomja meg a ⊖ vagy ⊕ gombokat, amíg az idő elkezd villogni. Nyomja meg a OK gombot és kövesse az előző pontban leírt utasításokat.

**MEGJEGYZÉS**

Az óra kivilágításának van egy éjszakai üzemmódja, így éjfél és reggel 6 között csökken a kijelző fényereje.

**FIGYELEM!**

Áramkimaradás esetén az elektronikus óra-/időzítőbeállítások törlődnek. Ha ez megtörténik, forgassa a funkcióvezérlőt és hőmérséklet-szabályzót a(z)  pozícióba.

A 12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn, ezt követően pedig a fent leírtak alapján beállíthatja a pontos időt. Amennyiben a sütőajtó zárolva volt az áramkimaradáskor, a zárolást jelentő szimbólum világitani fog annak feloldásáig.

Ez több percig is eltarthat a sütő belsejétől függően. Ez idő alatt nem tudja beállítani a pontos időt. Miután feloldotta az ajtó zárolását, beállíthatja a pontos időt a fent leírt módon.

A sütő használata

MANUÁLIS ÜZEMELTETÉS



- A pontos idő beállítását követően a sütő használatra kész. Válassza ki a sütési funkciót és a hőmérsékletet

**INFORMÁCIÓ**

Az elektronikus hőmérséklet-szabályzóval ellátott modellek esetén, amikor a kiválasztó gombot elforgatja, az órajelző a hőmérséklet fogja megjeleníteni.

A hőmérséklet kiválasztását követően az órajelző automatikusan újra megjelenik.

Amennyiben a sütés ideje alatt szeretné megjeleníteni a hőmérsékletet, fordítsa el a hőmérséklet-szabályzót a hőmérséklet módosításához.









- Ekkor észrevehető, hogy a(z)  szimbólum világitani kezd a sütés közben ezzel jelezve, hogy a sütő hőt bocsát ki. Ez a szimbólum eltűnik, amikor elérte a kiválasztott hőmérsékletet.
- Állítsa a vezérlőt az alábbi pozícióra a sütő kikapcsolásához: 

**INFORMÁCIÓ**

Amikor megkezdí a sütést, a sütő megjeleníti az időt, hogy mennyi ideje üzemel.


SÜTŐIDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

Hangjelzés beállítása

1. Nyomja meg a(z)  vagy , amíg a(z)  szimbólum villogni kezd a kijelzőn és nyomja meg a(z)  gombot. A 00:00 jelenik meg a kijelzőn.
2. A  vagy  gomb megnyomásával állítsa be, hogy mennyi idő múltán szeretné, ha megszólalna a hangjelzés. Két hangjelzést fog hallani, amely az idő beállítását jelzi, majd az óra elkezdi visszaszámolni a kiválasztott időponttól. A(z)  szimbólum lassan villog.
3. Miután lejárt az idő, egy hangjelzést fog hallani 90 másodpercig és a(z)  szimbólum gyorsan villogni kezd.

**MEGJEGYZÉS**

A hangjelzés funkció beállításával a sütő nem fog kikapcsolni az idő lejártá után.

4. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomásával le tudja állítani. Ekkor a(z)  szimbólum eltűnik.

Amennyiben változtatni akarja a hangjelzés idejét, ismétlje meg a bemutatott lépéseket. Az időzítővezérlőbe történő belépéskor a hátralevő idő jelenik meg, amelyet módosíthat.



MEGJEGYZÉS

A hangjelzés funkcióval a hátralevő idő lesz végig látható a kijelzőn. Ezzel a beprogramozott funkcióval nem látható a pontos idő és a teljes beállított sütési idő.

A sütési idő programozása

1. Nyomja meg a(z) \ominus vagy \oplus , amíg a(z) $\text{I} \rightarrow \text{I}$ szimbólum villogni kezd a kijelzőn és nyomja meg a(z) OK gombot. A 00:00 jelenik meg a kijelzőn.
2. A \ominus vagy \oplus gomb megnyomásával állítsa be, hogy mennyi idő múltán szeretné, ha megszólalna a hangjelzés. Két hangjelzést fog hallani, amely az idő beállítását jelzi, majd az óra elkezd visszaszámolni a kiválasztott időponttól. A(z) $\text{I} \rightarrow \text{I}$ szimbólum lassan villog.
3. A sütő gombjai segítségével válasszon ki egy sütési funkciót és hőmérsékletet.
4. Amint letelt a sütési idő, a sütő kikapcsol, a hangjelzés megszólal és a(z) $\text{I} \rightarrow \text{I}$ szimbólum elkezd gyorsan villogni.
5. Nyomja meg bármelyik gombot a hangjelzés megszüntetéséhez és kapcsolja ki a(z) $\text{I} \rightarrow \text{I}$ szimbólumot. A sütő újra bekapcsol.
6. Állítsa a vezérlőt az alábbi pozícióra a sütő kikapcsolásához: \bullet

Bármikor megváltoztathatja a hátralevő sütési időt a \ominus vagy \oplus gomb megnyomásával, amíg a(z) $\text{I} \rightarrow \text{I}$ szimbólum gyorsan elkezd villogni. Nyomja meg a(z) OK gombot az idő módosításához.



MEGJEGYZÉS

A Sütési idő funkcióval a hátralevő idő folyamatosan megjelenik a kijelzőn. Ezzel a funkcióval nem látszik a pontos idő.

Sütés leállításának idejének beállítása

1. Nyomja meg a(z) \ominus vagy \oplus , amíg a(z) $\rightarrow \text{I}$ szimbólum villogni kezd a kijelzőn és nyomja meg a(z) OK gombot. A pontos idő megjelenik a kijelzőn.

2. A \ominus vagy \oplus gomb megnyomásával állítsa be, hogy mennyi idő múltán szeretné, ha megszólalna a hangjelzés. Két hangjelzést fog hallani, amely az idő beállítását jelzi, majd az óra elkezd visszaszámolni a kiválasztott időponttól. A(z) $\rightarrow \text{I}$ szimbólum lassan villog.

3. Válassza ki a sütési funkciót és a hőmérsékletet
4. Amikor a ciklus befejeződött, a sütő magától kikapcsol, ezután hangjelzést fog hallani és a(z) $\rightarrow \text{I}$ szimbólum gyorsan kezd villogni.
5. Nyomja meg bármelyik érintőgombot és kapcsolja ki a(z) $\rightarrow \text{I}$ szimbólumot. A sütő újra bekapcsol.
6. Állítsa a vezérlőt az alábbi pozícióra a sütő kikapcsolásához: \bullet

Bármikor megváltoztathatja a hátralevő sütési időt a \ominus vagy \oplus gomb megnyomásával, amíg a(z) $\rightarrow \text{I}$ szimbólum gyorsan elkezd villogni. Nyomja meg a(z) OK gombot az idő módosításához.

Sütési idő és sütés leállításának idejének beállítása

1. Nyomja meg a(z) \ominus vagy \oplus , amíg a(z) $\text{I} \rightarrow \text{I}$ szimbólum villogni kezd a kijelzőn és nyomja meg a(z) OK gombot. A 00:00 jelenik meg a kijelzőn.
2. Válassza ki a sütési időt a \ominus vagy \oplus gombok megnyomásával. Ezután két hangjelzést fog hallani, a hátralevő idő megjelenik a kijelzőn és a(z) $\text{I} \rightarrow \text{I}$ szimbólum elkezd lassan villogni.
3. Nyomja meg a(z) \ominus vagy \oplus , amíg a(z) $\rightarrow \text{I}$ szimbólum villogni kezd a kijelzőn és nyomja meg a(z) OK gombot. A várható befejezési idő megjelenik a kijelzőn.
4. Válassza ki a sütés befejezésének idejét a \ominus vagy \oplus gombok megnyomásával. Ezt követően két hangjelzést fog hallani és a pontos idő megjelenik a kijelzőn.
5. Válassza ki a sütési funkciót és a hőmérsékletet. A sütő leválasztva marad, miközben a $\text{I} \rightarrow \text{I}$ és $\rightarrow \text{I}$ szimbólumok világítani fognak. Ezzel beprogramozta a sütőt.

6. Amikor elérkezett a sütés ideje, a sütő bekapcsol és a beállított sütési idejéig üzemel.
7. Sütés közben a hátralevő sütési idő jelenik meg a kijelzőn és a(z) |→| szimbólum lassan villogni fog.
8. Amikor a beállított sütési idő lejárt, a sütő magától kikapcsol, ezután hangjelzést fog hallani és a(z)|→| szimbólum gyorsan kezd villogni.
9. Nyomja meg bármelyik érintőgombot és kapcsolja ki a(z) |→| szimbólumot. A sütő újra bekapcsol.
10. Állítsa a vezérlőt az alábbi pozícióra a sütő kikapcsolásához: ○
Bármikor megváltoztathatja a hátralevő sütési időt a ⊖ vagy ⊕ gomb megnyomásával, amíg a(z) |→| szimbólum gyorsan elkezd villogni. Nyomja meg a(z) ⊙ gombot az idő módosításához.

Sütés a MAESTRO PIZZA sütővel

A MAESTRO PIZZA funkcióhoz először melegítse elő a sütőt a megfelelő sütési hőmérsékletre (340 °C). Ehhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Helyezze a sütőrácsot a sütőben található teleszkópos tálcavezetőre.
2. Ezután helyezze a pizzakövet a rácsra.
3. Vegye a ki a sütőhöz kapott zománcozott tálcát és csukja be a sütő ajtaját.



FIGYELEM!

Ne felejtse el, hogy nagyon fontos, hogy az előmelegítés idejére a pizzakő a sütőben legyen. Ezzel biztosíthatja, hogy a pizzakő eléri a megfelelő hőmérsékletet az optimális sütési eredmények elérése érdekében.

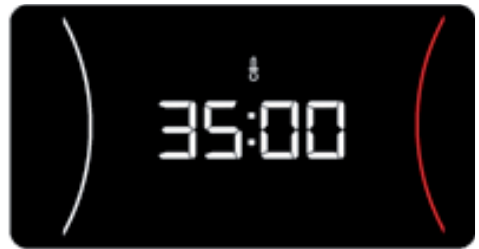
4. Forgassa a funkcióvezérlőt a MAESTRO PIZZA funkcióra .
5. A 340°-os hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn.



6. Amikor megnyomja az OK érintőgombot az elülső vezérlőpanelen, egy hangjelzés fogja

jelzeni a sütés beállítását és a sütő elkezd előmelegedni, amíg el nem éri az optimális üzemi hőmérsékletet.

7. Az előmelegítés 35 percig tart. Az előmelegítésből hátralevő idő az órakijelzőn jelenik meg.



FIGYELEM!

Ne feledje, hogy 35 percet kell várnia a sütő előmelegítéséhez, és utána elkezdheti a pizzasütést.

8. A 35 perc lejártával a sütő egy hangjelzést fog kiadni és a kijelzőn villogni fog a 340° felirat.
9. Az OK érintőgombbal kapcsolhatja ki a hangjelzést.
10. Nyissa a sütő ajtaját és helyezze a pizzát a sütőbe a lapát segítségével.
11. Miután becsukta az ajtót, a sütési idő jelenik meg az órakijelzőn.

12. Hagyja a sütőben a pizzát a szükséges ideig (ld. a különböző pizzatípusokra vonatkozó sütési időt tartalmazó táblázatot).

FIGYELEM!

Sütés közben feleslegesen ne nyitogassa a sütő ajtaját, mert ezáltal hőveszteséget okozhat.

Ha kinyitja és becsukja az ajtót, a sütési idő a kijelzőn 00:00-ra vált.

13. Miután megsütötte a pizzát, fordítsa a vezérlőtárcsát a „0” állásra a sütő kikapcsolásához.

FIGYELEM!

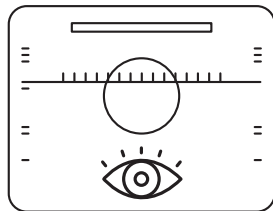
Ne felejtse el, hogy 90 perc áll rendelkezésére a pizza megsütéséhez. Ezen időtartam lejártával, a sütő biztonsági okokból kikapcsol és a kijelzőn megjelenik a „STOP” felirat.

A „STOP” felirat kizárólag akkor tűnik el a kijelzőről, miután a sütő kihűlt.



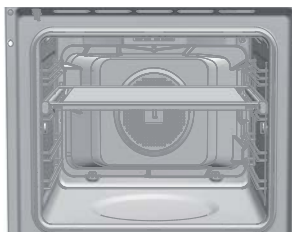
VIGYÁZAT!

A sütési folyamat a MAESTRO PIZZA funkcióval nagyon gyors. Ezért azt javasoljuk, hogy figyelje az étel alakulását és az időtartamot, hogy a legjobb eredményt érhesse el. Ha nem figyel a sütőt, a pizza kiszáradhat vagy meg is éghet.



A PIZZAKŐ HASZNÁLATA

A legjobb eredmények érdekében, amikor a sütőhöz kapott pizzakövön szeretné elkészíteni a pizzát, a követ először az üres előmelegített sütőbe helyezze. Ezzel biztosíthatja a tökéletes hőmérsékletet a pizzasütéshez.





Helyezze a pizzakövet a teleszkópos tálcavezetőn található sütőrácsra. Így könnyebben helyezheti be és veheti ki követ.

GYORSFAGYASZTOTT PIZZÁK SÜTÉSE



A különböző pizzatípusok különböző sütési körülményeket igényelnek. Járjon el az alábbiak szerint:


1. Ne használja a pizzakövet.
2. Fordítsa a vezérlőtárcsát a(z)  pozícióba.
3. Forgassa addig a hőmérséklet-szabályzót, amíg az órajelzőn megjelenik a 200 °C vagy pizza forgalmazója által ajánlott sütési hőmérséklet.
4. Melegítse elő a sütőt, amíg az el nem éri a szükséges hőmérsékletet. Amikor elérte a megfelelő hőmérsékletet, a termosztát szimbóluma  kikapcsol.

5. Helyezze a pizzát a sütőrácsra.
6. Süssse a pizzát 10-12 percig (vagy a pizza forgalmazója által ajánlott ideig).

A MAESTRO PIZZA SÜTŐ VILÁGÍTÁSA

A sütőben lévő világítás általában kikapcsolt állapotban van a sütési folyamatban közben a kiválasztott funkciótól függetlenül.

Amennyiben szeretné felkapcsolni sütés közben a belső világítást:

1. Érintse meg az OK érintógombot  az elülső vezérlőpanelen és belső világítás bekapcsol.
2. Ha újra megérinti az OK érintógombot, a belső világítás kikapcsol.
3. 30 másodperc elteltével a világítás automatikusan kikapcsol.
4. Amikor kinyitja a sütő ajtaját, a belső világítás bekapcsol.









INFORMÁCIÓ



A MAESTRO PIZZA előmelegítési funkció alatt a lámpa nem világít és az OK érintógomb nem működik.

PIZZASÜTÉSI TÁBLÁZAT - PIZZATÍPUSOK

Az alábbi pizzatípusokat készítheti el a MAESTRO PIZZA sütővel az alábbi táblázat segítségével:

A PIZZA TÍPUSA	Funkcióve- zélő	Hőmérséklet - szabályzó	Hozzávetőle- ges sütési idő	Pizzakő	Sütő előmele- gítési idő
Friss házi készítésű tészta	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3-4 perc	IGEN	35 perc
Sütésre kész friss tészta	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3-4 perc	IGEN	35 perc
Vékonyra nyújtott tészta	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3-4 perc	IGEN	35 perc
Átlagosra nyújtott tészta	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3-4 perc	IGEN	35 perc
Frissen elősütött pizza		220 °C	8 perc	NEM	15 perc
Gyorsfagyasztott pizzák		210 °C	10 perc	NEM	15 perc

Röviden a legjobb eredmény érdekében:

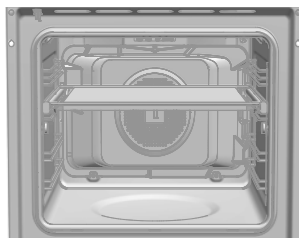
1. Friss tésztából és vékonyra nyújtott tésztából készült pizzákat a MAESTRO PIZZA funkcióval 
2. Gyorsfagyasztott és elősütött pizzák a(z)  funkcióval.

FIGYELEM!

Ha friss tésztából készült szeretne pizzát sütni, az optimális eredményért minél jobban nyújtsa ki a tésztát. Ha nem nyújtja ki megfelelően a tésztát, nem fog egyenletesen átsülni a pizza.

FIGYELEM!



Ha friss tésztából készült pizzát süt, az ábrán látható magasságban használja a pizzakövet.



Biztonsági funkciók


BIZTONSÁGI GYERMEKZÁR

Ezt a funkciót bármikor bekapcsolhatja a sütő használata közben.

A funkció bekapcsolásához tartsa lenyomva a  gombot, amíg egy hangjelzést hall és a(z)  szimbólum megjelenik a kijelzőn. Az óra/időzítő le van zárva.

Ha a sütő kikapcsolt állapotban van és aktiválja a biztonsági gyermekzár funkciót, a sütő nem működik, még a sütési funkció kiválasztását követően sem.

Ha ez a funkció be van kapcsolva sütés közben, akkor csak az elektronikus óra/időzítő beállításokat zárhatja le.

A funkció bekapcsolásához tartsa lenyomva a  gombot, amíg egy hangjelzést nem hall.


MANUÁLIS AJTÓZÁR

Kizárólag pirolitikus modelleknél elérhető.




Ezzel a funkcióval bezárhatja a sütő ajtaját.




FONTOS!

Ezt a funkciót kizárólag akkor tudja kiválasztani, ha a funkcióvezérlőt nyugalmi helyzetbe állítja . Amint bezárja az ajtót, elkezdheti a sütést.

Az ajtózárra ki- és bekapcsolásához, kövesse az alábbi lépéseket:

1. Nyomja meg a(z)  vagy , amíg a(z)  szimbólum villogni kezd a kijelzőn. Az ajtó-


zár aktuális állapotát a kijelzőn találja. Az „On” azt jelzi, hogy a zár aktív, míg az „Off” inaktivitást jelez.

2. Nyomja meg a  gombot. Hangjelzés fog hallani és a zár lezár, ha „Off” állapotban és kinyílik ha „On” állapotban volt.




FIGYELEM!

A zár bekapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja megfelelően be van-e csukva. Amennyiben a sütő ajtaja nincs megfelelően becsukva, nem fog lezáródni, erre hangjelzés figyelmeztet. Amennyiben ez történik, kapcsolja ki a hangjelzést egy tetszőleges gomb megnyomásával, csukja be megfelelően az ajtót és aktiválja ismét a zárat a fenti lépéseket követve.

3. Miután az ajtót teljesen lezárta/annak zárját feloldotta, az ajtó új állapota jelenik meg a kijelzőn. Ha a zárolás aktív, a(z)  szimbólum tovább világít a kijelzőn.



FONTOS!

Sütés közben az ajtózárra kinyitására, forgassa a funkcióvezérlőt nyugalmi helyzetbe  és nyissa ki az ajtózárat a fenti lépések alapján. Ha az ajtózárra nyitott állapotban van, forgassa a vezérlőtárcsát az előző állapotban a sütés folytatásához.

Teka Hydroclean® funkció

Ezt a funkciót a sütő falára lerakódott zsiradék és szennyeződések eltávolításához használhatja. A sütő könnyebb tisztán tartása érdekében, ne hagyja, hogy felhalmozódjon benne szennyeződés. Gyakran takarítsa ki a sütőt.

A TEKA HYDROCLEAN® FUNKCIÓ BEPROGRAMOZÁSA



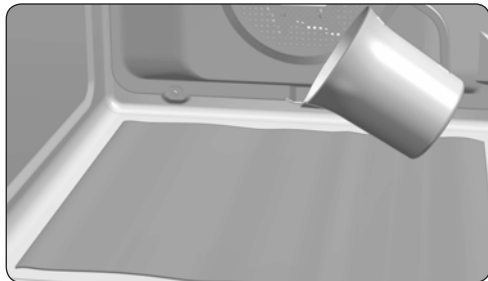
FIGYELEM!

Ne öntsön vizet a forró sütőbe. Ez kárt tehet a sütő zománcában.

A ciklust mindig akkor futtassa, amikor a sütő hideg. Ha a sütő túl forró, az az eredményt befolyásolhatja és a zománc megsérülhet.

Először vegye ki a tálcákat és az összes tartozékot a sütő belsejéből, beleértve a tálcátartókat és a teleszkópos tálcavezetőket. Kövesse a sütőhöz mellékelt Beszerelési és Karbantartási útmutatót.

1. Amikor kihűlt a sütő, törölje át az alját egy törleruhával.





2. Lassan öntsön 200 ml vizet a sütőkamrába.




INFORMÁCIÓ


A legjobb eredmény elérése érdekében adjon egy teáskanál lágy mosogatószeret a vízhez, mielőtt ráöntené a konyharuhára.

3. Fordítsa a vezérlőtárcsát a(z)  pozícióba.
4. Egy hangjelzés jelzi, hogy a Teka Hydroclean® funkció indítását, a(z)  szimbólum lassan villogni kezd és a ciklus végéig hátralevő idő megjelenik a kijelzőn.



FONTOS!



Ennek a funkciónak az időtartamát nem tudja módosítani. A ciklus idő előtti leállításához fordítsa a vezérlőtárcsát a(z)  pozícióba.

5. A ciklus végén a sütő kikapcsol, megszólal egy hangjelzés és a(z)  szimbólum gyorsan villogni kezd.



FONTOS!

Ne nyissa ki a sütő ajtaját a Hydroclean® funkció végéig. A funkció helyes működéséhez szükség van a lehülési fázisra.

6. Nyomjon meg egy tetszőleges gombot a hangjelzés megszüntetéséhez és kapcsolja ki a(z)  szimbólumot.
7. Fordítsa a vezérlőtárcsát a(z)  pozícióba.
8. A sütő készen áll, hogy egy törleruha segítségével eltávolítson minden lerakódott szennyeződést és vizet.

A Hydroclean® funkció alacsony hőmérsékleten működik. Azonban a lehülési idő a környezeti hőmérséklettől függően változhat.



FIGYELEM!

Mielőtt a sütő belső felületéhez érne, győződjön meg arról, hogy a sütő már lehűlt.

Ha a Hydroclean® funkció használata után egy alaposabb tisztításra is szükség van, ahhoz használjon semleges tisztítószeret és olyan szivacsot, amelynek nincs dörzsfelülete.

Pirolízises öntisztító funkció

FIGYELEM!

A pirolízises tisztítási ciklus futtatása előtt, figyelmesen olvassa el a Telepítési és Karbantartási kézikönyv elején található biztonsági útmutatót.

Ezzel a funkcióval elindíthatja a pirolízises tisztítási ciklust, amely során a sütőben lerakódott zsiradékok elszeneseznek a magas hőmérsékletnek köszönhetően.

Ökölszabályként elmondható, hogy 4-5 sütési ciklust követően érdemes egy pirolízises ciklust futtatni a sütőben lerakódott szennyeződés mértékétől függően a legmegfelelőbb programmal. Minél több a szennyeződés, annál hosszabb program szükséges.

A pirolízises ciklus során a sütő belső világítása kikapcsolt állapotban marad.

PIROLÍZIS FUNKCIÓ BEPROGRAMOZÁSA

FONTOS!

A pirolízis folyamat elkezdése előtt minden tartozékot és edényt eltávolítson a sütőből, ideértve a tálcátartókat és/vagy teleszkópos tálcavezetőket. Kövesse a sütőhöz mellékelt Beszerelési és Karbantartási útmutatót.


FIGYELEM!



Távolítson el kiszivárgott vagy nagymértékű szennyeződéseket a sütő belsejéből, mert az ebből eredő kockázatokról kifolyólag ezek könnyen lángra lobbanhatnak a pirolízises tisztítás közben.

FIGYELEM!

A pirolízises tisztítás bekapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja megfelelően be van-e csukva.

1. Fordítsa a vezérlőtárcsát Pirolízis pozícióba: .


2. Néhány másodperc elteltével a(z)  szimbólum világítani kezd az órakijelzőn és P2 jelenik meg a kijelzőn (2. pirolízises program).

3. Most átállíthatja a pirolízises programot P1, P2, P3-ra a  vagy  gombok segítségével:

P1: Enyhe pirolízis. Egy óra.


P2: Normál pirolízis. Másfél óra.


P3: Intenzív pirolízis. Két óra.

4. A kívánt program kiválasztása után, nyomja meg a(z)  gombot. Azonnal ezután az automatikus ajtózáár aktiválódik.

FIGYELEM!

Amennyiben nem csukja be megfelelően az ajtót, nem fog bezáródni, megszólal egy hangjelzés és a pirolízises tisztítás nem indul el.


Amennyiben ez történik, kapcsolja ki a hangjelzést egy tetszőleges gomb megnyomásával, csukja be megfelelően az ajtót, forgassa a vezérlőtárcsát a(z)  állásba és válassza ki újra a pirolízises programot a fenti lépéseket követve.


5. Amikor az ajtó be van zárva, a(z)  szimbólum világítani kezd az órakijelzőn és megjelenik a pirolízis funkció végéig hátralévő időtartam.


FONTOS!

Ezen a ponton a sütő be van programozva és elindult a pirolízises tisztítási ciklus. A ciklus futtatása közben nem tudja kiválasztani a sütő órafunkcióit, kivéve a biztonsági gyermekzár funkciót.

Ne próbálja meg kinyitni a sütő ajtaját, mert az megszakíthatja a tisztítási folyamatot.

6. A pirolízises tisztítás végét egy hangjelzés jelzi és a(z)  szimbólum villogni kezd, majd 0:00 jelenik meg a kijelzőn.


7. Nyomjon meg egy tetszőleges gombot a hangjelzés megszüntetéséhez.
8. Fordítsa a vezérlőtárcsát a(z)  pozícióba.
9. A sütő felmelegítése befejeződött. Ilyenkor azonban a sütő túl forró és nem lehet használni.

A hűtési folyamat folytatódik és a(z)  szimbólum továbbra is világít, amíg ki nem hűl a sütő.



FONTOS!

A sütő belsejében uralkodó magas hőmérsékletnek köszönhetően, a lehűlési idő a környezeti hőmérséklettől függően változhat.

10. Miután kihűlt a sütő, a(z)  szimbólum kikapcsol.
11. Nyissa ki a sütő ajtaját és törölje le a belsejét egy ruhával és távolítsa el a tisztítási ciklus után hátramaradt hamukat. Ne használjon fémet tartalmazó dörzsölő szivacsot a sütő belsejében található nehezen elérhető alkatrészek tisztításához.
12. Miután kitisztította a sütő belsejét, ne felejtse el visszatenni a tálcavezetőket és tartozékokat.
13. A sütő ismét készen áll a sütésre.




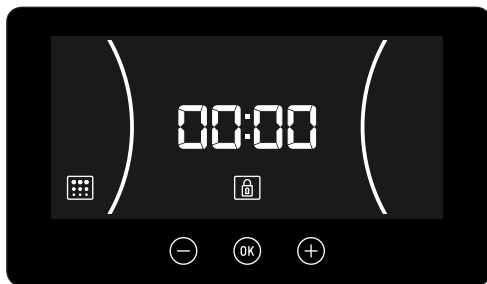
FONTOS!

Ha bármilyen probléma merülne fel a programozással és a funkció használatával kapcsolatban, olvassa el a sütőhöz kapott Telepítési és Karbantartási útmutatót.

PIROLÍZIS FUNKCIÓ MEGSZAKÍTÁSA

A pirolízis funkció automatikus és ebből kizárólag az óraprogramozási funkcióval lehet aktiválni. A folyamatban lévő pirolízis ciklus megszakításához újra kell programozni a sütőt a következőképpen:

1. Fordítsa a vezérlőtárcsát a(z)  pozícióba.
Az alábbi jelenik meg az órakijelzőn:



2. A sütő belsejében uralkodó hőmérséklettől függően két lehetséges helyzet állhat fenn:
 - a) Veszélyes belső hőmérséklet: Ebben az esetben az ajtók zárva maradnak, amíg a hőmérséklet eléri a biztonságos értéket.
 - b) Biztonságos belső hőmérséklet: Ha a hőmérséklet biztonságos a sütő belsejében, a zár azonnal kinyílik.
3. Amikor az ajtózár kinyílik és kinyitható az ajtó, az idő ismételtelen megjelenik az órakijelzőn.

Tippek a pizzakő megfelelő tisztításához.

A pizzakövet nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa le, de ne használjon szappant vagy tisztítószert.



VESZÉLY

Soha ne vizezze be a követ csap alatt, mert így túl sokat vizet szívhat magába és ezáltal kettétörhet felhevült állapotban a sütőben.



FIGYELEM!

Ne felejtse el mindig megszáritani a követ, mielőtt behelyezi a sütőbe.

Ha a pizzakövön szilárd ételmaradékot talál, műanyag spatulával távolítsa el.



VESZÉLY

Soha ne használjon fémspatulát vagy éles kést, mert azzal felsértheti a kő felületét vagy eltörheti a követ.

Ne felejtse, hogy a pizzakő első használatot követően már nem fog ugyanúgy kinézni, mint használat előtt.

A pizzakő tisztítása az alábbi előnyökkel jár:

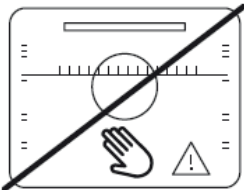
1. Megelőzheti, hogy hamu vagy elszeneseedett maradékok kerüljenek az ételre.
2. Meghosszabbítja a pizzakő élettartamát.
3. Jobb sütési eredményeket érhet el.

KÜLSŐ ÜVEGEK TISZTÍTÁSI MÓDSZERE

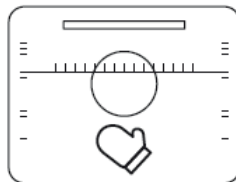
Használjon mikroszálas kendőt és vizet, szükség esetén adjon hozzá szappant.

Ne használjon agresszív anyagokat vagy tisztítószereket.

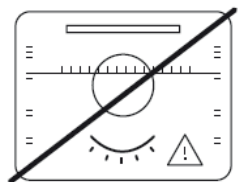
FONTOS!



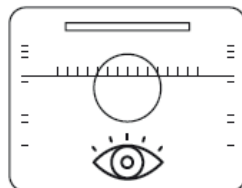
NE ÉRINTSE MEG A FORRÓ SÜTŐ BELSEJÉT
VÉDŐESZKÖZ NÉLKÜL.



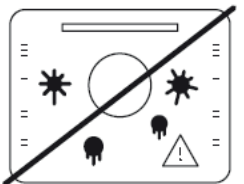
HASZNÁLJON VALAMILYEN VÉDŐESZKÖZT
A TÁLCÁK ÉS RÁCSOK ELTÁVOLÍTÁSÁHOZ.



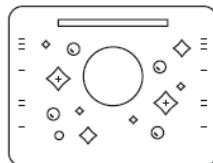
NE HAGYJA SÜTÉS KÖZBEN A SÜTŐ FEL-
ÜGYELET NÉLKÜL.



FIGYELJEN A SÜTŐRE SÜTÉS KÖZBEN.

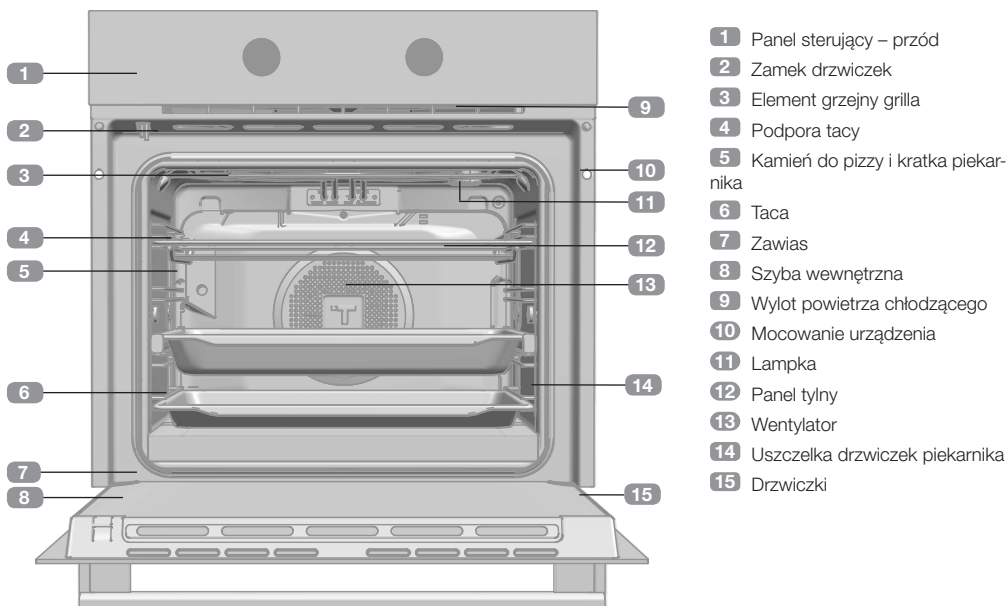


NE HAGYJA, HOGY FELHALMOZÓDJON A
SÜTŐBEN A SZENNYEZŐDÉS.



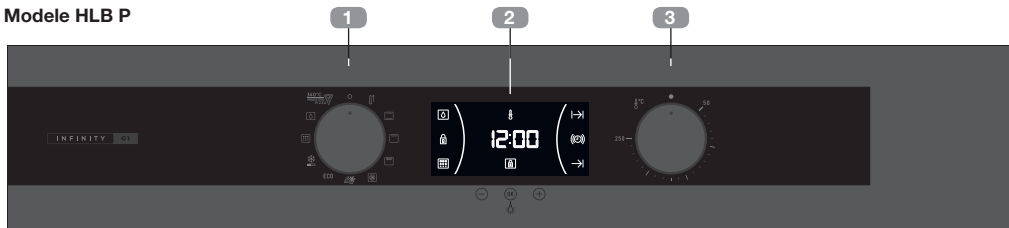
TARTSA TISZTÁN A SÜTŐT.

Opis piekarnika



Panel sterujący – przód

Modele HLB P



- 1 Pokrętko wybierania funkcji
- 2 Zegarek/czasomierz elektroniczny
- 3 Pokrętko wyboru temperatury

Symbole na pokrętle wyboru funkcji



Modele HLB 85-G1 P BM














Funkcje piekarnika



INFORMACJA

Opis sposobu korzystania z każdej funkcji można znaleźć w podręczniku gotowania dostarczonym z piekarnikiem.

-  **WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA**
-  **SZYBKIE PODGRZEWANIE**
-  **WSTĘPNE KONWENCJONALNE: GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA**
-  **GRILL**
-  **MAXIGRILL**
-  **TURBO**

-  **DOLNA GRZAŁKA+TURBO**
- ECO**
-  **ROZMRAŻANIE**
-  **PIROLIZA**
-  **HYDROCLEAN**
-  **MAESTRO PIZZA**

Przedstawiamy funkcję MAESTRO PIZZA

Twój nowy piekarnik MAESTRO PIZZA to rewolucja w domowym pieczeniu pizzy, dzięki unikalnej technologii podgrzewania w wysokiej temperaturze. Funkcja specjalnego podgrzewania w połączeniu z kamieniem do pizzy dołączonym do piekarnika umożliwia przygotowanie pysznej pizzy już w kilka minut ze świeżego, samodzielnie przygotowanego ciasta, tak jak w najlepszych pizzeriach.

Piekarnik jest zasilany elektrycznie i nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur (340°C). Specjalna konstrukcja i wzmocniona izolacja zapobiegają przenikaniu dużego ciepła z wnętrza urządzenia do otoczenia, dzięki czemu można piec w domu z poczuciem pełnego bezpieczeństwa i komfortu.

Piekarnik MAESTRO PIZZA umożliwia pieczenie doskonałej pizzy ze świeżego ciasta, a także każdego innego rodzaju pizzy, tj. pizzy podpieczonej, z ciasta gotowego, mrożonej itd. MAESTRO PIZZA to nowoczesny, wielofunkcyjny piekarnik, w którym można gotować też inne potrawy, zupełnie jak w tradycyjnym piekarniku. Najlepsze na koniec: czyszczenie piekarnika jest szybkim, prostym i wygodnym zadaniem, które nie wymaga użycia środków chemicznych ani wysiłku. Wystarczy wybrać odpowiedni cykl pirolizy w zależności od stopnia zabrudzenia urządzenia. Po zakończeniu cyklu wystarczy przetrzeć powierzchnię piekarnika wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie ślady popiołu (patrz funkcja czyszczenia).

Opis elektronicznego zegara/czasomierza



1 PRZYCISKI

⊖, OK i ⊕: Umożliwia programowanie funkcji elektronicznego zegara/czasomierza

2 SYMBOLE

Funkcje zegara

🔔 **ALARM DŹWIĘKOWY:** Zapala się po wybraniu funkcji alarmu dźwiękowego zegara. Emituje sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu. Piekarnik nie wyłącza się po upływie czasu ustawionego w czasomierzu. Ta funkcja może być używana również podczas korzystania z piekarnika.

⏪ i ⏩ **PROGRAMOWANIE:** Zapala się, aby poinformować o tym, że piekarnik jest zaprogramowany (czas gotowania, czas zatrzymania lub czas całkowity).

- ⏪ **Czas gotowania:** Dzięki tej funkcji użytkownik może programować czas gotowania, po którym piekarnik wyłączy się automatycznie.
- ⏩ **Czas zatrzymania gotowania:** Dzięki tej funkcji użytkownik może programować czas zatrzymania gotowania, po którym piekarnik wyłączy się automatycznie.
- ⏪ i ⏩ **Czas gotowania i czas zatrzymania gotowania:** Dzięki temu ustawieniu użytkownik może programować czas gotowania i czas zatrzymania gotowania. Piekarnik włącza się automatycznie przy ustawionym czasie i działa przez wybrany czas gotowania (funkcja Czas gotowania). Następnie piekarnik wyłączy się automatycznie w wyznaczonym

czasie (Czas zatrzymania gotowania).

🔒 **BLOKADA ZEGARA/CZASOMIERZA:** Wskazuje blokadę przycisków dotykowych zegara/czasomierza, uniemożliwiającą małym dzieciom dokonywanie zmian.

Pozostałe funkcje

🔥 **OGRZEWANIE:** Wskazuje, że piekarnik przekazuje ciepło do żywności.

🔧 **HYDROCLEAN:** Pali się, gdy działa funkcja Teksa Hydroclean®.

🔥 **PIROLIZA: Tylko modele pirolityczne.** Pali się, gdy działa funkcja pirolizy.

🔒 **BLOKADA DRZWICZEK: Tylko modele pirolityczne.** Wskazuje na blokadę drzwiczek uruchomioną ręcznie lub automatycznie podczas działania funkcji pirolitycznej.



OSTRZEŻENIE

Czułość przycisków dotykowych jest stale dostosowywana do warunków otoczenia. Przy podłączaniu piekarnika należy się upewnić, że powierzchnia przedniego panelu sterowania jest czysta i nie zawiera żadnych przeszkód. Jeśli zegar nie reaguje prawidłowo na dotknięcie przycisków, należy odłączyć piekarnik na kilka sekund, a następnie ponownie go podłączyć. Spowoduje to automatyczne dostosowanie się czujników, tak aby reagowały w większym stopniu na naciskanie palcami.

USTAWIANIE ZEGARA

- Aby ustawić czas działania piekarnika, elementy sterowania funkcją i temperaturą należy przestawić do położenia ○.
- Po podłączeniu przewodu piekarnika do gniazda na zegarze miga godzina 12:00.
- Nacisnąc ⊖ lub ⊕, aby ustawić najpierw godzinę, a następnie minuty. Dwa sygnały dźwiękowe jeden po drugim stanowią potwierdzenie ustawionej godziny.

- Aby zmienić godzinę, należy nacisnąć \ominus lub \oplus i przytrzymać do momentu, aż zacznie migać. Nacisnąć Ⓜ i wykonać instrukcje wymienione w poprzednim punkcie.



UWAGA

Światło zegara ma tryb nocny, więc wyświetlacz zostanie przyciemniony między godziną 00:00 a 6:00.



OSTRZEŻENIE

W przypadku awarii zasilania ustawienia zegara/czasomierza elektronicznego zostaną wykasowane. Jeśli tak się stanie, należy obrócić pokrętkę funkcji i temperatury w położenie \circ .

Wyświetlona zostanie godzina 12:00 i będzie możliwe ustawienie zegara, jak opisano powyżej. Jeśli drzwiczki piekarnika zostały zablokowane przed wystąpieniem zaniku napięcia, to na wyświetlaczu będzie się palił symbol blokady do momentu odblokowania.

W zależności od temperatury wewnątrz piekarnika może to zająć kilka minut, a w trakcie tego okresu nie można wyzerować godziny. Po odblokowaniu drzwiczek użytkownik może ustawić godzinę w sposób opisany poniżej.

Korzystanie z piekarnika

OBSŁUGA RĘCZNA

- Piekarnik jest gotowy do użycia po ustawieniu zegara. Wybierz funkcję gotowania i temperaturę.



INFORMACJA

W modelach wyposażonych w elektroniczne sterowanie temperaturą obrócenie pokrętki powoduje wyświetlenie temperatury w miejscu zegara.

Po ustawieniu temperatury automatycznie pojawi się ponownie zegar.

Aby wyświetlić temperaturę w trakcie gotowania, należy obrócić pokrętkę, aby zmienić temperaturę.

- Zauważysz, że podczas gotowania zapala się symbol \updownarrow , który informuje o tym, że ciepło jest przekazywane do potrawy. Po osiągnięciu ustawionej temperatury symbol znika.
- Ustawić elementy sterowania na \circ , aby wyłączyć piekarnik.



INFORMACJA

Po rozpoczęciu gotowania piekarnik wyświetli czas, przez jaki potrawa była już ogrzewana.

FUNKCJA CZASOMIERZA

Programowanie alarmu dźwiękowego

1. Nacisnąć \ominus lub \oplus do momentu, aż symbol Ⓢ zacznie migać na wyświetlaczu, i nacisnąć OK . Na wyświetlaczu widać godzinę 00:00.
2. Ustawić czas, po jakim ma zabrzmieć alarm, naciskając \ominus lub \oplus . Na potwierdzenie ustawienia alarmu zostaną wyemitowane 2 sygnały dźwiękowe, a zegar rozpocznie odliczanie od ustawionego czasu. Symbol Ⓢ miga powoli.
3. Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez 90 sekund, a symbol Ⓢ będzie szybko migać.



UWAGA

Jeśli aktywna będzie funkcja sygnału dźwiękowego, piekarnik nie wyłączy się po upływie czasu.

4. Aby zatrzymać alarm, nacisnąć dowolny przycisk. Symbol Ⓢ zniknie.

Aby zmienić ustawiony czas alarmu dźwiękowego, wykonać ponownie podane czynności. Po przejściu do ustawień czasomierza zostanie wyświetlony pozostały czas, a jego wartość będzie można dostosować.



UWAGA

Jeśli aktywna będzie funkcja alarmu dźwiękowego, pozostały czas będzie stale widoczny na wyświetlaczu. Przy takiej zaprogramowanej funkcji nie jest możliwe wyświetlanie godziny ani całkowitego zaprogramowanego czasu gotowania.

Programowanie czasu gotowania

1. Nacisnąć \ominus lub \oplus do momentu, aż symbol $\rightarrow\text{I}$ zacznie migać na wyświetlaczu, i nacisnąć OK . Na wyświetlaczu widać godzinę 00:00.
2. Ustawić czas, po jakim ma zabrzmieć alarm, naciskając \ominus lub \oplus . Na potwierdzenie ustawienia alarmu zostaną wyemitowane 2 sygnały dźwiękowe, a zegar rozpocznie odliczanie od ustawionego czasu. Symbol $\rightarrow\text{I}$ miga powoli.

Symbol $\rightarrow\text{I}$ miga powoli.

3. Należy wybrać funkcję i temperaturę gotowania za pomocą poleceń piekarnika.
4. Po upływie czasu gotowania piekarnik się wyłączy, uruchomi się alarm dźwiękowy i zacznie szybko migać symbol $\rightarrow\text{I}$.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm i wyłączyć symbol $\rightarrow\text{I}$. Piekarnik wyłączy się ponownie.
6. Ustawić elementy sterowania w położeniu O , aby wyłączyć piekarnik.

Użytkownik może w dowolnym momencie zmienić pozostały czas gotowania poprzez naciśnięcie \ominus lub \oplus do momentu aż symbol $\rightarrow\text{I}$ zacznie szybko migać. W tym momencie należy nacisnąć OK , aby zmienić czas.



UWAGA

Funkcja czasu gotowania wyświetla na stałe pozostały czas na wyświetlaczu. Po ustawieniu tej funkcji nie ma możliwości wyświetlenia aktualnej godziny.

Programowanie czasu zatrzymania gotowania

1. Nacisnąć \ominus lub \oplus do momentu, aż symbol $\rightarrow\text{I}$ zacznie migać na wyświetlaczu, i nacisnąć OK . W tym momencie na wyświetlaczu czasomierza pojawi się aktualna godzina.
2. Ustawić czas, po jakim ma zabrzmieć alarm, naciskając \ominus lub \oplus . Na potwierdzenie ustawienia alarmu zostaną wyemitowane 2 sygnały dźwiękowe, a zegar rozpocznie odliczanie od ustawionego czasu. Symbol $\rightarrow\text{I}$ miga powoli.
3. Wybierz funkcję gotowania i temperaturę.
4. Po zakończeniu cyklu piekarnik wyłączy się automatycznie, uruchamia się sygnał dźwiękowy i symbol $\rightarrow\text{I}$ zaczyna migać szybko.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć

alarm i wyłączyć symbol \rightarrow l. Piekarnik wyłączy się ponownie.

6. Ustawić elementy sterowania w położeniu \circ , aby wyłączyć piekarnik.

Użytkownik może w dowolnym momencie zmienić pozostały czas gotowania poprzez naciśnięcie \ominus lub \oplus do momentu, aż symbol \rightarrow l zacznie szybko migać. W tym momencie należy nacisnąć OK , aby zmienić czas.

Programowanie czasu gotowania i czasu zatrzymania gotowania

1. Nacisnąć \ominus lub \oplus do momentu, aż symbol \rightarrow l zacznie migać na wyświetlaczu, i nacisnąć OK . Na wyświetlaczu widać godzinę 00:00.
2. Wybrać czas gotowania za pomocą przycisku \ominus lub \oplus . Usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas i symbol \rightarrow l zacznie migać powoli.
3. Nacisnąć \ominus lub \oplus do momentu, aż symbol \rightarrow l zacznie migać na wyświetlaczu, i nacisnąć OK . W tym momencie na wyświetlaczu czasomierza pojawi się przewidywana godzina zakończenia.
4. Wybrać czas zakończenia gotowania za pomocą przycisku \ominus lub \oplus . Następnie

słychać podwójny sygnał alarmowy i na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

5. Wybierz funkcję gotowania i temperaturę. Piekarnik pozostanie rozłączony, a symbole \rightarrow l i \rightarrow l się zapalą. W tym momencie piekarnik jest zaprogramowany.
6. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, piekarnik się włączy i uruchomi na zaprogramowany czas gotowania.
7. W trakcie gotowania jest wyświetlany pozostały czas gotowania i symbol \rightarrow l miga powoli.
8. Po upływie ustawionego czasu gotowania piekarnik wyłącza się automatycznie, uruchamia się sygnał dźwiękowy i symbol \rightarrow l zaczyna migać szybko.
9. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm i wyłączyć symbol \rightarrow l. Piekarnik wyłączy się ponownie.
10. Ustawić elementy sterowania na \circ , aby wyłączyć piekarnik.

Użytkownik może w dowolnym momencie zmienić pozostały czas gotowania poprzez naciśnięcie \ominus lub \oplus do momentu aż symbol \rightarrow l zacznie szybko migać. W tym momencie należy nacisnąć OK , aby zmienić czas.

Pieczenie za pomocą funkcji MAESTRO PIZZA

Aby skorzystać z funkcji MAESTRO PIZZA, należy najpierw podgrzać piekarnik do idealnej temperatury (340°C). W tym celu:

1. Umieścić kratkę piekarnika na prowadnicach teleskopowych zamontowanych wewnątrz piekarnika.
2. Następnie położyć kamień do pizzy na kratce piekarnika.
3. Wyjąć emaliowaną tacę dostarczoną z piekarnikiem i zamknąć drzwiczki.



OSTRZEŻENIE

Należy pamiętać, aby koniecznie umieścić kamień do pizzy wewnątrz piekarnika podczas podgrzewania. Ma to na celu zagwarantowanie osiągnięcia odpowiedniej temperatury przez kamień do pizzy i uzyskanie optymalnych efektów pieczenia.

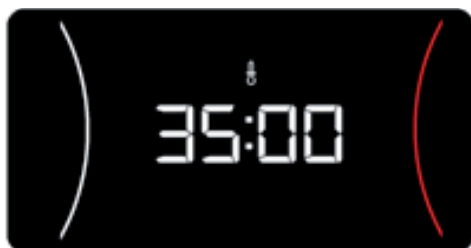
4. Należy przekręcić pokrętkę sterowania gotowaniem do położenia MAESTRO PIZZA



5. Wartość 340° jest wyświetlana na ekranie zegara.



6. Po naciśnięciu czujnika OK na szklanym przednim panelu sterowniczym alarm dźwiękowy potwierdza działanie i piekarnik rozpoczyna podgrzewanie do czasu osiągnięcia optymalnej temperatury roboczej.
7. Nagrzewanie trwa 35 minut. Pozostały czas podgrzewania jest wyświetlany na zegarze.



OSTRZEŻENIE

Należy pamiętać, że podgrzewanie piekarnika wymaga 35 minut, zanim rozpocznie się pieczenie pizzy.

8. Po upływie 35-minutowego okresu piekarnik „brzęczy”, a na wyświetlaczu miga 340°.
9. Dotknij czujnika OK, aby wyłączyć brzęczyk.
10. Otwórz drzwiczki i włóż pizzę do piekarnika za pomocą łopatkki do pizzy.
11. Po zamknięciu drzwiczek na wyświetlaczu zegarowym pojawia się czas pieczenia w piekarniku.
12. Pozostawić pizzę na wymagany czas w piekarniku (zob. tabela zawierająca czas pieczenia w zależności od rodzaju pizzy).

OSTRZEŻENIE

Nie otwierać drzwiczek bez potrzeby podczas pieczenia pizzy, aby zapobiec stratom ciepła.

Otworzenie i zamknięcie drzwi spowoduje, że czas gotowania widoczny na zegarze powraca do postaci 00:00.

13. Po zakończeniu pieczenia pizzy należy przekręcić pokrętkę na 0, aby wyłączyć piekarnik.

OSTRZEŻENIE

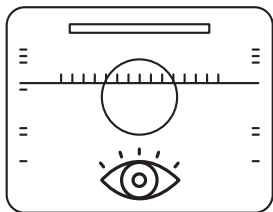
Należy pamiętać, że na upieczenie pizzy masz 90 minut. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się z przyczyn bezpieczeństwa, a na wyświetlaczu pojawia się informacja „STOP”.

Informacja „STOP” na wyświetlaczu zegarowym znika dopiero po schłodzeniu się piekarnika.



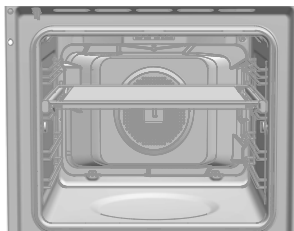
PRZESTROGA

Gdy korzystasz z funkcji MAESTRO PIZZA, proces pieczenia przebiega bardzo szybko. Dlatego też zalecamy ciągłe doglądanie postępów i czasu pieczenia, aby zagwarantować najlepsze rezultaty. Brak obserwacji piekarnika grozi wysuszeniem lub przypaleniem pizzy.



STOSOWANIE KAMIENIA DO PIZZY



Aby uzyskać najlepsze wyniki podczas pieczenia pizzy na kamieniu dostarczonym z piekarnikiem, kamień do pizzy musi zostać najpierw podgrzany w pustym piekarniku. Gwarantuje to osiągnięcie idealnej temperatury do pieczenia pizzy.



Położyc kamień do pizzy na kratce na prowadnicach teleskopowych dostarczonych z piekarnikiem. To ułatwi wkładanie i wyjmowanie kamienia.

PIECZENIE PIZZY MROŻONEJ

Ten rodzaj pizzy wymaga innych warunków pieczenia. W tym celu należy:


1. Nie stosować kamienia do pizzy.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania gotowaniem do położenia .
3. Kręcić pokrętkiem ustawiania temperatury do momentu wyświetlenia na zegarze 200°C lub innej temperatury, zgodnie z zaleceniem na opakowaniu pizzy.
4. Podgrzewać piekarnik do momentu osiągnięcia wymaganej temperatury. Po osiągnięciu właściwej temperatury symbol termostatu  się wyłącza.

5. Położyć kamień do pizzy na kratce piekarnika.
6. Piec pizzę przez 10–12 minut (lub przez czas podany na opakowaniu).

OŚWIETLENIE WEWNĄTRZ PIEKARNIKA MAESTRO PIZZA

Oświetlenie wewnątrz piekarnika standardowo wyłącza się podczas pieczenia niezależnie od wybranej funkcji.

Aby włączyć oświetlenie wewnętrzne podczas pieczenia:

1. Dotknij czujnika OK  na przednim panelu, aby zapalić oświetlenie wewnętrzne.
2. Ponowne naciśnięcie OK spowoduje wyłączenie oświetlenia wewnętrznego.
3. Po 30 sekundach światło wyłączy się automatycznie.
4. Otworzenie drzwiczek piekarnika spowoduje włączenie oświetlenia wewnętrznego.









INFORMACJA



Podczas działania funkcji podgrzewania MAESTRO PIZZA lampka nie świeci, a czujnik OK jest wyłączony.

TABELA PIECZENIA PIZZY – RODZAJE PIZZY

W piekarniku MAESTRO PIZZA można piec następujące rodzaje pizzy przy użyciu ustawień podanych w tabeli:

RODZAJE PIZZY	Pokrętko wyboru funkcji	Pokrętko wyboru temperatury	Przybliżony czas pieczenia	Kamień do pizzy	Czas podgrzewania piekarnika
Świeże ciasto przygotowane samodzielnie	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 min	TAK	35 min
Gotowe świeże ciasto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 min	TAK	35 min
Zwijane cienkie ciasto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 min	TAK	35 min
Zwijane ciasto standardowej grubości	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 min	TAK	35 min
Świeża wstępnie podpieczona pizza		220°C	8 min	NIE	15 min
Pizza mrożona		210°C	10 min	NIE	15 min

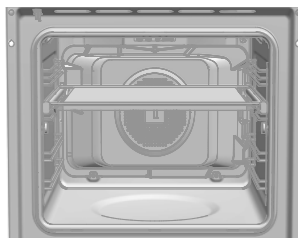
W skrócie, aby uzyskać najlepsze wyniki:

- Świeże ciasto i cienkie ciasto zwinięte przy użyciu funkcji MAESTRO PIZZA 
- Pizza mrożona lub pizza podpieczona przy użyciu funkcji 



OSTRZEŻENIE

Podczas pieczenia pizzy ze świeżego ciasta należy korzystać z kamienia umieszczonego na wysokości pokazanej na ilustracji.





OSTRZEŻENIE

W celu uzyskania optymalnych wyników podczas pieczenia pizzy ze świeżego ciasta należy maksymalnie je rozwałkować. Niedostateczne rozwałkowanie ciasta spowoduje nierówne upieczenie.

Funkcje bezpieczeństwa


BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA DZIECI

Tę funkcję można wybrać w dowolnej chwili podczas korzystania z piekarnika.

Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać  do momentu usłyszenia brzęczyka i pojawienia się symbolu  na wyświetlaczu. Zegar/czasomierz zostanie zablokowany.

Aktywacja blokady bezpieczeństwa dzieci przy wyłączonym piekarniku spowoduje, że piekarnik nie będzie działał, nawet po wybraniu funkcji pieczenia.

Jeśli ta funkcja zostanie uaktywniona podczas podgrzewania potrawy, spowoduje zablokowanie jedynie ustawień elektronicznego zegara/czasomierza.

Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać  do momentu słyszalnego brzęczyka.


RĘCZNA BLOKADA DRZWICZEK

Funkcja dostępna tylko w modelach z pilotem.

Funkcja ta umożliwi zablokowanie drzwiczek piekarnika.



WAŻNE

Tę funkcję można wybrać wyłącznie po ustawieniu pokrętki sterowania piekarnikiem w położeniu spoczynkowym . Po zablokowaniu drzwi można rozpocząć pieczenie w zwykły sposób.


Aby włączyć/wyłączyć blokadę drzwi, należy postępować w następujący sposób:

1. Nacisnąć  lub  do momentu, aż symbol  zacznie migać na wyświetlaczu.

Funkcja Teka Hydroclean®

Ta funkcja służy do usuwania tłuszczu i zabrudzeń ze ścianek piekarnika. Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, nie należy dopuszczać do nagromadzenia brudu. Często czyścić piekarnik.


Bieżący stan blokady drzwiczek jest pokazany na wyświetlaczu. „On” (wł.), jeśli blokada jest aktywna, i „Off” (wył.), jeśli blokada jest nieaktywna.

2. Nacisnąć . Słychać brzęczyk i blokada uruchamia się, jeśli dotychczasowy stan to „Off” (wył.), lub otwiera się, jeśli jej dotychczasowy stan to „On” (wł.).




OSTRZEŻENIE

Przed włączeniem blokady należy sprawdzić, czy drzwiczki piekarnika są zamknięte prawidłowo. Jeśli drzwiczki nie są zamknięte prawidłowo, to blokada nie zadziała i uruchomi się alarm dźwiękowy. W takiej sytuacji należy wyłączyć alarm poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku zegara, zamknąć drzwiczki prawidłowo i ponownie włączyć blokadę, korzystając z powyższych instrukcji.

3. Po całkowitym zablokowaniu lub odblokowaniu drzwiczek ich nowy stan pojawi się na wyświetlaczu. Jeśli blokada jest aktywna, to symbol  pozostaje widoczny na wyświetlaczu.



WAŻNE

Aby odblokować drzwiczki podczas gotowania, należy obrócić pokrętkę do położenia spoczynkowego  i odblokować drzwiczki, korzystając z powyższych instrukcji. Po odblokowaniu drzwiczek należy przekręcić pokrętkę sterowania do poprzedniego położenia, aby kontynuować gotowanie.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI TEKA HYDROCLEAN®



OSTRZEŻENIE

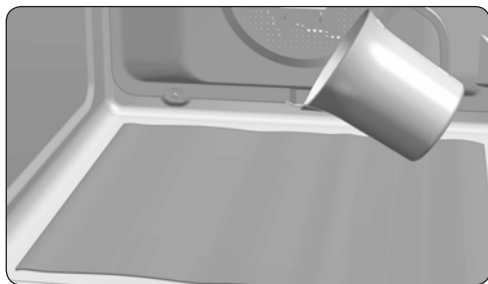
Nie wlewać wody do środka gorącego pie-

karnika. Grozi to uszkodzeniem emalii piekarnika.

Cykl czyszczenia należy włączać, gdy piekarnik jest chłodny. Jeśli piekarnik jest za gorący, może dojść do uszkodzenia emalii piekarnika i pogorszenia wyników.

Najpierw wyjmij z wnętrza piekarnika tacki i wszystkie akcesoria, w tym podpórki tac i prowadnice teleskopowe. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w podręczniku instalacji i konserwacji dostarczonym z piekarnikiem.

1. Wytrzeć dno piekarnika ściereczką, gdy piekarnik jest zimny.





2. Powoli wlać 200 ml wody do wnętrza komory piekarnika.




INFORMACJA


Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed nawilżeniem ściereczki dodaj do wody łyżeczkę łagodnego płynu do mycia naczyń.

3. Przekręcić pokrętkę sterowania do położenia .
4. Słyszalny brzęczyk stanowi potwierdzenie, że funkcja Teka Hydroclean® została uruchomiona, symbol  miga powoli i czas pozostały do końca cyklu jest wyświetlany na ekranie.



WAŻNE



Czasu trwania funkcji nie można zmienić. Aby zakończyć cykl wcześniej, należy przekręcić pokrętkę sterowania do .

5. Na koniec cyklu piekarnik wyłącza się, słychać brzęczyk i pojawia się symbol , który miga szybko.



WAŻNE

Do zakończenia działania funkcji Hydroclean® nie należy otwierać drzwiczek piekarnika. Do prawidłowego działania tej funkcji niezbędna jest faza chłodzenia.

6. Dotknąć dowolnego przycisku, aby przebrnąć dźwięk brzęczyka i wyłączyć symbol .
7. Przekręcić pokrętkę sterowania do położenia .
8. W tym momencie można usunąć z piekarnika wszelkie resztki brudu i wody za pomocą ściereczki.

Funkcja Hydroclean® działa przy niskiej temperaturze. Czasy chłodzenia mogą się jednak zmieniać w zależności od temperatury otoczenia.



OSTRZEŻENIE

Przed dotknięciem wewnętrznych powierzchni piekarnika upewnij się, że ostygł.

Jeśli po uruchomieniu funkcji Hydroclean® konieczne jest dokładniejsze czyszczenie, użyj neutralnych środków czyszczących i miękkich, nieściernych gąbek.

Funkcja automatycznego czyszczenia pirolitycznego

OSTRZEŻENIE

Przed uruchomieniem czyszczenia pirolitycznego należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa zamieszczone na początku Podręcznika instalacji i konserwacji.

Jest to funkcja umożliwiająca uruchamianie czyszczenia pirolitycznego, w trakcie którego wysokie temperatury osiągane wewnątrz piekarnika powodują spalanie nagromadzonego tłuszczu.

Jako ogólną zasadę należy traktować wykonywanie czyszczenia pirolitycznego co 4–5 gotowań, przy użyciu programu najbardziej dopasowanego do ilości brudu w piekarniku. Im większe jest zabrudzenie, tym dłuższe trwanie programu.

W czasie trwania czyszczenia pirolitycznego światło w piekarniku się nie włącza.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI PIROLIZY

WAŻNE


Przed uruchomieniem pirolizy należy koniecznie wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i naczynia, w tym podpory tacy i/lub prowadnice teleskopowe. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w podręczniku instalacji i konserwacji dostarczonym z piekarnikiem.


OSTRZEŻENIE



Wyczyścić rozlania i nadmiar brudu z wnętrza piekarnika, ponieważ stanowią one zagrożenie pożarowe podczas pirolizy.

OSTRZEŻENIE

Przed uruchomieniem procesu pirolizy należy sprawdzić, czy drzwiczki piekarnika są zamknięte prawidłowo.

1. Należy przekręcić pokrętło sterowania gotowaniem do położenia Piroliza: .


2. Po kilku sekundach zapala się symbol  na wyświetlaczu zegarowym i wskazanie P2 (program 2 pirolizy).

3. W tym momencie można zmienić program pirolizy na P1, P2, P3 za pomocą przycisku  lub .

P1: Łagodna piroliza. Godzina.


P2: Normalna piroliza. Półtorej godziny.


P3: Intensywna piroliza. Dwie godziny.

4. Po wybraniu odpowiedniego programu naciśnij . Zaraz po tym włącza się automatyczna blokada drzwi.

OSTRZEŻENIE

Jeśli drzwiczki nie są zamknięte prawidłowo, to nie zablokują się, włączy się alarm dźwiękowy i piroliza się nie rozpocznie.


W takiej sytuacji należy wyłączyć alarm, naciskając dowolny przycisk zegara, zamknąć drzwi w prawidłowy sposób, przekręcić pokrętło sterowania na  i wybrać ponownie program pirolizy, postępując zgodnie z powyższą instrukcją.

5. Jeśli drzwi są zablokowane, zapala się symbol  na wyświetlaczu zegara i pojawia się na nim czas pozostały do końca działania pirolizy.


WAŻNE


W tym momencie piekarnik jest zaprogramowany i wykonuje pirolizę. W trakcie trwania cyklu nie ma możliwości wybrania żadnej z funkcji zegara piekarnika z wyjątkiem blokady bezpieczeństwa dzieci.

Nie należy podejmować prób otwarcia drzwi, gdyż może to przerwać proces czyszczenia.

6. Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego rozlega się brzęczyk, symbol  miga i na zegarze widać 0:00.

7. Naciśnij dowolny przycisk zegara, aby wyłączyć dźwięk brzęczyka.


8. Przekręcić pokrętkę sterowania do położenia  .
9. Proces rozgrzewania piekarnika się zakończył. Jednakże piekarnik jest za gorący i nie można z niego korzystać.

Funkcja ochładzania będzie działać nadal i symbol  pozostaje widoczny do momentu schłodzenia piekarnika.



WAŻNE

Z powodu wysokich temperatur we wnętrzu piekarnika czas schładzania może się różnić w zależności od temperatury otoczenia.

10. Po schłodzeniu piekarnika symbol  gaśnie.
11. Otwórz drzwiczki piekarnika i wytrzyj wnętrze ściereczką, aby usunąć popiół powstały podczas czyszczenia. Do czyszczenia trudno dostępnych części znajdujących się wewnątrz piekarnika użyj zmywaka z materiału niemetalowego.
12. Należy pamiętać o ponownym włożeniu przewodnic i akcesoriów po wyczyszczeniu wnętrza piekarnika.
13. Piekarnik jest gotowy do gotowania.




WAŻNE

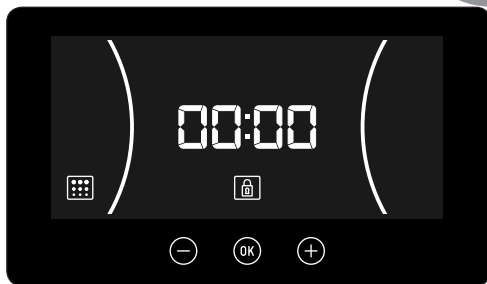
W razie napotkania jakichkolwiek problemów podczas programowania i korzystania z opisywanej funkcji należy poszukać informacji w Podręczniku instalacji i konserwacji dołączonej do piekarnika.

ANULOWANIE FUNKCJI PIROLIZY

Funkcja pirolizy działa w sposób automatyczny, co oznacza, że można ją włączyć tylko za pomocą programowania zegara. Aby przerwać trwający cykl pirolizy, należy anulować programowanie piekarnika w następujący sposób:

1. Ustawić pokrętkę sterowania w położenie  .

Na zegarze pojawiają się następujące informacje:



2. W zależności od temperatury wewnątrz piekarnika możliwe są dwa scenariusze:
 - a) Niebezpieczna temperatura wewnątrz piekarnika: W takim przypadku drzwiczki pozostają zablokowane do momentu obniżenia temperatury do bezpiecznego poziomu.
 - b) Bezpieczna temperatura wewnętrzna: Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest bezpieczna, to drzwiczki odblokują się natychmiast.
3. Gdy drzwiczki można bezpiecznie otworzyć po ich odblokowaniu, na zegarze ponownie pojawia się godzina.

Wskazówki dotyczące optymalnego czyszczenia kamienia do pizzy.

Aby wyczyścić kamień do pizzy, należy przetrzeć go wilgotną ściereczką lub gąbką bez użycia mydła lub detergentu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno moczyć kamienia pod bieżącą wodą, ponieważ grozi to wchłonięciem przez niego nadmiernej ilości wody, a następnie pęknięciem po podgrzaniu w piekarniku.



OSTRZEŻENIE

Należy pamiętać, aby zawsze osuszyć kamień przed włożeniem go do piekarnika.

Jeśli na kamieniu znajdują się twarde resztki jedzenia, należy zdrapać je plastikową łopatką.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno stosować metalowych łopatek ani ostrych noży, ponieważ grozi to uszkodzeniem powierzchni kamienia lub jego pęknięciem.

Pamiętaj, że po pewnym czasie używania wygląd kamienia do pizzy nie będzie taki sam jak na początku.

Czyszczenie kamienia do pizzy ma następujące zalety:

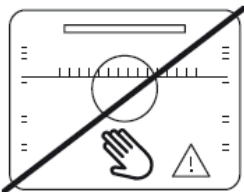
1. Zapobieganie powstawaniu śladów popiołu i zwęglonych resztek jedzenia.
2. Wydłużenie czasu używania kamienia do pizzy.
3. Lepsze efekty pieczenia.

SPOSÓB CZYSZCZENIA ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI SZKLANYCH.

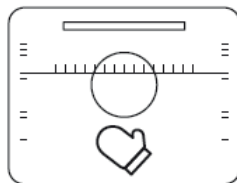
Należy używać mikrofazy i wody, a w razie potrzeby dodać łagodnego roztworu mydła.

Nie stosować żrących środków czyszczących lub detergentów.

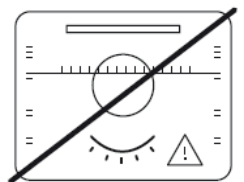
WAŻNE



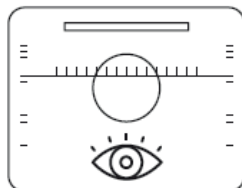
NIGDY NIE DOTYKAĆ WNĘTRZA GORĄCEGO PIEKARNIKA BEZ ZABEZPIECZENIA.



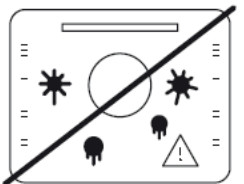
PODCZAS WYJMOWANIA TAC I KRATEK NALEŻY STOSOWAĆ ZABEZPIECZENIE.



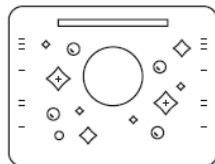
NIE ZOSTAWIAĆ PIEKARNIKA BEZ NADZORU PODCZAS PIECZENIA POTRAWY.



NADZOROWAĆ PIEKARNIK PODCZAS PIECZENIA.

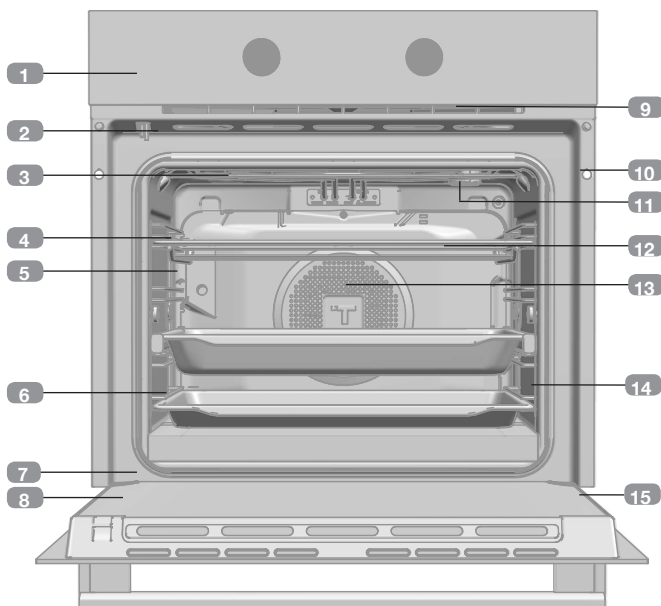


NIE DOPUSZCZAĆ DO GROMADZENIA SIĘ BRUDU W PIEKARNIKU.



UTRZYMYWAĆ PIEKARNIK W CZYSTOŚCI.

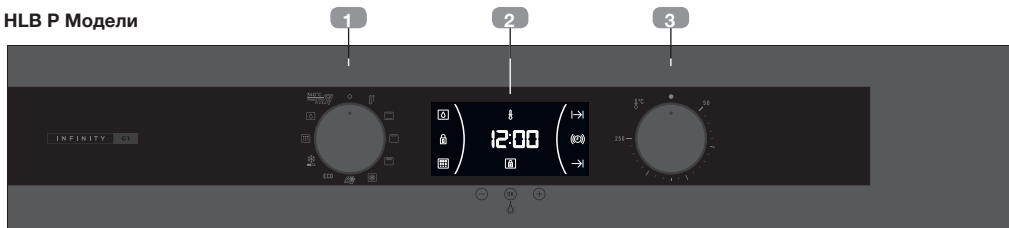
Описание на фурната



- 1 Преден контролен панел
- 2 Заклучване на вратата
- 3 Нагревателен елемент на скара
- 4 Поддръжка на тавата
- 5 Каменна плоча за пица и решетка на фурната
- 6 Тава
- 7 Панта
- 8 Вътрешно стъкло
- 9 Изход за въздушно охлаждане
- 10 Монтаж на модула
- 11 Лампа
- 12 Заден панел
- 13 Вентилатор
- 14 Уплътнение на вратата на фурната
- 15 Врата

Преден контролен панел

HLB P Модели



- 1 Регулатор за управление на функциите
- 2 Електронен часовник/таймер
- 3 Регулатор за управление на температурата

Символи на регулатора за управление на функциите



Модели HLB 85-G1 P BM



Функции на фурната



ИНФОРМАЦИЯ

За описание на начина на използване на всяка от функциите, вижте ръководството за готвене, предоставено с фурната.



ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА



БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ



КОНВЕНЦИОНАЛЕН: ГОРНО И ДОЛНО НАГРЯВАНЕ



ГРИЛ



MAXIGRILL



ТУРБО



ДОЛЕН ЕЛЕМЕНТ + ТУРБО

ECO

ЕКО



РАЗМРЯВАНЕ



ПИРОЛИЗА



ХИДРОПОЧИСТВАНЕ



MAESTRO PIZZA

Представяне на MAESTRO PIZZA

Вашата нова фурна MAESTRO PIZZA ще направи революция в приготвянето на домашна пица, благодарение на ексклузивния специален процес на нагряване при висока температура. Специалната функция за нагряване, съчетана с предоставената каменна плоча за пица, ще Ви позволи да пригответе вкусни пици само за няколко минути, като използвате прясно домашно тесто за пица, точно както в най-добрите пицарии.

Фурната е електрическа и работи при много високи температури (340 °C). Специалният дизайн на конструкцията и подсилената изолация предотвратяват пренасянето на интензивната топлина от вътрешността на фурната навън, което Ви позволява да готвите у дома в пълна безопасност и комфорт.

В допълнение към готвенето на пици, при-

готвени с перфектно прясно тесто, с Вашата фурна MAESTRO PIZZA, е възможно да готвите всякакви конвенционални пици, включително предварително приготвени, с готово тесто, замразени пици и др.

MAESTRO PIZZA е свръхмодерна многофункционална фурна, която може да се използва и за приготвяне на традиционни ястия като в традиционна фурна.

В заключение почистването се превръща в бърза, лесна и удобна задача без нужда от химически продукти или усилия. Изберете подходящия пиролизен цикъл в зависимост от степента на замърсяване на фурната. След завършване на цикъла просто избършете повърхностите с влажна кърпа, за да премахнете следите от пепел (вижте функцията за почистване).

Описание на електронния часовник/таймер



1 БУТОНИ

⊖, ОК and ⊕: Разрешава програмирането на функциите на електронния часовник/таймер

2 СИМВОЛИ

Функции на часовника

Ⓢ **ЗУМЕР:** Светва при избора на функцията зумер на часовника. Генерира звуков сигнал, когато времето изтече. Фурната не се изключва в края на зададения период на таймера. Тази функция може да се използва и докато фурната се използва.

⌂ and ⌄ **ПРОГРАМИРАНЕ:** Светва, за да покаже, че фурната е програмирана (време за готвене, време за спиране или общо).

- ⌂ **Време за готвене:** Тази функция Ви позволява да програмирате времето за готвене, след което фурната ще се изключи автоматично.
- ⌄ **Време за спиране на готвенето:** Тази функция Ви позволява да програмирате времето за спиране на готвенето, след което фурната ще се изключи автоматично.
- ⌂ and ⌄ **Време за готвене и време за спиране на готвенето:** Тази настройка ви позволява да програмирате времето за готвене и времето за спиране на готвенето. Фурната се включва автоматично в зададеното време и работи за избраното

време за готвене (Време за готвене). След това се изключва автоматично в посоченото време (Време за спиране на готвенето).

🔒 **ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ЧАСОВНИКА/ТАЙМЕРА:** Показва, че сензорните бутони за часовника/таймера са заключени, предотвратявайки извършването на промени от малки деца.

Други функции

🔥 **ЗАГРЯВАНЕ:** Показва, че фурната предава топлина на храната.

💧 **ХИДРОПОЧИСТВАНЕ:** Светва, докато функцията TeKa Hydroclean® е в ход.

🔥 **ПИРОЛИЗА: Само за пиролитични модели.** Светва, докато пиролитичната функция е в ход.

🔒 **ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА: Само за пиролитични модели.** Показва, че вратата е заключена, ръчно или автоматично, докато пиролитичната функция е в ход.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чувствителността на сензорните бутони се адаптира непрекъснато към условията на околната среда. Уверете се, че повърхността на предния контролен панел е чиста, и че няма препятствия, когато включвате фурната. Ако часовникът не реагира правилно, когато докоснете бутоните, изключете фурната за няколко секунди и след това я включете отново. По този начин сензорите се настройват автоматично, така че да реагират отново на управлението чрез докосване с пръст.

НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО

- За да настроите времето на фурната, копчетата за управление на функцията и регулаторите на температурата трябва да бъдат завъртени в позиция ○.

- При включване на фурната показание на времето 12:00 мига на часовника.
- Натиснете \ominus или \oplus , за да регулирате часовете и след това минутите. Два звукови сигнала, един след друг, потвърждават избраното време.
- За да промените времето, натиснете \ominus или \oplus , докато времето започне да мига. Натиснете OK и следвайте инструкциите в предишната точка.



ЗАБЕЛЕЖКА

Светлината на часовника има нощен режим, така че светлината на дисплея ще по-тъмнее между 00:00 и 6:00 часа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случай на прекъсване на електрозахранването, настройките на Вашия електронен часовник/таймер ще бъдат изтрети. Ако това се случи, завъртете регулатора за управление на функциите и температурата в положение \circ .

Показва се часът 12:00 и след това ще можете да зададете времето, както е описано по-горе. Ако вратата на фурната е била заключена преди спирането на тока, символът за заключване ще свети, докато вратата бъде отключена.

Това може да отнеме няколко минути в зависимост от температурата във фурната и през това време не можете да нулирате времето. След като вратата се отключи, ще можете да настроите часа, както е описано по-горе.

Употреба на Вашата фурна

РЪЧНО УПРАВЛЕНИЕ

- След настройка на часовника фурната е готова за употреба. Изберете функция за готвене и температура.



ИНФОРМАЦИЯ

При модели с електронен контрол на температурата, когато превключвателят на селектора се завърти, дисплеят на часовника ще показва температурата.

След като изберете температурата, дисплеят на часовника автоматично ще се появи отново.

За да покажете температурата по време на процеса на готвене, завъртете регулатора за управление на температурата, за да промените температурата.

- Ще забележите, че по време на готвене светва символ fl , който показва, че топлината се предава към храната. Този символ изчезва, когато е достигната избраната температура.
- Настройте контролите на \circ , за да изключите фурната.



ИНФОРМАЦИЯ

Когато започнете да готвите, Вашата фурна ще покаже времето, през което е готвила.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР НА ФУРНАТА

Програмиране на зумера

1. Натискайте \ominus или \oplus , докато символът Ⓢ започне да мига на екрана и натиснете Ⓚ . Часът 00:00 се показва на екрана.
2. Изберете времето, след което искате алармата да прозвучи, като натиснете \ominus или \oplus . Ще чуете 2 звукови сигнала като потвърждение, че времето е зададено и часовникът ще започне да отброява от избраното време. Символът Ⓢ мига бавно.
3. След като времето изтече, звуков сигнал ще прозвучи в продължение на 90 секунди и символът Ⓢ ще мига бързо.



ЗАБЕЛЕЖКА

При функцията зумер фурната няма да се изключи, когато изтече времето.

4. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата. Символът Ⓢ ще изчезне.

Ако искате да промените часа на зумера, повторете показаните стъпки. При въвеждане на контрола на таймера ще се появи оставащото време, което ще можете да регулирате.



ЗАБЕЛЕЖКА

При функцията зумер, оставащото време ще се показва постоянно на дисплея. Когато тази функция е програмирана, не е възможно да видите времето или общото програмирано време за готвене.

Програмиране на времето за готвене.

1. Натискайте \ominus или \oplus , докато символът $\rightarrow|$ започне да мига на екрана и натиснете Ⓚ . Часът 00:00 се показва на екрана.
2. Изберете времето, след което искате алармата да прозвучи, като натиснете \ominus или \oplus . Ще чуете 2 звукови сигнала като потвърждение, че времето е зададено и часовникът ще започне да отброява от избраното време. Символът $\rightarrow|$ мига бавно.
3. Изберете функция и температура на го-

твене, като използвате командите на фурната.

4. След като изтече времето за готвене, фурната ще се изключи, ще прозвучи аларма и символът $\rightarrow|$ ще мига бързо.
5. Натиснете произволен клавиш, за да спрете алармата и да изключите символа $\rightarrow|$. Фурната ще се включи отново.
6. Настройте контролите на позиция ○ , за да изключите фурната.

Можете да промените оставащото време за готвене по всяко време, като натиснете \ominus или \oplus , докато символът $\rightarrow|$ започне да мига бързо. Сега натиснете Ⓚ , за да промените часа.



ЗАБЕЛЕЖКА

При функцията Време за готвене оставащото време ще се показва постоянно на екрана. Не можете да видите текущото време на дисплея, когато е зададена тази функция.

Програмиране на времето за спиране на готвенето

1. Натискайте \ominus или \oplus , докато символът $\rightarrow|$ започне да мига на екрана и натиснете Ⓚ . Ще видите текущото време на дисплея на таймера.
2. Изберете времето, след което искате алармата да прозвучи, като натиснете \ominus или \oplus . Ще чуете 2 звукови сигнала като потвърждение, че времето е зададено и часовникът ще започне да отброява от избраното време. Символът $\rightarrow|$ мига бавно.
3. Изберете функция за готвене и температура.
4. Когато цикълът приключи, фурната ще се изключи, ще прозвучи зумер и символът $\rightarrow|$ ще мига бързо.
5. Натиснете произволен сензорен бутон, за да спрете алармата и да изключите символа $\rightarrow|$. Фурната ще се включи отново.
6. Настройте контролите на позиция ○ , за да изключите фурната.

Можете да промените оставащото време за готвене по всяко време, като натиснете ⊖ или ⊕, докато символът →| започне да мига бързо. Сега натиснете (OK), за да промените часа.

Програмиране на време за готвене и време за спиране на готвенето

1. Натискайте ⊖ или ⊕, докато символът |→| започне да мига на екрана и натиснете (OK). Часът 00:00 се показва на екрана.
2. Изберете времето за готвене, като натиснете ⊖ или ⊕. След това се чуват два звукови сигнала, оставащото време се появява на дисплея и символът |→| мига бавно.
3. Натискайте ⊖ или ⊕, докато символът →| започне да мига на екрана и натиснете (OK). Ще видите очакваното време за завършване на дисплея на таймера.
4. Изберете край на времето за готвене, като натиснете ⊖ или ⊕. След това се чува двоен звуков сигнал и текущото време се показва на екрана.

5. Изберете функция за готвене и температура. Фурната ще остане изключена със светещи символи |→| и →|. Сега фурната е програмирана.

6. Когато е време да започнете да готвите, фурната ще се включи и ще работи за програмираното време за готвене.

7. Докато готвите, оставащото време за готвене се показва и символът |→| мига бавно.

8. Когато зададеното време на готвене приключи, фурната ще се изключи, ще прозвучи зумер и символът |→| ще мига бързо.

9. Натиснете произволен сензорен бутон, за да спрете алармата и да изключите символа |→|. Фурната ще се включи отново.

10. Настройте контролите на ○, за да изключите фурната.

Можете да промените оставащото време за готвене по всяко време, като натиснете ⊖ или ⊕, докато символът |→| започне да мига бързо. Сега натиснете (OK), за да промените часа.

Готвене с MAESTRO PIZZA


За да използвате Вашата MAESTRO PIZZA, първо подгрейте фурната до идеалните условия за готвене (340 °C). За да го направите:

1. Поставете решетката на фурната върху телескопичните релси, монтирани във Вашата фурна.
2. След това поставете каменната плоча за пица върху решетката на фурната.
3. Извадете емайлираната тава, предоставена с фурната, и затворете вратата.



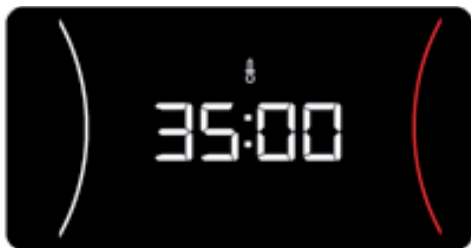
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не забравяйте, че е много важно по време на подгряването да се уверите, че каменната плоча за пица е поставена във фурната. Това гарантира, че каменната плоча за пица достига правилната температура и се получават оптимални резултати от готвенето.

4. Завъртете регулатора за управление на готвенето на MAESTRO PIZZA .
5. Стойността 340° се показва на екрана на часовника.



6. Когато се натисне сензорът ОК на стъклото на предния контролен панел, зумер потвърждава работата и фурната започва да се подгрява, докато достигне оптималната работна температура.
7. Подгряването продължава 35 минути. Оставащото време за функцията по подгряване се показва на часовника.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не забравяйте, че са ви необходими 35 минути, за да подгреете фурната, преди да започнете да готвите пиците.

8. В края на 35-минутния период фурната издава звук и символ 340° мига на дисплея на часовника.
9. Докоснете сензора ОК, за да изключите зумера.
10. Отворете вратата и поставете пицата във фурната, като използвате лопата за пица.
11. При затваряне на вратата времето за готвене на фурната се показва на дисплея на часовника.
12. Оставете пицата да се готви за необходимото време (вижте таблицата с времената за готвене за всеки тип пица).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не отваряйте ненужно вратата, докато готвите пиците, за да предотвратите загубите на топлина.

Ако вратата се отвори и затвори, времето за готвене, показано на дисплея на часовника, се връща на 00:00.

13. Когато приключите с приготвянето на пиците, завъртете контролния регулатор на 0, за да изключите фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

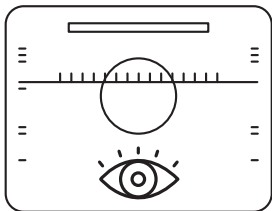
Не забравяйте, че имате 90 минути за приготвяне на пиците си. След този период фурната ще се изключи от съображения за безопасност и ще се появи съобщението „STOP“ (СТОП).

Съобщението STOP (СТОП) на дисплея на часовника ще изчезне само, когато фурната се охлади.



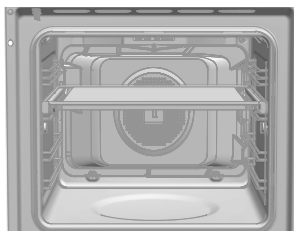
ВНИМАНИЕ

Процесът на готвене е много бърз, когато използвате функцията MAESTRO PIZZA. Затова препоръчваме да наблюдавате напредъка и времето на готвене във всеки момент, за да осигурите най-добри резултати. Ако не наблюдавате фурната, пицата Ви може да изсъхне или да изгори.



КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ КАМЕННАТА ПЛОЧА ЗА ПИЦА


За най-добри резултати при готвене с Вашата каменна плоча за пица, предоставена с фурната, каменната плоча за пица трябва първо да бъде предварително подгрята на празна фурна. Това ще гарантира, че е достигната идеалната температура за приготвяне на Вашите пици.




Поставете каменната плоча за пица върху решетката, поддържана от телескопичните релси, предоставени с фурната. Това ще ви помогне да поставите и извадите каменната плоча.

ИЗПИЧАНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ПИЦИ

Този тип пица изисква различни условия на приготвяне. Направете следното:

1. Не използвайте каменната плоча за пица.
2. Завъртете регулатора за управление на готвенето на .
3. Завъртете регулатора на температурата, докато часовникът покаже 200 °C или температурата, препоръчана от производителя на пицата.
4. Подгрейте фурната, докато се достигне необходимата температура. Когато тази


температура бъде достигната, символът  на термостата се изключва.

5. Поставете пицата върху решетката на фурната.
6. Печете пицата за 10-12 минути (или времето, препоръчано от производителя на пицата).

ОСВЕТЛЕНИЕ ВЪВ ВАШАТА ФУРНА MAESTRO PIZZA

Светлините във фурната обикновено се изключват по време на процеса на готвене, независимо от избраната функция.

Ако трябва да включите вътрешното осветление по време на готвене:

1. Докоснете сензора ОК  на предния контролен панел и вътрешността ще светне.
2. Ако докоснете отново сензора ОК, вътрешното осветление се изключва.
3. След 30 секунди светлината ще се изключи автоматично.
4. Когато отворите вратата на фурната, вътрешността ще светне.



ИНФОРМАЦИЯ



По време на функцията за подгриване на MAESTRO PIZZA, лампата остава изключена и сензорът ОК е деактивиран.

ТАБЛИЦА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПИЦА - ВИДОВЕ ПИЦА

Можете да пригответе следните видове пица с Вашата фурна MAESTRO PIZZA, като използвате тази таблица за готвене:

ТИП ПИЦА	Регулатор за управление на функциите	Регулатор за управление на температурата	Приблизително време на готвене	Каменна плоча за пица	Време за подгряване на фурната
Прясно домашно тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 мин.	ДА	35 мин.
Готово прясно тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 мин.	ДА	35 мин.
Разточена тънка основа	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 мин.	ДА	35 мин.
Разточено стандартно тесто	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 мин.	ДА	35 мин.
Пресни предварително приготвени пици		220 °C	8 мин.	НЕ	15 мин.
Замразени пици		210 °C	10 мин.	НЕ	15 мин.

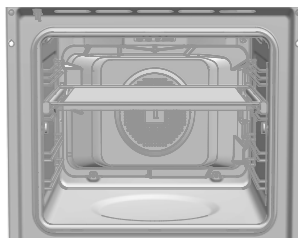
Накратко, за най-добри резултати:

1. Пица с прясно тесто и тънко разточено тесто с помощта на функцията MAESTRO PIZZA 
2. Замразени и предварително приготвени пици с функцията 



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когато готвите пици с прясно тесто, използвайте каменната плоча за пица на височината, показана на фигурата.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За оптимални резултати при приготвяне на пици с прясно тесто, разточете тестото колкото е възможно повече. Ако тестото не е правилно разточено, резултатите ще бъдат неравномерни.

Функции за сигурност


ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ДЕЦА

Тази функция може да бъде избрана по всяко време, докато използвате фурната.

За да активирате функцията, натиснете и задръжте , докато чуете един звуков сигнал и символ  се покаже на екрана. Часовникът/таймерът са заключени.

Ако фурната е изключена и активирате функцията за безопасност за деца, фурната няма да работи, дори ако е избрана функция за готвене.

Ако тази функция е активирана, докато готвите, тя ще заключи само настройките на електронния часовник/таймер.

За да активирате функцията, натиснете и задръжте , докато чуете един звуков сигнал.


РЪЧНО ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА

Предлага се само при пиролитични модели.




Тази функция позволява заключване на вратата на фурната.




ВАЖНО

Тази функция може да бъде избрана само когато регулаторът за управление на фурната е в позиция на покой . След като вратата е заключена, можете да започнете да готвите нормално.

За да активирате/деактивирате заключването на вратата, постъпете по следния начин:

1. Натискайте  или , докато символът  започне да мига на екрана. Показва се


текущото състояние на заключването на вратата. „On“ (Вкл.), ако заключването е активирано и „Off“ (Изкл.), ако е деактивирано.

2. Натиснете . Чува се звуков сигнал и ключалката започва да се затваря, ако е била «Off» (Изкл.), и да се отваря, ако е била «On» (Вкл.).




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да включите заключването, проверете дали вратата на фурната е правилно затворена. Ако вратата не е затворена правилно, тя няма да се заключи и се чува аларма. Ако това се случи, изключете алармата, като натиснете произволен клавиш на часовника, затворете правилно вратата и активирайте заключването отново, като следвате инструкциите по-горе.

3. След като вратата е напълно заключена/отключена, новото състояние на вратата се показва на екрана. Ако заключването е включено, символът  остава да свети на екрана.



ВАЖНО

За да отключите вратата, докато готвите, завъртете контролния регулатор в покой  и отключете вратата, следвайки инструкциите по-горе. Когато вратата е отключена, завъртете контролния регулатор в предишното положение, за да продължите да готвите.

Функция TeKa Hydroclean®

Тази функция се използва за почистване на мазнините и замърсяванията по стените на фурната. За да улесните почистването на фурната, не позволявайте да се натрупа мръсотия. Почиствайте често фурната.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ТЕКА HYDROCLEAN®



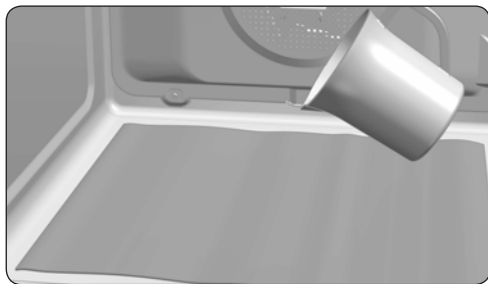
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наливайте вода във вътрешността на горещата фурна. Това може да повреди емайла на фурната.

Винаги изпълнявайте цикъла, когато фурната е студена. Ако фурната е твърде гореща, резултатите могат да бъдат засегнати и емайлтът да бъде повреден.

Първо извадете тавите и всички принадлежности от вътрешността на фурната, включително подложките за тавите или телескопичните водачи. Следвайте указанията, дадени в Ръководството за монтаж и поддръжка, предоставено с Вашата фурна.

1. Когато фурната е студена, избършете основата на фурната с кърпа.





2. Бавно изсипете 200 мл. вода в камерата на фурната.




ИНФОРМАЦИЯ


За най-добри резултати добавете чаена лъжичка мек течен измиващ препарат във водната камера, преди да я излеете върху кърпата.

3. Завъртете регулатора за управление на .
4. Чува се звуков сигнал, за да се потвърди, че функцията TeKa Hydroclean® е стартирала, символът  мига бавно и на екрана се показва оставащото време до края на цикъла.



ВАЖНО



Продължителността на тази функция не може да бъде променена. За да завършите цикъла по-рано, завъртете регулатора за управление на .

5. В края на цикъла фурната се изключва, чува се звуков сигнал и символът  мига бързо.



ВАЖНО

Не отваряйте вратата на фурната до края на функцията Hydroclean®. Фазата на охлаждане е от съществено значение за правилното протичане на функцията.

6. Докоснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал и да изключите символа .
7. Завъртете контролния регулатор в положение .
8. Фурната е готова за отстраняване на останалото замърсяване и вода чрез кърпата. Функцията Hydroclean® работи при ниска температура. Времето за охлаждане, обаче, може да варира в зависимост от околната температура.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да докоснете вътрешната повърхност на фурната, уверете се, че е охладена.

Ако след стартиране на функцията Hydroclean®, се изисква по-щателно почистване, използвайте неутрални препарати и неабразивни гъби.

Функция за самопочистване чрез пиролиза



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да изпълните цикъла на почистване чрез пиролиза, моля, прочетете внимателно инструкциите за безопасност, дадени в началото на ръководството за монтаж и поддръжка.

Тази функция ви позволява да изпълните цикъл на почистване с пиролиза, по време на който поради високите температури, които се достигат във вътрешността на фурната, натрупаната мазнина се карбонизира.

Като общо правило, цикълът на пиролиза трябва да се изпълнява на всеки 4-5 цикъла на готвене, като се използва най-подходящата програма за количеството на замърсяване във фурната. Колкото повече замърсявания има, толкова по-дълга е програмата.

По време на цикъла на пиролиза светлината във фурната остава изключена.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ПИРОЛИЗА



ВАЖНО

Преди да стартирате функцията за пиролиза, трябва да извадите всички принадлежности и съдове от фурната, включително подложките за тави и/или телескопичните водачи. Следвайте указанията, дадени в Ръководството за монтаж и поддръжка, предоставено с Вашата фурна.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Отстранете всякакви разливи или излишната мръсотия от вътрешността на фурната, тъй като те могат да се запалят по време на функцията на пиролиза с произлизациите от това рискове.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да започнете пиролизата, проверете дали вратата на фурната е правилно затворена.

1. Завъртете регулатора за управление на готвенето на пиролиза:
2. След няколко секунди на дисплея на часовника светва символ и се чете индикация P2 (програма за пиролиза 2).
3. Сега можете да промените програмата за пиролиза на P1, P2, P3 с помощта на клавиши или :
 - P1:** Лека пиролиза. Един час.
 - P2:** Нормална пиролиза. Час и половина.
 - P3:** Интензивна пиролиза. Два часа.
4. След като изберете необходимата програма, натиснете . Веднага след това се активира автоматичното заключване на вратата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако вратата не е затворена правилно, тя няма да се заключи, ще се чуе аларма и пиролизата няма да започне.

Ако това се случи, изключете алармата, като натиснете произволен бутон на часовника, затворете вратата правилно, завъртете регулатора за управление на и изберете програмата за пиролиза отново, следвайки инструкциите по-горе.

5. Когато вратата е заключена, на дисплея на часовника светва символ и се показва оставащото време до края на функцията за пиролиза.






ВАЖНО

В този момент фурната е програмирана и изпълнява цикъла на почистване с пиролиза. Докато този цикъл работи, не е възможно да изберете някоя от функциите на

часовника на фурната, с изключение на функцията за безопасност за деца.

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


6. Когато почистването с пиролиза приключи, се чува звуков сигнал, символът  мига и на часовника се показва 0:00.
7. Натиснете произволен клавиш на часовника, за да спрете звуковия сигнал.
8. Завъртете контролния регулатор в положение .
9. Процесът на нагриване на фурната е приключил. Фурната обаче е твърде гореща и не може да се използва.

Функцията за охлаждане ще продължи и символът  ще свети, докато фурната се охлади.



ВАЖНО

Поради високите температури във вътрешността на фурната, времето за охлаждане може да варира в зависимост от околната температура.

10. Когато фурната се охлади, символът  се изключва.
11. Отворете вратата на фурната и избършете вътрешността с кърпа, като отстраните пепелта, образувана по време на цикъла на почистване. Използвайте неметален артикул за почистване, за да почистите части от вътрешността на фурната, които не са лесно достъпни.
12. Когато вътрешността на фурната е чиста, не забравяйте да върнете обратно подложките и принадлежностите.
13. Фурната е отново готова за готвене.




ВАЖНО

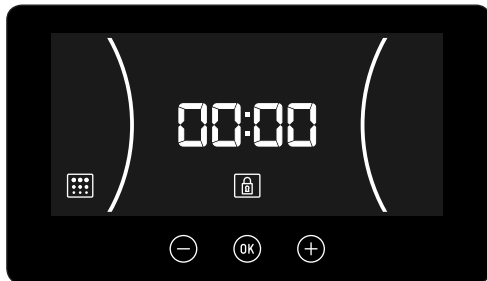
Ако срещнете някакви проблеми с програмирането и използването на тази функция, моля, вижте ръководството за монтаж и поддръжка, приложено към Вашата фурна.

ОТМЯНА НА ФУНКЦИЯТА ПИРОЛИЗА

Функцията за пиролиза е автоматична и като такава може да бъде активирана само с помощта на функцията за програмиране на часовника. За да отмените текущия цикъл на пиролиза, е необходимо да препрограмирате фурната, както следва:

1. Поставете контролния регулатор в положение .

На часовника се показва следното:



2. В зависимост от температурата във вътрешността на фурната има две възможни ситуации:
 - a) Опасна вътрешна температура: В този случай вратата остава заключена, докато температурата достигне безопасна стойност.
 - b) Безопасна вътрешна температура: Ако температурата във фурната е безопасна, вратата ще се отключи незабавно.
3. След като вратата се отключи и може да се отвори, часът отново се показва на часовника.

Съвети за оптимално почистване на каменната плоча за пица.

За да почистите каменната плоча за пица, избършете с влажна кърпа или гъба и не използвайте сапун или препарат.



ОПАСНОСТ

Никога не мокрете каменната плоча под чешмата с вода, тъй като в този случай тя ще поеме твърде много вода и камъкът може да се счупи, когато се нагрее във фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не забравяйте винаги да сушите каменната плоча, преди да я поставите във фурната.

Ако върху каменната плоча има следи от твърда храна, използвайте пластмасова шпатула, за да ги отстраните.



ОПАСНОСТ

Никога не използвайте метални шпатули или остри ножове, тъй като това може да повреди повърхността на каменната плоча или да я счупи.

Не забравяйте, че след като каменната плоча за пица е използвана, тя няма да изглежда по същия начин, както преди първия път.

Почистването на каменната плоча за пица ще Ви даде следните предимства:

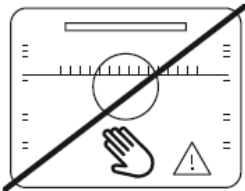
1. Ще предотвратите появата на пепел и карбонизирани остатъци върху храната.
2. Ще удължите експлоатационния живот на каменната плоча за пица.
3. Ще постигнете на по-добри резултати от готвенето.

МЕТОД ЗА ПОЧИСТВАНЕ ЗА ВЪНШНИ СЪКЛА.

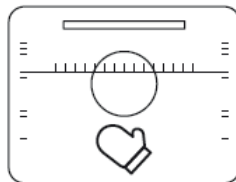
Използвайте микрофибърна кърпа и вода и, ако е нужно, добавете мек сапун.

Не трябва да се използват агресивни почистващи материали или почистващи препарати.

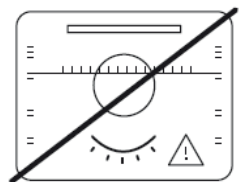
ВАЖНО



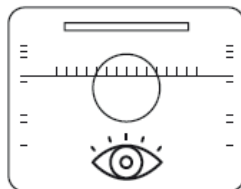
НЕ ДОКОСВАЙТЕ ВЪТРЕШНОСТТА НА ФУРНАТА БЕЗ ЗАЩИТА, КОГАТО Е ГОРЕЩА.



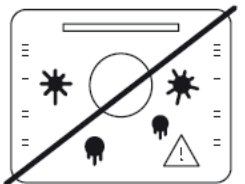
ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЗАЩИТНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗА ДА ОТСТРАНИТЕ ТАВИТЕ И РЕШЕТКИТЕ.



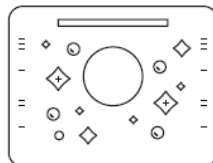
НЕ ОСТАВЯЙТЕ ФУРНАТА БЕЗ НАДЗОР, ДОКАТО НЕЩО СЕ ГОТВИ ВЪТРЕ.



НАБЛЮДАВАЙТЕ ФУРНАТА ПО ВРЕМЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ.

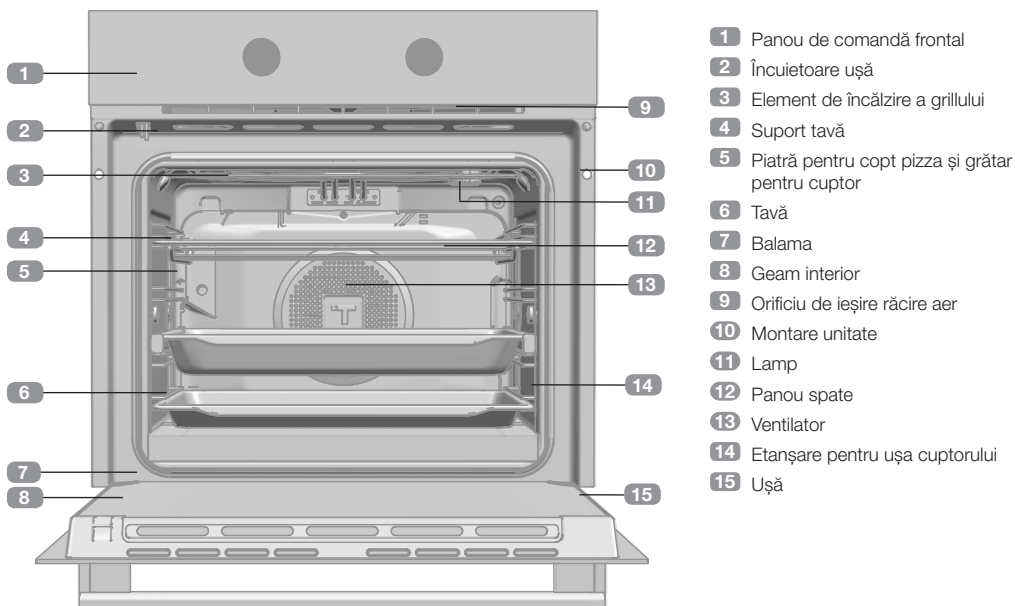


НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДА СЕ НАТРУПАТ ЗАМЪРСЯВАНИЯ.



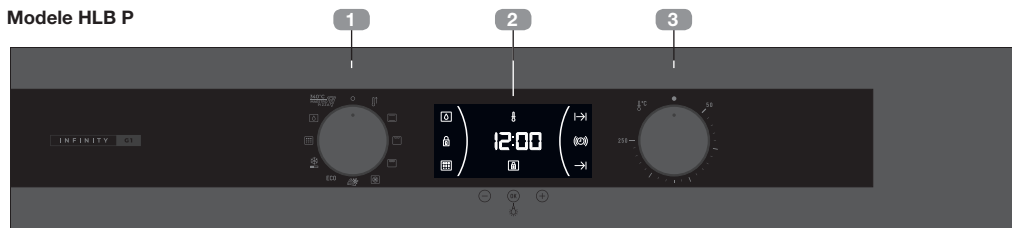
ДРЪЖТЕ ФУРНАТА ЧИСТА.

Descrierea cuptorului



Panou de comandă frontal

Modele HLB P



- 1 Regulator al funcționării
- 2 Ceas/temporizator electronic
- 3 Regulator de temperatură

Simboluri pe regulatorul funcțiilor



Modelele HLB 85-G1 P BM



Funcțiile cuptorului



INFORMAȚII

Pentru descrierea felului în care se utilizează aceste funcții, vă rugăm să consultați ghidul de preparare livrat o dată cu produsul.



OPRIREA CUPTORULUI



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



CONVENȚIONAL: ÎNCĂLZIRE PARTE SUPERIOARĂ ȘI PARTE INFERIOARĂ



GRILL



MAXIGRILL



TURBO



ELEMENT INFERIOR + TURBO

ECO

ECO



DEFROST



PIROLIZĂ



HYDROCLEAN



MAESTRO PIZZA

Vă prezentăm MAESTRO PIZZA

Noul dumneavoastră cuptor MAESTRO PIZZA va revoluționa prepararea pizzei acasă, datorită procedurii de încălzire speciale, la temperatură înaltă. Funcția specială de încălzire combinată cu piatra pentru coacerea pizzei, livrată, de asemenea, vă va permite să preparați pizze delicioase în numai câteva minute, cu ajutorul alu-atului proaspăt de casă pentru pizza, exact la fel ca în cele mai bune pizzerii.

Cuptorul este electric și funcționează la temperaturi foarte mari (340°C). Designul special al structurii și izolația îmbunătățită împiedică transferul căldurii intense din interiorul cuptorului la exterior, permițându-vă să gătiți acasă în siguranță și confort deplin.

Pe lângă prepararea pizzelor cu aluat perfect

proaspăt, cu cuptorul dumneavoastră MAESTRO PIZZA este posibil să preparați toate tipurile de pizza convenționale, incluzând pizzetele semipreparate, înghețate, cu aluat gata preparat etc.

MAESTRO PIZZA este un cuptor modern multifuncțional, care poate să fie utilizat și pentru prepararea felurilor tradiționale de mâncare, la fel ca în cuptorul tradițional.

În fine, curățarea devine o activitate rapidă, simplă și confortabilă, fără a necesita efort sau produse chimice. Selectați ciclul de piroliză potrivit, în funcție de cât de murdar este cuptorul. Când ciclul s-a terminat, ștergeți suprafețele cu o cârpă umedă pentru a îndepărta orice urme de cenușă (vedeți funcția de curățare).

Descrierea ceasului/temporizatorului electronic



1 TASTE

⊖, (OK) și ⊕: Permite programarea funcțiilor ceasului/temporizatorului electronic

2 SIMBOLURI

Funcțiile ceasului

(🔔) **BUZZER:** Se aprinde atunci când este selectată funcția buzzer a ceasului. Generează un semnal acustic când timpul s-a scurs. Cuptorul nu se oprește la sfârșitul perioadei de timp. Această funcție poate fi utilizată și în timpul utilizării cuptorului.

⏪ și ⏩ **PROGRAMARE ÎNTÂRZIATĂ:** Se aprinde pentru a indica faptul că cuptorul este programat (timp de preparare, timp de oprire sau total).

- ⏪ **Timp de preparare:** Această funcție vă permite să programați timpul de preparare, după care cuptorul se va opri automat.
- ⏩ **Timp de oprire a preparării:** Această funcție vă permite să programați timpul de oprire a preparării, după care cuptorul se va opri automat.
- ⏪ și ⏩ **Timp de preparare și Timp de oprire a preparării:** Această setare vă permite să programați timpul de preparare și timpul de oprire a preparării. Cuptorul pornește automat la momentul setat și funcționează pe perioada de preparare selectată (Timp de preparare). Apoi, se oprește automat, la momentul indicat (Timpul de oprire a preparării).

🔒 **BLOCARE CEAS/TEMPORIZATOR:** Indică faptul că tastele pentru ceas/cronometru sunt blocate, împiedicând modificările efectuate de copii mici.

Alte funcții

🔥 **ÎNCĂLZIRE:** Indică faptul că cuptorul transmite căldura la alimente.

💧 **HYDROCLEAN** Se aprinde atunci când funcția Teka Hydroclean® este în funcțiune.

🔥 **PIROLIZĂ** Doar pentru modele cu piro-liză. Se aprinde atunci când funcția Piro-liză este în funcțiune.

🔒 **ÎNCUIETOARE UȘĂ: Doar pentru modele cu piro-liză.** Indică faptul că ușa este blocată, manual sau automat, în timp de funcția piro-liză este în funcțiune.




AVERTISMENT

Sensibilitatea tastelor tactile se adaptează continuu la condițiile de mediu. Asigurați-vă că suprafața panoului de control frontal este curată și fără obstacole atunci când conectați cuptorul. Dacă ceasul nu răspunde corect când atingeți tastele, deconectați cuptorul pentru câteva secunde și apoi conectați-l din nou. Astfel, senzorii se reglează automat, astfel încât aceștia să reacționeze încă o dată la comanda cu degetul.

SETAREA OREI

- Pentru a seta ora cuptorului, butoanele de pe regulatoarele funcțiilor și temperaturii trebuie răsucite în poziție ○.
- După conectarea cuptorului, pe ceas clipește ora 12:00.
- Apăsăți ⊖ sau ⊕, pentru a regla orele și apoi minutele. Două semnale sonore, unul după altul, confirmă ora selectată.
- Pentru a schimba ora, apăsați ⊖ sau ⊕ până când ora începe să clipească.

Atingeți  și urmați instrucțiunile de la punctul anterior.




NOTĂ

Lumina ceasului are un mod de noapte, astfel încât lumina afișată să se diminueze între orele 00:00 și 6:00.



AVERTISMENT

În cazul unei pene de curent, setările ceasului electronic/cronometrului vor fi șterse. Dacă se întâmplă acest lucru, rotiți funcția și butoanele de temperatură în poziția .

Se va afișa ora 12:00, iar apoi veți putea seta ora așa cum este descris mai sus. Dacă ușa cuptorului a fost blocată înainte de întreruperea curentului, simbolul de blocare va lumina până când ușa este deblocată.

Aceasta poate dura câteva minute, în funcție de temperatura din interiorul cuptorului și, în acest timp, nu puteți să resetați ora. După ce ușa a fost deblocată, veți putea seta ora așa cum este descris mai sus.

Utilizarea cuptorului

OPERAREA MANUALĂ

- După setarea ceasului, cuptorul este pregătit pentru utilizare. Selectați o funcție de preparare și temperatura.





INFORMAȚII

La modelele cu control electronic al temperaturii, atunci când butonul de selecție este răsucit, afișajul ceasului va indica temperatura.

După selectarea temperaturii, afișajul ceasului va reapărea automat.

Pentru a afișa temperatura în timpul procesului de preparare, răsuciți butonul de control al temperaturii pentru a schimba temperatura.

- Veți remarca faptul că simbolul  se aprinde în timpul preparării, pentru a indica faptul că este transmisă căldură la alimente. Acest simbol dispare atunci când a fost atinsă temperatura selectată.
- Setăți butoanele la , pentru a opri cuptorul.



INFORMAȚII

Când începeți să gătiți, cuptorul va afișa perioada de gătire.

FUNCȚIA DE TEMPORIZARE A CUPTORULUI

Programarea buzzerului

1. Apăsăți \ominus sau \oplus până când simbolul Ⓢ clipește pe ecran și apăsați Ⓚ . Ora 00:00 este afișată pe ecran.
2. Selectați ora după care doriți ca alarma să sune, apăsând \ominus sau \oplus . Veți auzi două semnale sonore pentru a confirma faptul că timpul a fost setat și că ceasul va începe să contorizeze din momentul selectat. Simbolul Ⓢ luminează intermitent încet.
3. Odată ce timpul a expirat, un semnal acustic se va auzi timp de 90 de secunde, iar simbolul Ⓢ va lumina intermitent rapid.



NOTĂ

Cu ajutorul funcției Buzzer, cuptorul nu se va opri când timpul expiră.

4. Atingeți orice tastă pentru a opri alarma. Simbolul Ⓢ va dispărea apoi.

Dacă doriți să modificați ora pe sonerie, repetați pașii afișați. La introducerea controlului cronometrului, va apărea timpul rămas momentan, pe care îl veți putea ajusta.



NOTĂ

Cu ajutorul funcției Buzzer, timpul rămas va apărea permanent pe afișaj. Cu această funcție programată, nu este posibilă vizualizarea timpului sau a timpului total de preparare programat..

Programarea timpului de preparare

1. Apăsăți \ominus sau \oplus până când simbolul \rightarrow clipește pe ecran și apăsați Ⓚ . Ora 00:00 este afișată pe ecran.
2. Selectați ora după care doriți ca alarma să sune, apăsând \ominus sau \oplus . Veți auzi două semnale sonore pentru a confirma faptul că timpul a fost setat și că ceasul va începe să contorizeze din momentul selectat. Simbolul \rightarrow luminează intermitent încet.

3. Selectați o funcție și o temperatură de preparare, cu ajutorul comenzilor cuptorului.
4. După ce timpul de preparare a expirat, cuptorul se va opri, o alarmă se va auzi și simbolul \rightarrow va lumina intermitent rapid.
5. Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma și a opri simbolul \rightarrow . Cuptorul va porni din nou.
6. Setăți butoanele în poziția \bullet , pentru a opri cuptorul.

Puteți schimba timpul de preparare rămas în orice moment, apăsând \ominus sau \oplus până când simbolul \rightarrow începe să lumineze intermitent rapid. Acum, apăsați Ⓚ , pentru a schimba timpul.



NOTĂ

Cu ajutorul funcției Timp de preparare, timpul rămas va fi afișat permanent pe ecran. Nu puteți vedea ora actuală pe afișaj, atunci când este setată această funcție.

Programarea Timpului de oprire a preparării

1. Apăsăți \ominus sau \oplus până când simbolul \rightarrow clipește pe ecran și apăsați Ⓚ . Veți vedea timpul actual pe afișajul temporizatorului.
2. Selectați ora după care doriți ca alarma să sune, apăsând \ominus sau \oplus . Veți auzi două semnale sonore pentru a confirma faptul că timpul a fost setat și că ceasul va începe să contorizeze din momentul selectat. Simbolul \rightarrow luminează intermitent încet.
3. Selectați o funcție de preparare și temperatura.
4. După ce s-a încheiat ciclul, cuptorul se va opri singur, un buzzer va emite un sunet, iar simbolul \rightarrow va lumina intermitent rapid.
5. Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma și a opri simbolul \rightarrow . Cuptorul va porni din nou.
6. Setăți butoanele în poziția \bullet , pentru a opri cuptorul.

Puteți schimba timpul de preparare rămas în orice moment, apăsând \ominus sau \oplus până când simbolul \rightarrow începe să lumineze intermitent rapid. Acum, apăsați Ⓚ , pentru a schimba timpul.

Programarea Timpului de preparare și a Timpului de oprire a preparării

1. Apăsăți \ominus sau \oplus până când simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ clipește pe ecran și apăsați OK . Ora 00:00 este afișată pe ecran.
2. Selectați timpul de preparare, apăsând \ominus sau \oplus . Apoi, se vor auzi două semnale sonore, timpul rămas va apărea pe ecran, iar simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ va lumina intermitent încet.
3. Apăsăți \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow \text{I}$ clipește pe ecran și apăsați OK . Veți vedea timpul de încheiere așteptat pe afișajul temperaturizatorului.
4. Selectați timpul de oprire a preparării, apăsând \ominus sau \oplus . Apoi, se va auzi un semnal sonor dublu, iar timpul actual va fi afișat pe ecran.
5. Selectați o funcție de preparare și temperatura. Cuptorul va rămâne deconectat, cu simbolurile $\text{I} \rightarrow \text{I}$ și $\rightarrow \text{I}$ aprinse. Acum, cupto-

rul este programat.

6. Atunci când este timpul să înceapă prepararea, cuptorul va porni și va funcționa pe durata programată pentru preparare.
7. În timpul preparării, timpul de preparare rămas este afișat, iar simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ luminează intermitent încet.
8. Atunci când timpul de preparare programat se încheie, cuptorul se va opri, un buzzer va emite un sunet, iar simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ va lumina intermitent rapid.
9. Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma și a stinge simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$. Cuptorul va porni din nou.
10. Setăți butoanele la \circ , pentru a opri cuptorul.
Puteți schimba timpul de preparare rămas în orice moment, apăsând \ominus sau \oplus până când simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ începe să lumineze intermitent rapid. Acum, apăsați OK , pentru a schimba timpul.

Prepararea cu MAESTRO PIZZA

Pentru a utiliza cuptorul dumneavoastră MAESTRO PIZZA, preîncălziți, mai întâi, cuptorul pentru condițiile ideale de preparare (340°C). Pentru aceasta:

1. Amplasați grătarul cuptorului pe șinele telescopice montate în interiorul cuptorului.
2. Apoi, puneți piatra pentru copt pizza pe grătarul cuptorului.
3. Îndepărtați tava emailată furnizată împreună cu cuptorul și închideți ușa.

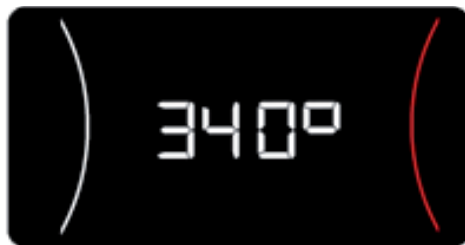


AVERTISMENT

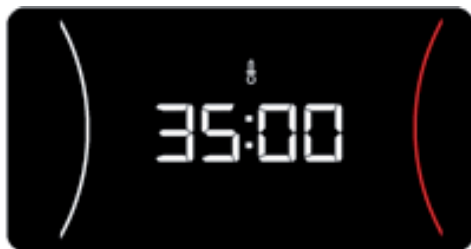
Nu uitați că este foarte important să vă asigurați, în timpul preîncălzirii, că piatra pentru copt pizza a fost amplasată în interiorul cuptorului. Aceasta, pentru a garanta că piatra pentru copt pizza atinge temperatura corectă și sunt obținute rezultatele de preparare optime.

4. Răsuciți butonul de control al preparării la MAESTRO PIZZA .

5. Valoarea 340° este afișată pe ecranul ceasului.



6. Atunci când senzorul OK de pe sticla panoului de comandă frontal este apăsat, un buzzer confirmă faptul că funcționează, iar cuptorul pornește preîncălzirea până când ajunge la temperatura de lucru optimă.
7. Preîncălzirea durează 35 de minute. Timpul rămas pentru operația de preîncălzire este afișat pe ceas.



AVERTISMENT

Nu uitați că aveți nevoie de 35 de minute pentru a preîncălzi cuptorul înainte de a începe să preparați pizza.

8. La sfârșitul celor 35 de minute, cuptorul emite un semnal sonor și 340° luminează intermitent pe ecranul ceasului.
9. Atingeți senzorul OK pentru a opri buzzerul.
10. Deschideți ușa și introduceți pizza în cuptor, cu ajutorul lopeții pentru pizza.
11. După închiderea ușii, timpul de preparare al cuptorului este afișat pe afișajul ceasului.
12. Lăsați pizza să se coacă pe durata necesară (vezi tabelul cu timpii de preparare pentru fiecare tip de pizza).

AVERTISMENT

Nu deschideți ușa, dacă nu este nevoie, în timpul coacerii pizzei, pentru a preveni pierderile.

Dacă ușa este deschisă și închisă, timpul de preparare afișat pe afișajul ceasului revine la 00:00.

13. După ce ați terminat de copt pizza, răsușiți butonul la 0, pentru a opri cuptorul.

AVERTISMENT

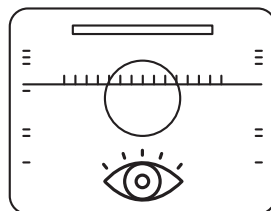
Nu uitați că aveți 90 de minute pentru a coace pizza. După această perioadă, cuptorul se va opri, din motive de siguranță, și va fi afișat mesajul „STOP”.

Mesajul STOP de pe afișajul ceasului va dispărea numai după ce cuptorul s-a răcit.



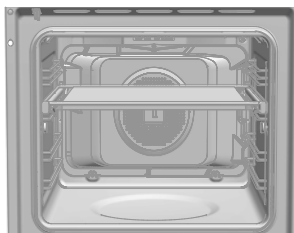
ATENȚIE

Procesul de preparare este foarte rapid atunci când folosiți funcția MAESTRO PIZZA. De aceea se recomandă să supravegheați mereu procesul și timpul de preparare pentru a garanta rezultate optime. Dacă nu supravegheați cuptorul, pizza dumneavoastră se poate usca sau arde.



CUM SE UTILIZEAZĂ PIATRA PENTRU COPT PIZZA



Pentru rezultate optime, atunci când preparați cu ajutorul pietrei pentru copt pizza livrată împreună cu cuptorul, piatra trebuie, mai întâi, preîncălzită cu cuptorul gol. Aceasta va garanta că este atinsă temperatura perfectă pentru a vă prepara pizza.



Puneți piatra pentru copt pizza pe grătarul susținut de șinele telescopice livrate împreună cu cuptorul. Aceasta vă va ajuta să introduceți și să scoateți piatra.

PREPARAREA PIZZEI CONGELATE

Acest tip de pizza necesită condiții diferite de preparare. Procedați după cum urmează:


1. Nu utilizați piatra pentru copt pizza.
2. Răsuciți butonul de control al preparării la .
3. Răsuciți butonul de control al temperaturii până când ceasul afișează 200°C sau temperatura recomandată de furnizorul pizzei.
4. Preîncălziți cuptorul până când este atinsă temperatura necesară. Atunci când temperatura este atinsă, simbolul termostatului  se stinge.

5. Puneți pizza pe grătarul cuptorului.
6. Preparați pizza timp de 10-12 minute (sau durata recomandată de furnizorul pizzei).

LUMINA DIN CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ MAESTRO PIZZA

Luminile din interiorul cuptorului sunt oprite, în mod normal, în timpul procesului de preparare, indiferent de funcția selectată.

Dacă trebuie să aprindeți lumina din interior în timpul preparării:

1. Atingeți senzorul OK  de pe panoul de comandă frontal și lumina din interior se va aprinde.
2. Dacă senzorul OK este atins din nou, lumina din interior se stinge.
3. După 30 de secunde, lumina se stinge din nou, automat.
4. Atunci când ușa cuptorului este deschisă, lumina din interior se aprinde.









INFORMAȚII



În timpul funcției de preîncălzire MAESTRO PIZZA, lampa rămâne oprită, iar senzorul OK este dezactivat.

TABEL PENTRU PREPARARE PIZZA - TIPURI DE PIZZA

Puteți prepara următoarele tipuri de pizza cu cuptorul MAESTRO PIZZA, cu ajutorul acestui tabel de preparare:

TIP DE PIZZA	Regulator al funcției	Regulator de temperatură	Timp aproximativ de preparare	Piatră pentru copt pizza	Timp de preîncălzire a cuptorului
Aluat proaspăt de casă	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min.	DA	35 min.
Aluat proaspăt gata preparat	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min.	DA	35 min.
Blat subțire rulat	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min.	DA	35 min.
Aluat subțire rulat	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min.	DA	35 min.
Pizza semipreparată proaspătă		220°C	8 min.	NU	15 min.
Pizze congelate		210°C	10 min.	NU	15 min.

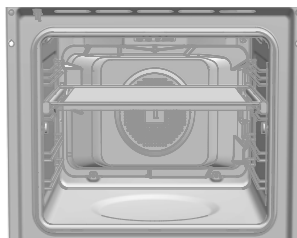
Pe scurt, pentru rezultate optime:

1. Pizza din aluat proaspăt și blat subțire rulat, cu funcția MAESTRO PIZZA 
2. Pizza congelată și semipreparată, cu ajutorul funcției 



AVERTISMENT

Atunci când preparați pizza cu aluat proaspăt, folosiți piatra pentru copt pizza la înălțimea indicată în figură.





AVERTISMENT

Pentru rezultate optime la prepararea pizzei cu aluat proaspăt, întindeți aluatul cât mai mult posibil. Dacă aluatul nu este întins corect, rezultatele nu vor fi uniforme.


Funcții de securitate

BLOCAREA PENTRU SIGURANȚA COPIILOR

Această funcție poate fi selectată în orice moment în timpul utilizării cuptorului.

Pentru a activa funcția, apăsați și țineți apăsat  până când auziți un semnal sonor, iar simbolul  este afișat pe ecran. Ceasul/temporizatorul este blocat.

Dacă cuptorul este oprit și activați funcția de siguranță pentru copii, cuptorul nu va funcționa nici dacă este selectată o funcție de preparare. Dacă această funcție este activată în timpul gătitului, aceasta va bloca setările ceasului electronic/cronometrului.

Pentru a activa funcția, apăsați și țineți apăsat  până când auziți un semnal sonor.


BLOCAREA MANUALĂ A UȘII

Disponibilă numai la modelele cu piroliză.

Această funcție permite blocarea ușii cuptorului.



IMPORTANT

Această funcție poate fi selectată atunci când regulatorul cuptorului este în poziție de repaus . După ce ușa este blocată, puteți porni prepararea în mod normal.


Pentru a activa/dezactiva dispozitivul de blocare a ușii, procedați după cum urmează:

1. Apăsați  sau  până când simbolul 

Funcția Teka Hydroclean®

Această funcție este utilizată pentru a curăța grăsimea și murdăria de pe pereții cuptorului. Pentru a facilita curățarea cuptorului, nu lăsați să se acumuleze murdărie. Curățați cuptorul în mod regulat.


luminează intermitent pe ecran. Statutul actual al dispozitivului de blocare a ușii este afișat. „Pornit”, dacă dispozitivul de blocare este activ și „Oprit”, dacă este dezactivat.

2. Apăsați . Se va auzi un semnal sonor, iar dispozitivul de blocare va începe să se închidă, dacă era „Oprit” și să se deschidă, dacă era „Pornit”.




AVERTISMENT

Înainte de a porni dispozitivul de blocare, verificați ca ușa cuptorului să fie închisă corect. Dacă ușa nu este închisă corect, nu se va bloca și se va auzi o alarmă. În acest caz, opriți alarma apăsând pe orice tastă de pe ceas, închideți ușa corect și activați dispozitivul de blocare, din nou, urmând instrucțiunile de mai sus.

3. Odată ce ați blocat/deblocat ușa complet, noul statut al ușii este afișat pe ecran. Dacă dispozitivul de blocare este pornit, simbolul  rămâne aprins pe ecran.



IMPORTANT

Pentru a debloca ușa în timp ce preparați, răsuciți regulatorul în poziția  și deblocați ușa urmând instrucțiunile de mai sus. Atunci când ușa este deblocată, răsuciți regulatorul în poziția anterioară, pentru a continua prepararea.

PROGRAMAREA FUNCȚIEI TEKA HYDRO-CLEAN®



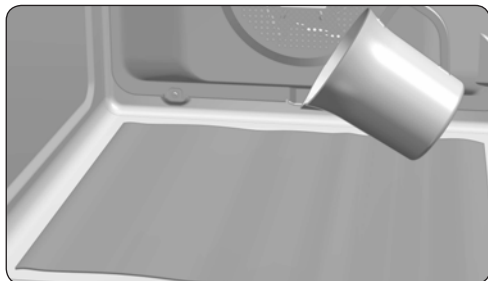
AVERTISMENT

Nu turnați apă în interiorul cuptorului fierbințe. Aceasta poate deteriora smalțul de pe cuptor.

Rulați ciclul de curățare numai după răcirea cuptorului. Dacă cuptorul este prea fierbinte, se pot deteriora și aparatul și smalțul.

Scoateți mai întâi tăvile și toate accesoriile din interiorul cuptorului, inclusiv suporturile pentru tăvi și brațele telescopice. Urmați instrucțiunile din Manualul de instalare și întreținere livrat o dată cu produsul.

1. Atunci când cuptorul este rece, ștergeți baza acestuia cu o cârpă.





2. Turnați ușor 200 ml de apă în interiorul camerei cuptorului.




INFORMAȚII


Pentru rezultate optime, adăugați o linguriță de detergent de vase neutru lichid în camera de apă înainte de a o turna pe lavetă.

3. Răsuciți regulatorul la .
4. Se aude un semnal sonor care va confirma că funcția Teka Hydroclean® a pornit, simbolul  luminează intermitent încet, iar timpul rămas până la sfârșitul ciclului este afișat pe ecran.



IMPORTANT



Durata acestei funcții nu poate fi modificată. Pentru a opri ciclul mai devreme, răsuciți regulatorul la .

5. La sfârșitul ciclului, cuptorul se oprește, se aude un semnal sonor și simbolul  luminează intermitent rapid.



IMPORTANT

Nu deschideți ușa cuptorului înainte de finalizarea funcției Hydroclean®. Faza de răcire este esențială pentru operarea corectă a funcției.

6. Atingeți orice tastă pentru a opri semnalul sonor și a stinge simbolul .
7. Răsuciți regulatorul în poziția .
8. Cuptorul este gata pentru a îndepărta orice urmă de murdărie și apă cu cârpa. Funcția Hydroclean® rulează la temperatură scăzută. Însă timpii de răcire pot varia în funcție de temperatura ambientală.



AVERTISMENT

Înainte de a atinge suprafața interioară a cuptorului, asigurați-vă că acesta s-a răcit.

Dacă după rularea funcției Hydroclean® este necesară o curățare mai serioasă, folosiți detergenți neutri și lavete neabrazive.

Funcția de autocurățare pirolitică.



AVERTISMENT

Înainte de a rula ciclul de curățare pirolitică, citiți instrucțiunile de siguranță furnizate la începutul instalării și Manualul de întreținere cu atenție.

Această funcție vă permite să rulați un ciclul de curățare pirolitică în timpul căruia, datorită temperaturilor înalte la care se ajunge în interiorul cuptorului, grăsimea acumulată este carbonizată.

În general, un ciclu de piroliză trebuie rulat la fiecare 4-5 cicluri de preparare, cu ajutorul celui mai adecvat program potrivit cu cantitatea de murdărie din cuptor. Cu cât murdăria este mai mare, cu atât mai lung programul.

În timpul ciclului de piroliză, lumina din interiorul cuptorului rămâne stinsă.

PROGRAMAREA FUNCȚIEI DE PIROLIZĂ



IMPORTANT

Înainte de a începe funcția de piroliză, este important să îndepărtați toate accesoriile și vasele din cuptor, inclusiv suportul pentru tăvi și/sau alte dispozitive telescopice. Urmați instrucțiunile din Manualul de instalare și întreținere livrat o dată cu produsul.



AVERTISMENT

Îndepărtați resturile scurse sau murdăria excesivă din interiorul cuptorului, întrucât pot lua foc în timpul pirolizei, cu riscurile de rigoare.



AVERTISMENT

Înainte de a porni piroliza, verificați ca ușa cuptorului să fie închisă corect.

1. Răsuciți regulatorul pentru preparare la
2. După câteva secunde, simbolul se aprinde pe afișajul ceasului și puteți citi indicația P2 (program de piroliză 2).

3. Acum, puteți comuta programul de piroliză la P1, P2, P3, cu ajutorul tastelor sau :

P1: Piroliză ușoară. O oră:

P2: Piroliză normală. O oră și jumătate.

P3: Piroliză intensă. Două ore.

4. După ce ați selectat programul necesar, apăsați Imediat după aceea, este activată blocarea automată a ușii.



AVERTISMENT

Dacă ușa nu este închisă corect, nu se va bloca, se va auzi o alarmă, iar piroliza nu va începe.

Dacă se întâmplă acest lucru, opriți alarma apăsând orice tastă de pe ceas, închideți ușa corect, răsuciți regulatorul la și selectați din nou programul de piroliză, urmând instrucțiunile de mai sus.

5. Atunci când ușa este blocată, simbolul se aprinde pe afișajul ceasului, iar timpul rămas până la sfârșitul funcției de piroliză este afișat.




IMPORTANT

În acest moment, cuptorul este programat și rulează ciclul de curățare pirolitică. Atunci când acest ciclu rulează, nu este posibil să selectați vreuna din funcțiile ceasului cuptorului, cu excepția funcției de siguranță a copiiilor.

Nu încercați să deschideți ușa cuptorului întrucât acest lucru poate întrerupe procesul de curățare.

6. După ce curățarea prin piroliză se încheie, se aude un semnal sonor, simbolul luminează intermitent și pe ceas este afișat 0:00.
7. Apăsați orice tastă de pe ceas pentru a opri semnalul sonor.
8. Răsuciți regulatorul în poziția .


9. Procesul de încălzire a cuptorului s-a încheiat. Totuși, cuptorul este prea fierbinte și nu poate fi utilizat.

Funcția de răcire va continua, iar simbolul  rămâne aprins, până când cuptorul s-a răcit.



IMPORTANT

Din cauza temperaturii ridicate din interiorul cuptorului, timpii de răcire pot varia în funcție de temperatura ambientală.

10. După ce cuptorul s-a răcit, simbolul  se stinge.
11. Deschideți ușa cuptorului și ștergeți interiorul cu o cârpă, îndepărtând cenușa produsă în timpul ciclului de curățare. Folosiți un burete nemetalic pentru a curăța piesele din interiorul cuptorului care nu sunt ușor accesibile.
12. Atunci când interiorul cuptorului este curat, nu uitați să puneți la loc suporturile și accesoriile.
13. Cuptorul este pregătit pentru a începe prepararea, din nou.



IMPORTANT

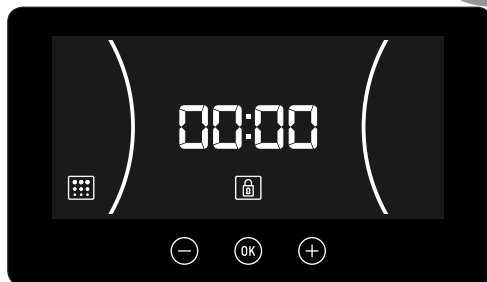
Dacă întâmpinați vreo problemă la programarea și utilizarea acestei funcții, consultați Ghidul de instalare și întreținere inclus în livrarea cuptorului.

ANULAREA FUNCȚIEI DE PIROLIZĂ

Funcția de piroliză este automată și, prin urmare, poate fi activată numai folosind funcția de programare a ceasului. Pentru a anula un ciclu de piroliză în desfășurare, este necesar să anulați programarea cuptorului, după cum urmează:

1. Setări regulatorul în poziția .

Pe ceas se afișează următoarele:



2. În funcție de temperatura din cuptor, există două situații posibile:
 - a) Temperatură periculoasă în interior: În acest caz, ușa rămâne blocată până când temperatura ajunge la o valoare sigură.
 - b) Temperatură sigură în interior: Dacă temperatura din interior este sigură, ușa se va debloca imediat.
3. După ce ușa s-a deblocat și poate fi deschisă, timpul este din nou afișat pe ceas.

Sugestii pentru curățarea pietrei pentru copt pizza.

Pentru a curăța piatra pentru copt pizza, ștergeți cu o cârpă umedă sau un burete și nu folosiți săpun sau detergent.



PERICOL

Nu udați niciodată piatra pentru copt pizza sub robinet, cu apă, deoarece, în cazul acesta, va absorbi prea multă apă și este posibil ca piatra să se spargă, atunci când este încălzită în interiorul cuptorului.



AVERTISMENT

Nu uitați să uscați piatra întotdeauna, înainte de a o pune în cuptor.

Dacă piatra are urme de alimente solide prinse de ea, folosiți o spatulă din plastic pentru a le îndepărta.



PERICOL

Nu folosiți niciodată spatule metalice sau cuțite ascuțite, întrucât pot deteriora suprafața pietrei sau sparge piatra.

Nu uitați că, după ce piatra pentru copt pizza a fost utilizată, nu va mai arăta ca înainte de prima utilizare.

Curățarea pietrei pentru copt pizza vă va oferi următoarele beneficii:

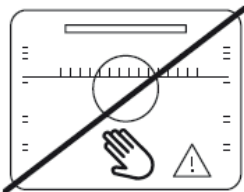
1. Previne apariția cenușii și a resturilor carbonizate pe alimente.
2. Prolungește durata de funcționare a pietrei pentru copt pizza.
3. Ajutor pentru obținerea unor rezultate mai bune la preparare.

METODĂ DE CURĂȚARE PENTRU GEAMUL EXTERIOR.

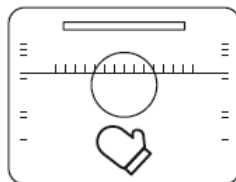
Folosiți microfaser și apă, dacă este nevoie; adăugați detergent diluat.

Nu folosiți materiale de curățare sau detergent agresive.

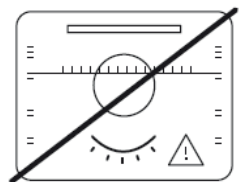
IMPORTANT



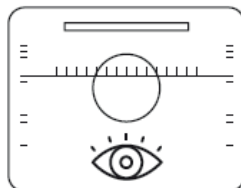
NU ATINGEȚI INTERIORUL CUPTORULUI FĂRĂ PROTECȚIE, ATUNCI CÂND ESTE FIERBINTE.



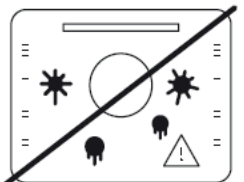
FOLOȘIȚI MIJLOACE DE PROTECȚIE ATUNCI CÂND SCOATEȚI TĂVILE ȘI GRILLURILE.



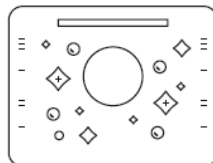
NU LĂSAȚI CUPTORUL NESUPRĂVEGHEAT, ÎN TIMP CE SE PREPARĂ CEVA ÎNĂUNTRU.



SUPRĂVEGHEAȚI CUPTORUL ÎN TIMPUL PREPARĂRII.

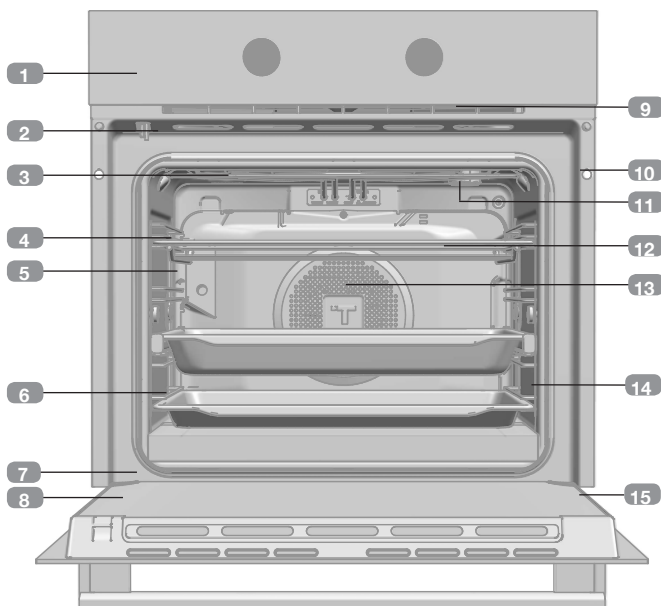


NU LĂSAȚI SĂ SE ACUMULEZE MURDĂRIE.



PĂSTRAȚI CURĂȚENIA CUPTORULUI.

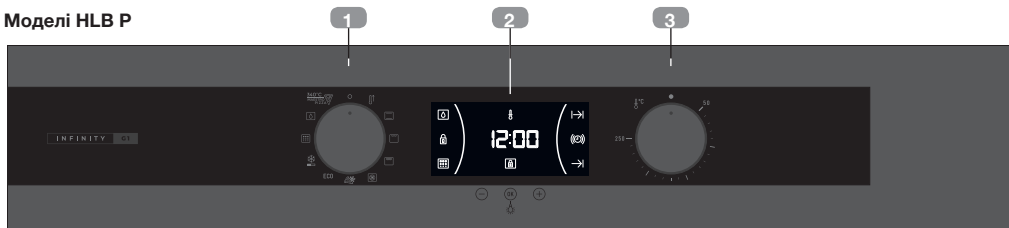
Опис духової шафи



- 1 Передня панель управління
- 2 Замок
- 3 Нагрівальний елемент гриля
- 4 Опора піддону
- 5 Камінь для випічки піци і решітка для духової шафи
- 6 Піддон
- 7 Шарнір
- 8 Внутрішнє скло
- 9 Відвід системи повітряного охолодження
- 10 Монтаж пристрою
- 11 Лампа
- 12 Задня панель
- 13 Вентилятор
- 14 Ущільнювач для дверцят духової шафи
- 15 Дверцята

Передня панель управління

Моделі HLB P



- 1 Регулятор управління функціями
- 2 Електронний годинник/таймер
- 3 Регулятор управління температурою

Символи на регуляторі управління функціями



Моделі HLB 85-G1 P BM



Функції духової шафи



ІНФОРМАЦІЯ

Для опису способу використання кожної з функцій див. посібник для приготування їжі, який входить у комплект поставки духової шафи.

	ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ		НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ + ТУРБО
	ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ	ECO	ЕКО
	СТАНДАРТНИЙ: ВЕРХНЄ І НИЖНЄ НАГРІВАННЯ		РОЗМОРОЖУВАННЯ
	ГРИЛЬ		ПІРОЛІЗ
	МАКСІ ГРИЛЬ		ГІДРООЧИЩЕННЯ:
	ТУРБО		MAESTRO PIZZA

Представляємо духову шафу MAESTRO PIZZA

Ваша нова духовна шафа MAESTRO PIZZA зробить революцію у приготуванні домашньої піци завдяки ексклюзивному спеціальному процесу нагріву при високій температурі. Спеціальна функція нагріву у поєднанні з каменем для випічки піци, що також поставляється в комплекті, дозволить вам приготувати смачну піцу всього за кілька хвилин, використовуючи свіже домашнє тісто, так само, як і в кращих піцеріях.

Духова шафа електрична і працює при дуже високих температурах (340°C). Спеціальна конструкція корпусу і посилена ізоляція запобігають передачі інтенсивного тепла зсередини духової шафи назовні, що дозволяє готувати вдома у повній безпеці і комфорті.

Крім приготування піци з чудового свіжого тіста, у духовій шафі MAESTRO PIZZA можна готувати всілякі традиційні піци, у тому числі: піци

з напівготового та готового тіста, заморожені піци тощо.

MAESTRO PIZZA — це сучасна багатофункціональна духовна шафа, в якій також можна готувати традиційні страви, як у звичайній печі.

Нарешті, очищення стає швидким, простим та легким завданням, що не потребує застосування хімічних засобів чи додаткових зусиль. Оберіть відповідний цикл піролізного очищення зважаючи на ступінь забруднення духової шафи. Після завершення циклу просто протріть поверхні вологою тканиною, щоб видалити залишки золи (див. функцію очищення).

Опис електронного годинника/таймеру



1 ЗНАЧКИ

⊖, OK та ⊕: Забезпечує програмування функцій електронного годинника/таймеру.

2 СИМВОЛИ

Функції годинника

⊙ **ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ:** Загоряється при виборі функції звукового сигналу годинника. Генерує акустичний сигнал, коли час закінчився. Духова шафа не вимикається у кінці заданого таймером часу. Ця функція також може бути використана під час роботи духової шафи.

⌂ і ⌂ **ПРОГРАМУВАННЯ:** Загоряється індикатор, який вказує на те, що духовая шафа запрограмована (час приготування, час зупинки або загальна тривалість).

• ⌂ **Час приготування їжі:** Ця функція дозволяє запрограмувати час приготування їжі, після закінчення якого духовая шафа автоматично вимкнеться.

• ⌂ **Час зупинки приготування їжі:** Ця функція дозволяє запрограмувати час зупинки приготування їжі, після закінчення якого духовая шафа автоматично вимкнеться.

• ⌂ і ⌂ **Час приготування їжі і час зупинки приготування їжі:** Це налаштування дозволяє програмувати час приготування їжі і час зупинки приготування їжі. Духова шафа вмикається автоматично у встановлений час і працює протягом об-

раного часу приготування їжі (Час приготування їжі). Потім вона автоматично вимикається в зазначений час (Час зупинки приготування їжі).

🔒 **БЛОКУВАННЯ ГОДИННИКА/ТАЙМЕ-РУ:** Вказує на те, що сенсорні кнопки годинника/таймеру заблоковані, що запобігає внесенню змін маленькими дітьми.

Інші функції

🔥 **НАГРІВАННЯ:** Вказує на те, що духовая шафа передає тепло на продукти.

🔥 **ГІДРООЧИЩЕННЯ:** Загоряється під час роботи функції TeKa Hydroclean®.

⌂ **ПІРОЛІЗ:** Лише для моделей з функцією піролізу. Загоряється під час роботи функції піролізу.

🔒 **БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ:** Лише для моделей з функцією піролізу. Вказує, що дверцята зачинені вручну або автоматично під час виконання функції піролізу.

⚠️ УВАГА!

Чутливість сенсорних кнопок постійно адаптується до умов навколишнього середовища. Перед підключенням до мережі переконайтеся, що поверхня передньої панелі управління чиста і перед нею немає ніяких перешкод. Якщо годинник не спрацьовує належним чином при дотуку до кнопок, від'єднайте духову шафу на кілька секунд від мережі, а потім знову підключіть її. Таким чином, датчики автоматично знову налаштовуються на сенсорне керування.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

- Для налаштування часу роботи духової шафи необхідно повернути регулятори управління функціями і температурою в положення ○.
- При підключенні духової шафи на годиннику блимає час «12.00».

- Натисніть \ominus чи \oplus для налаштування годин, а потім хвилин. Два послідовних звукових сигнали підтверджують обраний час.
- Щоб змінити час, натисніть \ominus або \oplus , поки час не почне блимати. Натисніть OK і дотримуйтеся інструкцій у попередньому пункті.



ПРИМІТКА

Підсвічування годинника має нічний режим, тому підсвічування дисплея буде тьмяніти між 00:00 і 06:00 годинами.



УВАГА!

У разі вимкнення електроживлення всі налаштування електронного годинника/таймеру будуть скинуті. Якщо це станеться, поверніть регулятори управління функціями і температурою в положення \circ .

З'явиться час «12:00», після чого ви зможете встановити час, згідно з описом, наведеним вище. Якщо дверцята духової шафи були замкнені до відключення електроживлення, то символ блокування буде горіти до тих пір, поки дверцята не буде розблоковано.

Це може зайняти кілька хвилин, в залежності від температури всередині духової шафи; протягом цього часу ви не зможете переналаштувати час. Після того, як дверцята будуть розблоковані, ви зможете встановити час, згідно з описом, наведеним вище.

Використання вашої духової шафи

РЕЖИМ РУЧНОГО УПРАВЛІННЯ

- Після налаштування годинника, духової шафа готова до роботи. Оберіть функцію приготування та температуру.



ІНФОРМАЦІЯ

У моделях з електронним регулюванням температури при повороті селекторного перемикача на дисплеї годинника буде відображатися температура.

Після вибору температури, автоматично знову з'явиться дисплей годинника.

Для відображення температури під час приготування їжі поверніть регулятор температури, щоб змінити її.

- Ви помітите, що під час приготування їжі загоряється символ fl , який вказує на те, що на їжу передається теплове випромінювання. Цей символ зникає при досягненні обраної температури.
- Встановіть регулятори на \circ , щоб вимкнути духову шафу.



ІНФОРМАЦІЯ

Коли ви почнете готувати, ваша духової шафа покаже загальний час приготування.

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРУ ДУХОВОЇ ШАФИ

Програмування звукового сигналу

1. Натисніть \ominus або \oplus , поки на екрані не почне блимати символ Ⓢ , і натисніть OK . На екрані відобразиться час «00:00».
2. Натисканням кнопки \ominus або \oplus оберіть час, по закінченні якого повинен пролунати звуковий сигнал. Ви почуєте 2 звукових сигнали, що підтверджують установку часу, а потім почнетесь відлік обраного часу. Символ Ⓢ повільно блимає.
3. Після закінчення часу протягом 90 секунд буде звучати звуковий сигнал і швидко блимати символ Ⓢ .



ПРИМІТКА

За допомогою функції звукового сигналу, духовна шафа не вимкнеться після закінчення часу.

4. Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити звуковий сигнал. Символ Ⓢ потім зникне. Якщо ви хочете змінити час спрацювання звукового сигналу, повторіть вказані дії. Після входу в управління таймером, з'явиться час, що залишився на даний момент, який ви зможете налаштувати.



ПРИМІТКА

При використанні функції подавання звукового сигналу на дисплеї буде постійно відображатися залишок часу. Також при використанні цієї запрограмованої функції неможливо переглянути час або загальний запрограмований час приготування.

Програмування часу приготування їжі

1. Натисніть \ominus або \oplus , поки на екрані не почне блимати символ $\text{I} \rightarrow \text{I}$, і натисніть OK . На екрані відобразиться час «00:00».
2. Натисканням кнопки \ominus або \oplus оберіть час, по закінченні якого повинен пролунати звуковий сигнал. Ви почуєте 2 звукових сигнали, що підтверджують установку часу, а потім почнетесь відлік обраного часу. Символ $\text{I} \rightarrow \text{I}$ повільно блимає.

3. Оберіть функцію і температуру приготування за допомогою команд духової шафи.
4. Як тільки час приготування закінчиться, духовна шафа вимкнеться, пролунає звуковий сигнал, і почне швидко блимати символ $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
5. Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити звуковий сигнал і вимкнути символ $\text{I} \rightarrow \text{I}$. Духова шафа знову включиться.
6. Встановіть регулятори у позицію O , щоб вимкнути духову шафу.

Час приготування, який залишився, можна у будь-який час змінити, натиснувши кнопку \ominus або \oplus до тих пір, поки символ $\text{I} \rightarrow \text{I}$ не почне швидко блимати. Тепер натисніть OK , щоб змінити час.



ПРИМІТКА

При використанні функції «Час приготування їжі», час, який залишився, буде постійно відображатися на екрані. Ви не зможете побачити поточний час на дисплеї, коли встановлена ця функція.

Програмування «Часу зупинки приготування їжі»

1. Натисніть \ominus або \oplus , поки на екрані не почне блимати символ $\rightarrow \text{I}$, і натисніть OK . Ви побачите поточний час на дисплеї таймера.
2. Натисканням кнопки \ominus або \oplus оберіть час, по закінченні якого повинен пролунати звуковий сигнал. Ви почуєте 2 звукових сигнали, що підтверджують установку часу, а потім почнетесь відлік обраного часу. Символ $\rightarrow \text{I}$ повільно блимає.
3. Оберіть функцію приготування та температуру.
4. Після закінчення циклу духовна шафа вимкнеться, пролунає звуковий сигнал, і швидко заблимає символ $\rightarrow \text{I}$.
5. Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити звуковий сигнал і вимкнути символ $\rightarrow \text{I}$. Духова шафа знову включиться.

6. Встановіть регулятори у позицію **O**, щоб вимкнути духову шафу.

Час приготування, який залишився, можна у будь-який час змінити, натиснувши кнопку **⊖** або **⊕** до тих пір, поки символ **→|** не почне швидко блимати. Тепер натисніть **OK**, щоб змінити час.

Час приготування їжі і час зупинки приготування їжі

1. Натисніть **⊖** або **⊕**, поки на екрані не почне блимати символ **→|**, і натисніть **OK**. На екрані відобразиться час «00:00».
2. Оберіть час приготування, натиснувши **⊖** або **⊕**. Потім пролунають два звукові сигнали, час, який залишився, відобразиться на дисплеї, а символ **→|** повільно заблімає.
3. Натисніть **⊖** або **⊕**, поки на екрані не почне блимати символ **→|**, і натисніть **OK**. На дисплеї таймеру ви побачите передбачуваний час завершення.
4. Виберіть час приготування, натиснувши **⊖** або **⊕**. Далі пролунає подвійний звуковий сигнал, а на екрані відобразиться поточний час.

5. Оберіть функцію приготування та температуру. Духова шафа буде залишатися вимкненою, при цьому будуть світитися символи **→|** і **→|**. Тепер духову шафу запрограмовано.

6. Коли настане час готування, духову шафу ввімкнеться і буде працювати протягом запрограмованого часу приготування.

7. Під час приготування відображається час приготування, а символ **→|** повільно блимає.

8. Після закінчення встановленого часу приготування, духову шафу вимкнеться, пролунає звуковий сигнал, і швидко заблімає символ **→|**.

9. Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити звуковий сигнал і вимкнути символ **→|**. Духова шафа знову включиться.

10. Встановіть регулятори на **O**, щоб вимкнути духову шафу.

Час приготування, який залишився, можна у будь-який час змінити, натиснувши кнопку **⊖** або **⊕** до тих пір, поки символ **→|** не почне швидко блимати. Тепер натисніть **OK**, щоб змінити час.

Готуємо з MAESTRO PIZZA

Щоб використовувати духову шафу MAESTRO PIZZA, спочатку розігрійте її до ідеальних умов приготування їжі (340°C). Для цього:

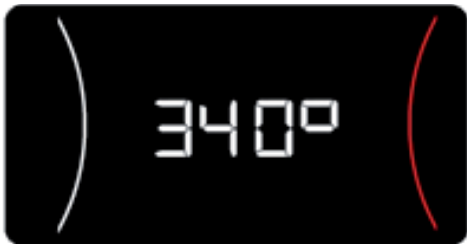
1. Встановіть решітку на телескопічні напрямні, встановлені всередині духової шафи.
2. Потім розмістіть камінь для випічки піци на решітці духової шафи.
3. Вийміть емальований піддон, що поставляється разом з духовою шафою, і закрийте дверцята.



УВАГА!

Пам'ятайте, що під час попереднього підігріву дуже важливо, щоб камінь для випічки піци був поміщений всередину духової шафи. Це необхідно для того, щоб гарантувати, що камінь для випічки піци стане потрібної температури і буде досягнутий оптимальний результат приготування.

4. Поверніть регулятор приготування їжі в позицію MAESTRO PIZZA. **340°C** MAESTRO PIZZA.
5. На екрані годинника відобразиться значення 340°.



6. При натисканні на датчик «ОК» на склі передньої панелі управління пролунає звуковий сигнал, який підтвердить роботу, і духова шафа почне попередній підігрів до досягнення оптимальної робочої температури.
7. Попередній підігрів триває 35 хвилин. На годиннику буде відображатися час, який залишився до завершення операції попереднього підігріву.



УВАГА!

Пам'ятайте, що вам потрібно 35 хвилин для попереднього підігріву духової шафи перед тим, як почати готувати піцу.

8. Після закінчення 35-хвилинного періоду духової шафи видасть звуковий сигнал, а на дисплеї годинника заблимає 340°.
9. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть на датчик «ОК».
10. Відкрийте дверцята і вставте піцу у духову шафу за допомогою лопатки для піци.
11. При закритті дверцят на дисплеї годинника відобразиться час приготування їжі.
12. Залиште піцу для приготування на необхід-

ний час (див. таблицю з часом приготування для кожного типу піци).

УВАГА!

Не відкривайте дверцята без необхідності під час приготування піци, щоб запобігти втраті тепла.

Якщо відкрити і закрити дверцята, час приготування, який відображається на дисплеї годинника, повернеться до «00:00».

13. Коли ви закінчите готувати піцу, поверніть регулятор в положення «0», щоб вимкнути духову шафу.

УВАГА!

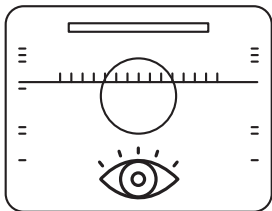
Пам'ятайте, що у вас є 90 хвилин, щоб приготувати піцу. Після закінчення цього періоду, духової шафи вимкнеться з міркувань безпеки, і на дисплеї з'явиться повідомлення «STOP».

Повідомлення «STOP» на дисплеї годинника зникне тільки після охолодження духової шафи.



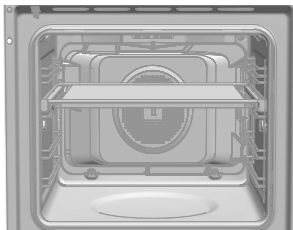
ОБЕРЕЖНО

При використанні функції MAESTRO PIZZA процес приготування відбувається дуже швидко. Тому рекомендується залишатися біля духової шафи та спостерігати за процесом та часом приготування, щоб досягти найкращих результатів. Якщо ви не будете стежити за роботою духової шафи, ваша піца може пересушитися або згоріти.



ЯК КОРИСТУВАТИСЯ КАМЕНЕМ ДЛЯ ВИПІЧКИ ПІЦЦІ

Для досягнення найкращих результатів при приготуванні піци за допомогою каменя для випічки піци, який поставляється разом з духовою шафою, камінь для випічки піци спочатку повинен бути попередньо розігрітий у порожній духовій шафі. Це забезпечить ідеальну температуру для приготування піци.





Покладіть камінь для випічки піци на решітку, що спирається на телескопічні напрямні, які поставляються разом з духовою шафою. Це допоможе вам встановлювати і видаляти камінь.

ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНОЇ ПІЦЦІ



Цей вид піци вимагає різних умов приготування. Виконайте вказані нижче дії:

1. Не використовуйте камінь для випічки піци.
2. Поверніть регулятор приготування їжі в позицію .
3. Повертайте регулятор температури до тих пір, поки на годиннику не з'явиться 200°C або температура, рекомендована поставальником піци.
4. Попередньо розігрійте духову шафу до досягнення необхідної температури. При до-


сягненні цієї температури символ  термостата вимкнеться.

5. Потім розмістіть піцу на решітці духової шафи.
6. Готуйте піцу протягом 10-12 хвилин (або часу, що рекомендований поставальником піци).

ОСВІТЛЕННЯ ВСЕРЕДИНИ ДУХОВОЇ ШАФИ MAESTRO PIZZA

Світильники всередині духової шафи зазвичай вмикаються під час процесу приготування їжі, незалежно від обраної функції.

Якщо необхідно увімкнути внутрішнє освітлення під час приготування їжі:

1. Натисніть на датчик «ОК»  на передній панелі управління — загориться внутрішнє підсвічування.
2. При повторному натисканні на датчик «ОК» внутрішнє освітлення вимкнеться.
3. Через 30 секунд світло згасне автоматично.
4. При відкриванні дверцят духової шафи буде включатися внутрішнє підсвічування.








ІНФОРМАЦІЯ



Під час виконання функції попереднього підігріву MAESTRO PIZZA лампа залишається вимкненою, а датчик «ОК» неактивним.

СТІЛ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦІ – ВИДИ ПІЦЦІ

Ви можете готувати наступні види піци у духовій шафі MAESTRO PIZZA, використовуючи цей стіл для приготування піци:

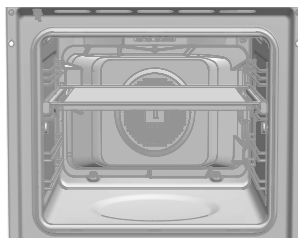
ТИП ПІЦЦІ	Регулятор управління функціями	Регулятор управління температурою	Приблизний час приготування	Камінь для випічки піци	Час попереднього підігріву духової шафи
Свіже домашнє тісто	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3–4 хв.	ТАК	35 хв.
Готове свіже тісто	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3–4 хв.	ТАК	35 хв.
Розкатана тонка основа	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3–4 хв.	ТАК	35 хв.
Розкатане стандартне тісто	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3–4 хв.	ТАК	35 хв.
Свіжа піца, що пройшла попередню обробку		220°C	8 хв.	НІ	15 хв.
Заморожені піци		210 °C	10 хв.	НІ	15 хв.

Загалом, для досягнення найкращих результатів:

1. Піци зі свіжого тіста і піци з розкатаного тіста на тонкій основі необхідно готувати, використовуючи функцію  MAESTRO PIZZA
2. Заморожені піци і піци, що пройшли попередню обробку – з функцією 

УВАГА!

При приготуванні піци зі свіжого тіста використовуйте камінь для випічки піци на висоті, вказаній на малюнку.





УВАГА!

Для досягнення оптимальних результатів при приготуванні піци зі свіжого тіста, розкочуйте тісто якомога сильніше. Якщо тісто розкочане неправильно, результати будуть нерівномірними.

Функції безпеки


ЗАХИСНЕ БЛОКУВАННЯ

Ця функція може бути обрана у будь-який час при використанні духової шафи.

Щоб активувати функцію, натисніть і утримуйте , поки не почуєте один звуковий сигнал, і на дисплеї не з'явиться знак . Годинник/таймер заблоковані.

Якщо духова шафа вимкнена, і ви активуєте функцію захисного блокування, вона не буде працювати, навіть якщо буде обрана функція приготування їжі.

Якщо ця функція активована під час приготування їжі, вона заблокує тільки настройки електронного годинника/таймеру.

Щоб активувати функцію, натисніть і утримуйте , поки не почуєте один звуковий сигнал.


РУЧНЕ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЕЙ

Доступно тільки в моделях з функцією проролізу.




Ця функція дозволяє блокувати дверцята духової шафи.




ВАЖЛИВО

Ця функція може бути обрана тільки у тому випадку, коли регулятор управління духовою шафою знаходиться у положенні спокою. . З моменту запирання дверцят ви можете приступити до нормального приготування їжі.

Щоб активувати/деактивувати блокування дверцят, виконайте наступні дії:

1. Тисніть  або , поки на екрані не почне блимати символ . На дисплеї ві-


добразиться поточний стан блокування дверцят. «On», якщо блокування активне, і «Off» — якщо деактивовано.

2. Натисніть . Пролунає звуковий сигнал, і замок починає закриватися, якщо він був у положенні «Off», і відкриватися, якщо він був у положенні «On».




УВАГА!

Перед включенням замку переконайтеся у тому, що дверцята печі закриті належним чином. Якщо дверцята зачинені неправильно, вона не буде блокуватися, і пролунає відповідний сигнал. Якщо це станеться, вимкніть звуковий сигнал, натиснувши будь-яку клавішу на годиннику, закрийте дверцята належним чином і знову включіть блокування, дотримуючись інструкцій, наведених вище.

3. Після того, як дверцята були повністю заблоковані/розблоковані, на екрані відобразиться новий стан дверцят. Якщо блокування активовано, на екрані залишається світлитися символ .



ВАЖЛИВО

Щоб відімкнути дверцята під час приготування їжі, поверніть регулятор управління в положення спокою , і розблокуйте дверцята відповідно до інструкцій, наведених вище. Коли дверцята розблоковано, переведіть регулятор управління в попереднє положення, щоб продовжити готування.

Функція Тека Hydroclean®

Ця функція використовується для очищення жиру і бруду на стінках духової шафи. Щоб полегшити очищення духової шафи, не допускайте скупчення бруду. Постійно чистіть духову шафу.

ПРОГРАМУВАННЯ ФУНКЦІЇ ТЕКА HYDROCLEAN®



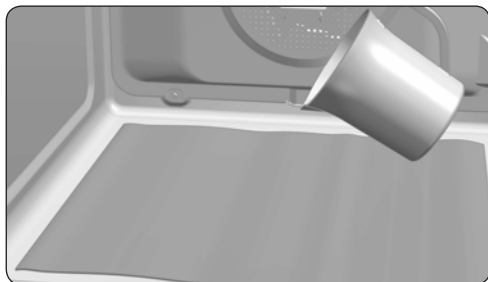
УВАГА!

Не наливайте воду в гарячу духову шафу. Це може пошкодити її емаль.

Завжди виконуйте цикл очищення, коли духовна шафа охолоджена. Якщо духовна шафа надто гаряча, вона та її емаль можуть бути пошкоджені.

Спочатку вийміть піддон та все допоміжне приладдя з духової шафи, зокрема підставки або телескопічні направляючі. Для цього дотримуйтеся інструкцій, наведених у посібнику з монтажу та технічного обслуговування, який входить у комплект поставки вашої духової шафи.

1. Коли духовна шафа охолоне, протріть її дно ганчіркою.





2. Повільно залийте 200 мл води всередину камери духової шафи.




ІНФОРМАЦІЯ


Щоб досягти найкращого результату, додайте у воду чайну ложку м'якого засобу для миття посуду, перш ніж наносити її на ганчірку.

3. Поверніть регулятор приготування їжі в позицію .
4. Пролунає звуковий сигнал, що підтверджує запуск функції TeKa Hydroclean®, символ  повільно заблимає, а на екрані відобразиться час, що залишився до кінця циклу.



ВАЖЛИВО



Тривалість виконання цієї функції не можна змінювати. Щоб закінчити цикл передчасно, поверніть регулятор в положення .

5. Наприкінці циклу духовна шафа вимкнеться, пролунає звуковий сигнал і швидко заблимає символ .



ВАЖЛИВО

Не відкривайте дверцята духової шафи, поки не закінчиться виконання функції Hydroclean®. Етап охолодження необхідний для правильної роботи функції.

6. Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити звуковий сигнал і вимкнеть символ .
7. Поверніть регулятор приготування їжі в позицію .
8. Тепер можна видалити залишки бруду і води в духовій шафі за допомогою ганчірки.

Функція Hydroclean® працює при низькій температурі. Однак час охолодження може змінюватися залежно від температури навколишнього середовища.



УВАГА!

Не торкайтеся внутрішніх поверхонь духової шафи, не впевнившись, що вони охололи.

Якщо після виконання функції Hydroclean® потрібно більш ретельно очистити духову шафу, використовуйте нейтральні миючі засоби та неабразивні ганчірки.

Функція піролізного самоочищення



УВАГА!

Перед початком циклу піролізного очищення уважно ознайомтеся з інструкціями з техніки безпеки, наведеними на початку керівництва щодо встановлення та технічного обслуговування.

Ця функція дозволяє виконати цикл піролізного очищення, під час якого, завдяки високим температурам, що досягаються всередині духової шафи, накопичена жирова маса карбонізується.

Як правило, цикл піролізного очищення слід проводити кожні 4-5 циклів готування їжі, використовуючи програму, яка найбільш відповідає кількості бруду у духовій шафі. Чим більше бруду — тим довше тривалість програми.

Під час циклу піролізного очищення світло всередині духової шафи залишається вимкненим.

ПРОГРАМУВАННЯ ФУНКЦІЇ ПІРОЛІЗНОГО ОЧИЩЕННЯ



ВАЖЛИВО

Перед початком процесу піролізного очищення важливо видалити всі аксесуари та посуд з духової шафи, включаючи підставки та/або телескопічні напрямні. Для цього дотримуйтесь інструкцій, наведених у посібнику з монтажу та технічного обслуговування, який входить у комплект поставки вашої духової шафи.



УВАГА!

Видаліть пролиття або надлишки бруду всередині духової шафи, так як вони можуть спалахнути під час піролізного очищення з усіма пов'язаними з цим ризиками.



УВАГА!

Перед початком піролізного очищення переконайтеся в тому, що дверцята печі закрито належним чином.

1. Поверніть регулятор приготування їжі в позицію Піролізу: .
2. Через кілька секунд на дисплеї годинника висвітлиться символ і з'явиться індикація P2 (програма піролізного очищення 2).
3. Тепер ви можете змінити програму піролізного очищення на P1, P2, P3 за допомогою кнопок або :
 - P1:** Помірний піроліз. Одна година.
 - P2:** Нормальний піроліз. Півтори години.
 - P3:** Інтенсивний піроліз. Дві години.
4. Після вибору потрібної програми, натисніть . Відразу після цього активується автоматичне блокування дверцят.



УВАГА!

Якщо дверцята зачинені неналежним чином, вона не буде заблокована, пролунає звуковий сигнал і піроліз не запуститься.

Якщо це станеться, вимкніть звуковий сигнал, натиснувши будь-яку кнопку на годиннику, закрийте дверцята належним чином, поверніть регулятор управління в положення і знову виберіть програму піролізного очищення, дотримуючись інструкцій, наведених вище.

5. Коли дверцята заблоковано, на дисплеї годинника висвітлиться символ , та відобразиться час, що залишився до кінця виконання піролізного очищення.






ВАЖЛИВО

У цей момент духові шафа вважається запрограмованою, і запускається цикл піролізного очищення. Під час даного циклу не може бути вибрана будь-яка з функцій

годинника духової шафи, крім функції захисного блокування.

Не намагайтеся відкрити дверцята печі, так як це може перервати процес очищення.


6. Коли піролізне очищення закінчиться, пролунає звуковий сигнал, на годиннику заблимає символ  і відобразиться «00:00».
7. Натисніть будь-яку кнопку на годиннику, щоб зупинити звуковий сигнал.
8. Поверніть регулятор приготування їжі в позицію  .
9. Процес нагріву духової шафи закінчився. Однак духову шафу занадто гаряча і не може бути використана.

Функція охолодження триватиме, і символ  буде світитися до тих пір, поки духову шафу не охолоне.



ВАЖЛИВО

Через високі температури всередині духової шафи, час охолодження може варіюватися в залежності від температури навколишнього середовища.

10. Коли духову шафу охолоне, символ  вимкнеться.
11. Відкрийте дверцята духової шафи і протріть її зсередини тканиною, видаливши золу, що утворилася в процесі очищення. Використовуйте неметалеву губку для очищення важкодоступних частин внутрішньої частини духової шафи.
12. Коли всередині духової шафи буде чисто, не забудьте замінити підставки і аксесуари.
13. Духова шафа знову готова до приготування їжі.




ВАЖЛИВО

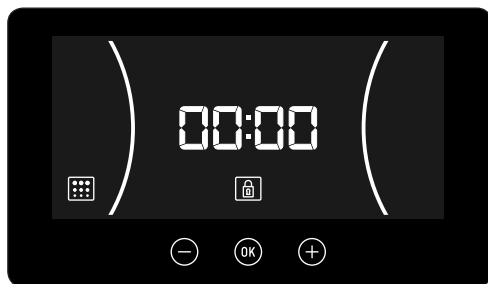
Якщо у вас виникнуть будь-які проблеми з програмуванням і використанням цієї функції, будь ласка, зверніться до керівництва з установки і технічного обслуговування, що додається до вашої духової шафи.

СКАСУВАННЯ ПРОЦЕСУ ПІРОЛІЗНОГО ОЧИЩЕННЯ

Процес піролізного очищення відбувається автоматично, і тому він може бути активований тільки за допомогою функції програмування годинника. Щоб скасувати поточний цикл піролізного очищення, необхідно де-програмувати духову шафу наступним чином:

1. Поверніть регулятор управління в позицію  .

На годиннику відобразиться наступне:



2. Залежно від температури всередині духової шафи можливі дві ситуації:
 - a) Небезпечна внутрішня температура: У цьому випадку дверцята залишаються замкнутими до тих пір, поки температура не досягне безпечного значення.
 - b) Безпечна внутрішня температура: Якщо температура всередині духової шафи безпечна, дверцята негайно відкриваються.
3. Як тільки дверцята будуть розблоковані, і їх можна буде відкрити, на годиннику знову відобразиться час.

Поради щодо оптимального очищення каменю для випічки піци.

Щоб очистити камінь для випічки піци, протріть його вологою тканиною або губкою і не використовуйте мило або миючий засіб.



НЕБЕЗПЕЧНО

Ніколи не мийте камінь під струменем води з-під крана, так як в цьому випадку він вбере занадто багато води і може зламатися при нагріванні всередині духової шафи.



УВАГА!

Не забудьте висушити камінь перед тим, як помістити його в духову шафу.

Якщо на камені є сліди твердої їжі, видаліть її за допомогою пластикової лопатки.



НЕБЕЗПЕЧНО

Ніколи не використовуйте металеві лопатки або гострі ножі, так як це може зіпсувати поверхню каменю або зламати його.

Майте на увазі, що після того, як камінь для піци був використаний, він не буде виглядати так, як виглядав перед першим використанням.

Очищення каменю для випічки піци надасть вам наступні переваги:

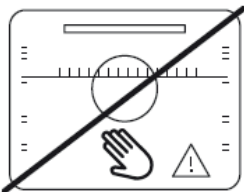
1. Запобіжить появі золи і карбонізованих залишків на їжі.
2. Продовжить термін служби каменю для випічки піци.
3. Допоможе отримати кращі результати приготування їжі.

СПОСІБ ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ СТЕКОЛ.

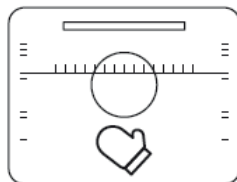
Використовуйте мікрофіброву полірувальну серветку та воду, при необхідності додайте м'яке мило.

Не слід використовувати агресивні миючі засоби.

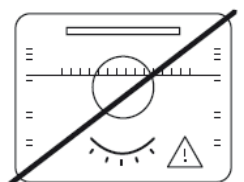
ВАЖЛИВО



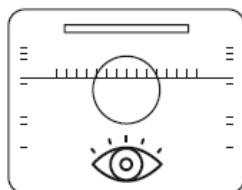
НЕ ТОРКАЙТЕСЯ ВНУТРІШНЬОЇ СТОРОНИ ДУХОВОЇ ШАФИ БЕЗ ЗАХИСТУ, КОЛИ ВОНА ГАРЯЧА.



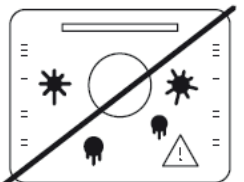
ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЗАХИСТ, КОЛИ ДІСТАЄТЕ ПІДДОН ТА РЕШІТКИ.



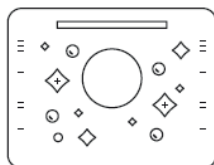
НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ БЕЗ НАГЛЯДУ, ПОКИ ВСЕРЕДИНІ ЩОСЬ ГОТУЄТЬСЯ.



СЛІДКУЙТЕ ЗА ДУХОВОЮ ШАФОЮ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ЇЖІ.

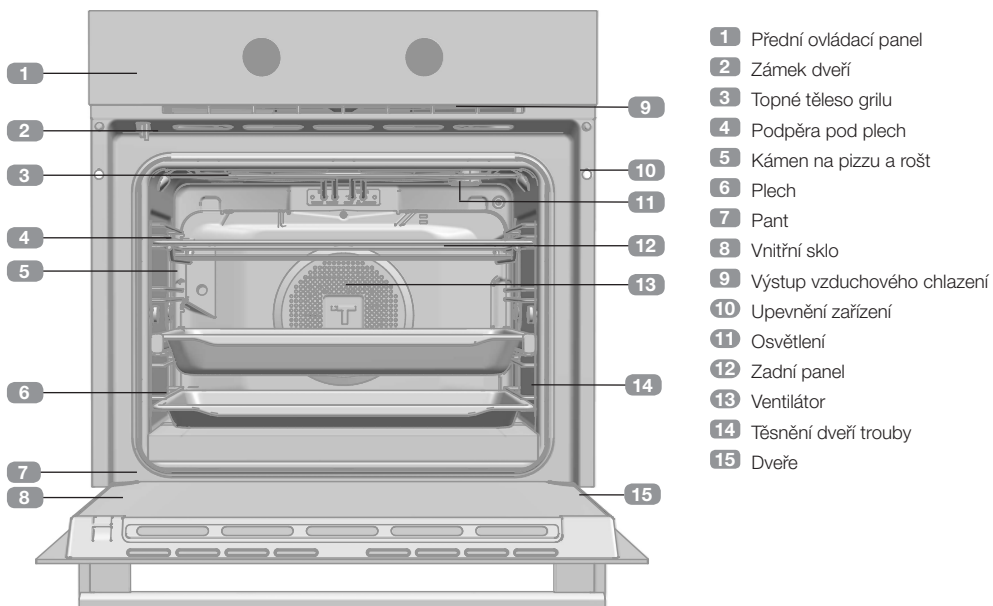


НЕ ДОЗВОЛЯЙТЕ НАКОПИЧУВАТИСЯ БРУДУ.



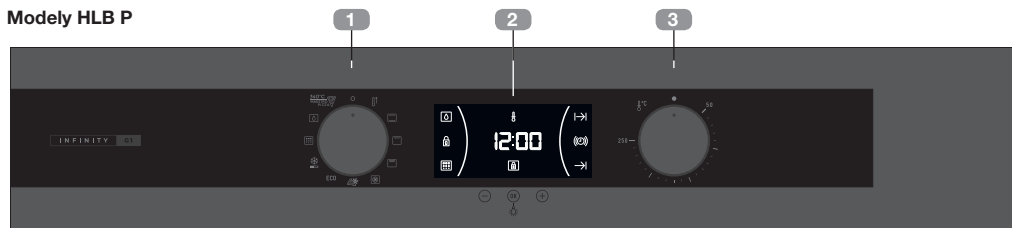
ТРИМАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ЧИСТОЮ.

Popis trouby



Přední ovládací panel

Modely HLB P



- 1 Ovladač pro nastavení funkce
- 2 Elektronické hodiny / časovač
- 3 Ovladač pro nastavení teploty

Symbyly voliče funkcí



Modely HLB 85-G1 P BM



Funkce trouby



INFORMACE

Popis použití jednotlivých funkcí naleznete v příručce o pečení, která je součástí dodávky trouby.



VYPNUTÍ TROUBY



RYCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ



KONVENČNÍ: HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV



GRIL



MAXIGRILL



TURBO



DOLNÍ TĚLESO + TURBO

ECO

ECO



ROZMRAZOVÁNÍ



PYROLÝZA



HYDROCLEAN



MAESTRO PIZZA

Představujeme troubu MAESTRO PIZZA

Vaše nová trouba MAESTRO PIZZA představuje revoluci v domácí výrobě pizzy. Díky exkluzivnímu speciálnímu procesu ohřevu při vysoké teplotě. Speciální funkce ohřevu v kombinaci s kamenem na pizzu, který je také součástí dodávky, vám umožní s použitím čerstvého domácího těsta na pizzu během několika minut připravit stejně lahodnou pizzu jako v té nejlepší pizzerii.

Trouba je elektrická a pracuje při velmi vysokých teplotách (340 °C). Speciální konstrukce a zesílená izolace zabraňují přenosu intenzivního tepla z vnitřní strany trouby na vnější stranu, což zajišťuje, že pečení doma bude naprosto bezpečné a pohodlné.

Kromě pečení pizzy vyrobené z čerstvého těsta můžete ve vaší troubě MAESTRO PIZZA péct

všechny ostatní druhy pizz, například předvařené pizzy, pizzy z hotového těsta, mražené pizzy atd.

MAESTRO PIZZA je nejmodernější multifunkční trouba, kterou lze také použít k přípravě běžných pokrmů jako v tradiční troubě.

A čištění trouby se stává rychlým, jednoduchým a pohodlným úkolem, bez nutnosti použití chemických výrobků nebo úsilí. Zvolte vhodný cyklus pyrolýzy v závislosti na tom, jak je trouba špinavá. Po skončení cyklu otřete povrchy vlhkým hadříkem, abyste odstranili veškeré stopy popela (viz funkce čištění).

Popis elektronických hodin / časovače



1 TLAČÍTKA

⊖, OK a ⊕: Umožňují programovat funkce elektronických hodin/časovače

2 SYMBOLY

Funkce hodin

⊙ **BZUČÁK:** Rozsvítí se, když je zvolena funkce bzučáku. Po doběhnutí nastavené doby se ozve akustický signál. Trouba se na konci doby nastavené na časovači nevyne. Tuto funkci je možné použít i v době, kdy probíhá příprava pokrmu v troubě.

⌂ a → **PROGRAMOVÁNÍ:** Když svítí, indikuje, že je trouba naprogramovaná (doba přípravy pokrmu, čas ukončení nebo celkem).

- ⌂ **Doba přípravy pokrmu:** Tato funkce umožňuje naprogramovat dobu přípravy pokrmu. Po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.
- **Doba ukončení přípravy pokrmu:** Toto nastavení umožňuje naprogramovat čas, kdy se má příprava pokrmu ukončit. Po jeho dosažení se trouba automaticky vypne.
- ⌂ a → **Doba přípravy pokrmu a čas ukončení přípravy pokrmu:** Toto nastavení vám umožňuje naprogramovat dobu přípravy pokrmu a čas ukončení přípravy pokrmu. Trouba se v nastavený čas automaticky zapne a bude pracovat po nastavenou dobu přípravy pokrmu. Poté se v určený čas ukončení přípravy pokrmu automaticky vypne.

🔒 **ZÁMEK HODIN/ČASOVAČE:** Indikuje, že tlačítka hodin/časovače jsou uzamčena, čímž se brání nežádoucímu přenastavení, například dítětem.

Další funkce

🔥 **ZAHŘÍVÁNÍ:** Indikuje, že trouba přenáší teplo na potraviny.

💧 **HYDROCLEAN:** Svítí, když probíhá funkce Teka Hydroclean®.

⋮ **PYROLYZA: Pouze pro pyrolytické modely.** Svítí, když probíhá pyrolytická funkce.

🔒 **ZÁMEK DVEŘÍ: Pouze pro pyrolytické modely.** Indikuje, že jsou dveře uzamčené, buď manuálně nebo automaticky, když probíhá pyrolytická funkce.

⚠️ UPOZORNĚNÍ

Citlivost dotykových tlačítek se průběžně mění v závislosti na podmínkách prostředí. Při zapojování trouby se ujistěte, že je povrch předního ovládacího panelu čistý a nic ovládání nepřekáží. Pokud hodiny při nastavování pomocí tlačítek nereagují správně, troubu na několik sekund odpojte a poté ji znovu zapojte. Při tomto postupu se senzory automaticky nastaví tak, že budou na ovládání dotykem prstu znovu reagovat.

NASTAVENÍ ČASU

- Chcete-li nastavit čas na displeji trouby, musí být volič funkce a volič teploty v poloze ○.
- Když troubu zapojíte do elektrické sítě, bude na hodinách blikat 12:00.
- Stiskněte ⊖ nebo ⊕ a nastavte hodiny a poté minuty. Nastavení času bude potvrzeno dvojitým pípnutím.

- Chcete-li nastavený čas změnit, stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne čas blikat. Stiskněte OK a postupujte podle pokynů v předchozím bodu.



POZNÁMKA

Displej hodin je vybaven nočním režimem, jeho jas je proto mezi 00:00 a 6:00 ztlumen.

To může trvat několik minut, v závislosti na teplotě uvnitř trouby, a během této doby nemůžete čas přenastavit. Jakmile se dveře odemknou, budete moci výše uvedeným způsobem čas znovu nastavit.



UPOZORNĚNÍ

V případě výpadku proudu se vymaže nastavení elektronických hodin/časovače. Pokud k tomu dojde, otočte volič funkcí a regulátor teploty do polohy \circ .

Zobrazí se 12:00 a vy budete moci výše popsaným způsobem čas nastavit. Pokud byly dveře trouby před výpadkem proudu zamčené, bude symbol zámku svítit, dokud se dveře neodemknou.

Použití trouby

MANUÁLNÍ PROVOZ

- Po nastavení hodin je trouba připravena k použití. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu.



INFORMACE

U modelů s elektronickým řízením teploty se po otočení příslušným voličem zobrazí na displeji hodin teplota.

Po výběru teploty se opět automaticky znovu zobrazí hodiny.

Chcete-li během přípravy pokrmů zobrazit teplotu, změňte teplotu otočením voliče teploty.

- Během vaření si můžete všimnout rozsvíceného symbolu \updownarrow jako indikace, že probíhá přenos tepla na potraviny. Tento symbol zmizí po dosažení zvolené teploty.
- Troubu vypnete otočením voliče do polohy \circ .



INFORMACE

Když začnete přípravu potravin, trouba zobrazí dobu, po kterou již pracuje.

OVĽÁDÁNÍ ČASOVAČE TROUBY

Nastavení bzučáku

1. StisknĚte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol Ⓞ , poté stisknĚte ⓄK . Na displeji se zobrazí 00:00.
2. Stisknutím tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte čas, po kterém má zaznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena a hodiny začnou nastavenou dobu odpočítávat. Symbol Ⓞ bude pomalu blikat.
3. Po uplynutí nastavené doby se bude po dobu 90 sekund ozývat akustický signál a symbol Ⓞ bude rychle blikat.



POZNÁMKA

Když je zapnutá funkce Bzučák, trouba se po uplynutí nastavené doby nevypne.

4. Když se dotknete jakéhokoli tlačítka, alarm vypnete. Symbol Ⓞ poté zmizí. Pokud si přejete čas bzučáku změnit, zopakujte výše uvedené kroky. Jakmile přejdete na nastavení časovače, rozbliká se aktuálně zbývající doba, kterou budete moci přenastavit.



POZNÁMKA

Když je zapnutá funkce Bzučák, na displeji se neustále zobrazuje zbývající doba. Při používání této programovací funkce se nezobrazuje aktuální čas ani celkový nastavený čas přípravy pokrmu.

Nastavení doby přípravy pokrmu

1. StisknĚte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$, poté stisknĚte ⓄK . Na displeji se zobrazí 00:00.
2. Stisknutím tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte čas, po kterém má zaznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena a hodiny začnou nastavenou dobu odpočítávat. Symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$ bude pomalu blikat.
3. Vyberte pomocí ovladače na troubĚ požadovanou funkci a teplotu přípravy pokrmu.

4. Po uplynutí doby přípravy pokrmu se trouba vypne, ozve se alarm a symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$ bude rychle blikat.
5. Dotknete-li se jakéhokoli tlačítka, zastavíte alarm a vypnete blikání symbolu $\text{I} \rightarrow \text{I}$. Trouba se pak znovu zapne.
6. Troubu vypnete otočením voliče do polohy O .
Zbývající dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$ rychle blikat. Nyní můžete stisknutím ⓄK dobu změnit.



POZNÁMKA

Když je zapnutá funkce Doba přípravy pokrmu, na displeji se neustále zobrazuje zbývající doba. Když je tato funkce zapnutá, není možné na displeji zobrazovat aktuální čas.

Nastavení času ukončení přípravy pokrmu

1. StisknĚte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol $\rightarrow \text{I}$, poté stisknĚte ⓄK . Na displeji časovače se zobrazí aktuální čas.
2. Stisknutím tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte čas, po kterém má zaznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena a hodiny začnou nastavenou dobu odpočítávat. Symbol $\rightarrow \text{I}$ bude pomalu blikat.
3. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu.
4. Po uplynutí doby cyklu se trouba sama vypne, ozve se bzučák a symbol $\rightarrow \text{I}$ bude rychle blikat.
5. Dotknete-li se jakéhokoli senzoru, zastavíte alarm a vypnete blikání symbolu $\rightarrow \text{I}$. Trouba se pak znovu zapne.
6. Troubu vypnete otočením voliče do polohy O .
Zbývající dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol $\rightarrow \text{I}$ rychle blikat. Nyní můžete stisknutím ⓄK dobu změnit.

Nastavení doby přípravy pokrmu a času ukončení přípravy pokrmu

1. Stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$, poté stiskněte OK . Na displeji se zobrazí 00:00.
2. Stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus nastavte dobu přípravy pokrmu. Ozve se dvojitě pípnutí, na displeji se zobrazí zbývající doba a symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$ bude pomalu blikat.
3. Stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol $\rightarrow \text{I}$, poté stiskněte OK . Na displeji časovače se zobrazí předpokládaný čas dokončení přípravy pokrmu.
4. Stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus nastavte čas ukončení přípravy pokrmu. Ozve se dvojitě pípnutí a na displeji se zobrazí aktuální čas.
5. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu. Trouba zůstane odpojena, symboly $\text{I} \rightarrow \text{I}$ a $\rightarrow \text{I}$ se rozsvítí. Trouba je nyní naprogramována.

6. Když nastane čas, kdy se má příprava pokrmu spustit, trouba se zapne a bude pracovat po nastavenou dobu přípravy pokrmu.
7. Během přípravy pokrmu bude zobrazena zbývající doba přípravy pokrmu a symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$ bude pomalu blikat.
8. Po uplynutí doby přípravy pokrmu se trouba vypne, ozve se bzuchák a symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$ bude rychle blikat.
9. Dotknete-li se jakéhokoli senzoru, zastavíte alarm a vypnete blikání symbolu $\text{I} \rightarrow \text{I}$. Trouba se pak znovu zapne.
10. Troubu vypnete otočením voliče do polohy \circ .

Zbývající dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$ rychle blikat. Nyní můžete stisknutím OK dobu změnit.

Pečení v troubě MAESTRO PIZZA

Abyste mohli troubu MAESTRO PIZZA začít používat, nejprve předehejte troubu na ideální teplotu pro pečení (340 °C). Uděláte to takto:

1. Rošt zasuněte do drážek na rošt uvnitř trouby.
2. Na rošt položte kámen na pizzu.
3. Plech dodaný s troubou vyndejte z trouby a zavřete dvířka.

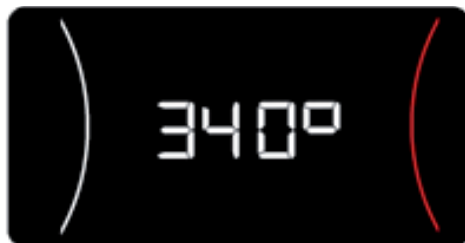
UPOZORNĚNÍ

Pamatujte, že během předežívání je velmi důležité zajistit, aby byl kámen na pizzu umístěn uvnitř trouby. Tím je zaručeno, že kámen na pizzu dosáhne správné teploty a bude dosaženo optimálních výsledků pečení.

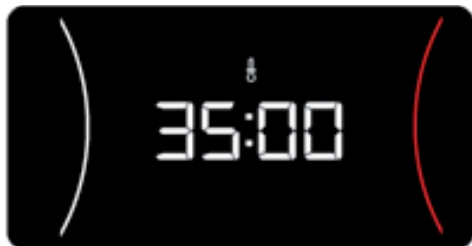
4. Otočte volič funkcí na MAESTRO PIZZA



5. Na displeji hodin se zobrazí hodnota 340°.



- Když je stisknuto tlačítko OK na skle předního ovládacího panelu, bzučák potvrdí činnost a trouba se začne předehřívat, dokud nedosáhne optimální pracovní teploty.
- Předehřívání trvá 35 minut. Zbývajícím čas předehřívání je zobrazen na displeji hodin.



! UPOZORNĚNÍ

Nezapomeňte, že před pečením pizzy potřebujete 35 minut na předehřátí trouby.

- Po uplynutí 35 minut trouba vydá bzučivý zvuk a na displeji hodin bliká 340°.
- Stisknutím tlačítka OK bzučák vypnete.
- Otevřete dvířka a vložte pizzu do trouby pomocí lopatky na pizzu.
- Po zavření dvířek se na displeji hodin zobrazí doba přípravy pokrmu.
- Nechejte pizzu péct po požadovanou dobu (viz tabulka s dobami pečení pro každý typ pizzy).

! UPOZORNĚNÍ

Během pečení pizzy zbytečně neotvírejte dvířka, abyste zabránili tepelným ztrátám.

Pokud jsou dvířka otevřena a zavřena, čas pečení zobrazený na displeji hodin se vrátí zpět na 00:00.

- Po dokončení pečení pizzy, vypněte troubu otočením voliče do polohy 0.

! UPOZORNĚNÍ

Nezapomeňte, že na upečení pizzy máte 90 minut. Po uplynutí této doby se trouba z

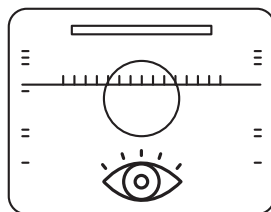
bezpečnostních důvodů vypne a zobrazí se zpráva „STOP“.

Zpráva STOP z displeje hodin zmizí pouze poté, co trouba vychladla.



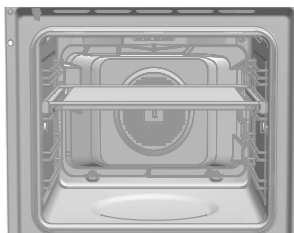
! VAROVÁNÍ

Při použití funkce MAESTRO PIZZA je pečení velmi rychlé. Proto doporučujeme, abyste neustále sledovali průběh a dobu pečení, abyste zajistili nejlepší výsledky. Pokud troubu nesledujete, může se vám pizza vysušit nebo spálit.



JAK POUŽÍVAT KÁMEN NA PIZZU



Abyste dosáhli nejlepších výsledků při pečení s kamenem na pizzu dodaným s troubou, musí se kámen na pizzu nejprve předehřát v prázdné troubě. Takto zajistíte, že bude dosaženo dokonalé teploty k pečení vaší pizzy.



Položte kámen na pizzu na rošt podepřený na teleskopických kolejnicích dodávaný s troubou. To vám pomůže s vkládáním a vyjímáním kame-
ne.

PEČENÍ MRAŽENÉ PIZZY

Tento typ pizzy vyžaduje různé podmínky peče-
ní. Postupujte následovně:


1. Nepoužívejte kámen na pizzu.
2. Otočte volič funkcí na .
3. Otáčejte otočným knoflíkem pro regulaci teploty, dokud se na displeji hodin nezobra-
zí 200 °C nebo teplota doporučená doda-
vatelem pizzy.
4. Předehřejte troubu na požadovanou tep-
lotu. Po dosažení této teploty symbol ter-
mostatu  zmizí.

5. Položte pizzu na rošt.
6. Pečte pizzu po dobu 10–12 minut (nebo po
dobu doporučenou dodavatelem pizzy).

VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ TROUBY MAESTRO PIZZA

Osvětlení uvnitř trouby se během pečení obvykle
zhasne, bez ohledu na zvolenou funkci.

Pokud potřebujete během pečení vnitřní osvět-
lení zapnout:

1. Stiskněte tlačítko OK  na předním ovlá-
dacím panelu a vnitřní osvětlení se rozsvítí.
2. Pokud tlačítko OK stisknete znovu, vnitřní
osvětlení zhasne.
3. Po 30 sekundách světlo zhasne automatic-
ky.
4. Po otevření dvířek trouby se vnitřní osvětle-
ní rozsvítí.









INFORMACE

Během funkce předehřevu MAESTRO PIZ-
ZA zůstane světlo zhasnuté a tlačítko OK je
deaktivováno.

TABULKA TEPLOT A DÉLKY PEČENÍ PIZZY – TYPY PIZZY

V této troubě MAESTRO PIZZA můžete připravit následující druhy pizzy:

TYP PIZZY	Ovladač pro nastavení funkce	Ovladač pro nastavení teploty	Přibližná doba pečení	Kámen na pizzu	Doba předehřevu trouby
Čerstvé domácí těsto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 min.	ANO	35 min.
Hotové čerstvé těsto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 min.	ANO	35 min.
Tenké rozválené těsto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 min.	ANO	35 min.
Normální rozválené těsto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3–4 min.	ANO	35 min.
Čerstvá předpečená pizza		220 °C	8 min.	NE	15 min.
Mražená pizza		210 °C	10 min.	NE	15 min.

Ve zkratce, pro nejlepší výsledky:

1. Pizzy s čerstvého těsta a pizzy z tenkého rozváleného těsta s funkcí MAESTRO PIZZA

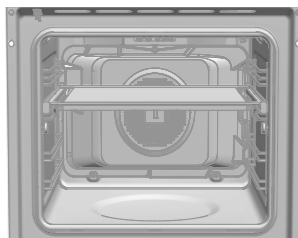


2. Mražené a předpečené pizzy s funkcí 



UPOZORNĚNÍ

Při pečení pizzy z čerstvého těsta vložte kámen na pizzu do trouby do úrovně zobrazené na obrázku.





UPOZORNĚNÍ

Pro dosažení optimálních výsledků při pečení pizzy z čerstvého těsta, těsto co nejvíce vyválejte. Pokud není těsto správně rozváleno, budou výsledky nerovnoměrné.

Bezpečnostní funkce


DĚTSKÝ BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK

Tuto funkci je možné vybrat kdykoli během používání trouby.

Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte a po dobu několika sekund přidržte tlačítko , dokud neuslyšíte pípnutí a na displeji se nezobrazí symbol . Došlo tak k uzamčení hodin/ časovače.

Pokud aktivujete funkci bezpečnostního zámku při vypnuté troubě, nebude trouba fungovat, ani když vyberete funkci přípravy pokrmu.

Jeli tato funkce aktivována, zatímco probíhá příprava pokrmu, zamkne se pouze nastavení elektronických hodin/časovače.

Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte a po dobu několika sekund přidržte tlačítko , dokud neuslyšíte jedno pípnutí.


MANUÁLNÍ ZÁMEK DVÍŘEK

K dispozici pouze u pyrolytických modelů.

Tato funkce umožňuje zamknout dvířka trouby.




DŮLEŽITÉ

Tuto funkci je možné zvolit pouze tehdy, když je volič funkcí trouby v klidové poloze . Po uzamčení dvířek můžete normálně začít s přípravou pokrmu.

Postup aktivace/deaktivace zámku dvířek:

1. Stiskněte  nebo , dokud nezačne na displeji blikat symbol . Zobrazí se aktu-


ální stav uzamčení dvířek. V případě, že je zámek aktivní, zobrazí se „On“, pokud není aktivní, zobrazí se „Off“.

2. Stiskněte . Ozve se pípnutí, a zámek se začne aktivovat, pokud byl deaktivován, případně se deaktivuje, byl-li aktivní.




UPOZORNĚNÍ

Před uzamčením se ujistěte, že jsou dvířka trouby řádně uzavřena. Pokud tomu tak není, k uzamčení nedojde a rozezní se alarm. Pokud k tomu dojde, vypněte alarm stisknutím jakéhokoli tlačítka hodin, dvířka řádně zavřete a znovu je podle výše uvedených pokynů uzamkněte.

3. Po dokončení aktivace / deaktivace zámku se na displeji zobrazí nový stav uzamčení dvířek. V případě, že je systém zámku aktivní, bude na displeji trvale svítit symbol .



DŮLEŽITÉ

Chcete-li zámek odemknout během přípravy pokrmu, otočte voličem funkcí  do pohotovostní polohy a odemkněte dvířka způsobem popsaným výše. Když jsou dvířka odemčena, otočte voličem funkcí zpět do požadované polohy, aby mohla pokračovat příprava pokrmu.

Funkce Teka Hydroclean®

Tato funkce usnadňuje odstraňování mastnoty a nečistot, které se mohly přichytit na stěny trouby. Čištění bude snazší, když nedovolíte, aby se nečistoty nahromadily. Čistěte troubu často.

NASTAVENÍ FUNKCE TEKA HYDROCLEAN®



UPOZORNĚNÍ

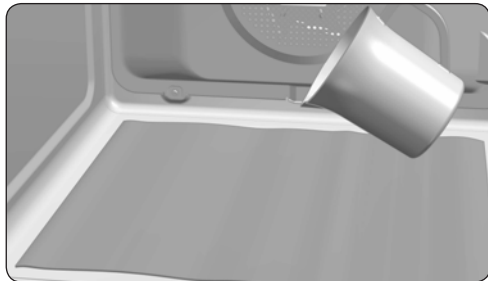
Nelijte vodu do horké trouby. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu trouby.

Vždy spouštějte čisticí cyklus, když je trouba chladná. Pokud byste spustili čisticí cyklus v

době, kdy je trouba příliš horká, mohl by být výsledek nedokonalý a mohlo by dojít k poškození smaltu.

Nejprve z trouby vyjměte plechy a všechno příslušenství, včetně podpěr plechů a teleskopických výsuvů. Postupujte podle pokynů uvedených v návodu k instalaci a údržbě, který je součástí dodávky trouby.

1. Rozložte na dno vychladlé trouby utěrku.





2. Na dno trouby opatrně nalijte 200 ml vody.




INFORMACE


Chcete-li dosáhnout nejlepšího výsledku, nalijte na utěrku sklenici vody, do níž jste předtím přidali čajovou lžičku jemného prostředku na mytí nádobí.

3. Otočte volič do polohy .
4. Ozve se pípnutí, které indikuje spuštění cyklu Teka Hydroclean®. Symbol  bude blikat pomalu a na displeji bude zobrazen čas zbývající do konce cyklu.



DŮLEŽITÉ



Dobu trvání cyklu není možné změnit. Chcete-li cyklus ukončit předtím, než doběhne do konce, otočte volič do pozice .

5. Po uplynutí doby cyklu se trouba sama vypne, ozve se pípnutí a symbol  bude rychle blikat.



DŮLEŽITÉ

Neotvírejte dveře trouby, dokud není funkce Hydroclean® dokončena. Pro správnou činnost funkce je nutná fáze chlazení.

6. Dotknete-li se prstem jakéhokoli tlačítka, zastavíte pípání a symbol  zmizí.
7. Otočte volič do polohy .
8. Nyní je možné jakékoli zbytky nečistot nebo přebytečnou vodu z trouby odstranit hadříkem.

Funkce Hydroclean® probíhá za nízké teploty. Doby chlazení se však mohou lišit v závislosti na okolní teplotě.



UPOZORNĚNÍ

Než se dotknete vnitřního povrchu trouby, ujistěte se, že je již dostatečně vychladlá.

Pokud je po spuštění funkce Hydroclean® zapotřebí důkladnější čištění, použijte neutrální čisticí prostředky a neabrazivní mycí houbičku.

Pyrolytické samočištění

UPOZORNĚNÍ

Než nastavíte pyrolytický čisticí cyklus, pečlivě si přečtěte bezpečnostní pokyny, které naleznete na začátku příručky k instalaci a údržbě.

Tato funkce umožňuje provádět pyrolytický čisticí cyklus, během kterého se pomocí zahřátí na vysokou teplotu aplikuje na masnotu nahromaděnou uvnitř trouby proces karbonizace.

Obecně se doporučuje provádět pyrolytický cyklus po každých 4 až 5 použitích trouby, vždy s využitím nejvhodnějšího programu na základě úrovně znečištění trouby. Čím více je trouba znečištěná, tím delší program je třeba zvolit.

Během pyrolytického cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

NASTAVENÍ PYROLYTICKÉ FUNKCE

DŮLEŽITÉ



Před zahájením procesu pyrolýzy je nezbytné odstranit veškeré příslušenství a nádoby z trouby, včetně podpěr plechů a teleskopických výsuvů. Postupujte podle pokynů uvedených v návodu k instalaci a údržbě, který je součástí dodávky trouby.

UPOZORNĚNÍ

Jakékoli zbytky a nečistoty z trouby odstraňte, protože jinak by mohlo během pyrolýzy dojít k jejich vznícení a riziku požáru.

UPOZORNĚNÍ

Před zahájením pyrolýzy se ujistěte, že jsou dvířka trouby řádně uzavřena.


1. Otočte volič funkcí do polohy Pyrolýza: .
2. Po několika sekundách se na displeji hodin rozsvítí symbol  a zobrazí se „P2“ (pyrolytický program 2).

3. Nyní můžete pomocí tlačítek  nebo  změnit pyrolytický program na P1, P2 nebo P3.

P1: Lehká pyrolýza. Trvá 1 hodinu.


P2: Normální pyrolýza. Trvá 1 hodinu a 30 minut.


P3: Intenzivní pyrolýza. Trvá 2 hodiny.

4. Po vybrání požadovaného programu stiskněte tlačítko . Automatický zámek dvířek se okamžitě aktivuje.

UPOZORNĚNÍ

Nejsouli dvířka řádně zavřena, k uzamčení nedojde, rozezní se alarm a pyrolýza nezačne.



Pokud k tomu dojde, vypněte alarm stisknutím tlačítka hodin, zavřete dvířka řádným způsobem, otočte volič funkcí do polohy  a znovu vyberte pyrolytický program, jak je uvedeno výše.

5. Po uzamčení dvířek se na displeji hodin rozsvítí symbol  a zobrazí se doba zbývající do konce pyrolýzy.


DŮLEŽITÉ

V tomto okamžiku je trouba naprogramovaná a probíhá pyrolytický čisticí cyklus. Během cyklu se nesmí zvolit žádná z funkcí časovače trouby, s výjimkou dětského bezpečnostního zámku.

Nepokoušejte se otevřít dvířka trouby, protože by mohlo dojít k přerušení procesu čištění.

6. Když pyrolytický čisticí cyklus skončí, ozve se pípnutí, rozblíká se symbol  a na displeji hodin se zobrazí 0:00.
7. Stisknutím jakéhokoli tlačítka časovače se alarm deaktivuje.
8. Otočte volič do polohy .


9. Proces ohřívání trouby skončil. Trouba je však mimořádně horká a nelze ji používat.

Bude pokračovat proces chlazení a symbol  bude svítit tak dlouho, dokud trouba nevychladne.



DŮLEŽITÉ

Vzhledem k vysokým teplotám uvnitř trouby se doba chlazení může lišit v závislosti na okolní teplotě.

10. Jakmile trouba zchladne, symbol  zhasne.
11. Otevřete dvířka trouby, vnitřek otřete hadříkem a odstraňte popel, který se v troubě během cyklu čištění vytvořil. Obtížně přístupné oblasti vnitřku trouby vyčistěte pomocí nekovové drátěnky.
12. Jakmile je trouba čistá, nezapomeňte vložit podpěry na plechy a příslušenství.
13. Trouba je nyní připravená k opětovnému použití.



DŮLEŽITÉ

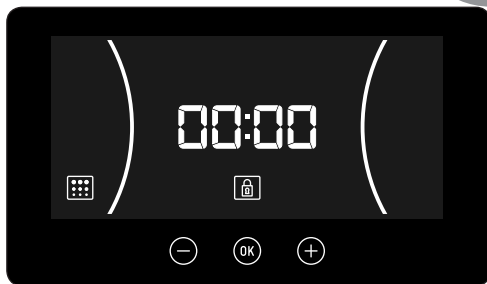
Pokud narazíte na problémy s nastavením a používáním této funkce, nahlédněte do příručky pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s touto troubou.

ZRUŠENÍ PYROLÝZY

Pyrolýza je automatická funkce a jako takovou ji lze aktivovat pouze přes nastavení hodin/časovače. Pro zrušení pyrolýzy je nutné troubu resetovat podle pokynů níže:

1. Otočte volič do polohy .

Na displeji hodin se zobrazí následující:



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.
 - b) Bezpečná vnitřní teplota: Pokud je teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou.
3. Jakmile se dvířka odemknou, na displeji se znovu zobrazí aktuální čas.

Tipy pro optimální čištění kamene na pizzu.

Kámen na pizzu otřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou a nepoužívejte mýdlo ani saponát.



HAZARD

Kámen nikdy nečistěte pod tekoucí vodou, protože v takovém případě absorbuje příliš mnoho vody a mohl by se při zahřátí v troubě zlomit.



UPOZORNĚNÍ

Nezapomeňte kámen vždy před vložením do trouby vysušit.

Pokud na kameni zůstanou kousky jídla, odstraňte je pomocí plastové stěrky.



HAZARD

Nikdy nepoužívejte kovové stěrky nebo ostré nože, protože by mohly poškodit povrch kamene nebo kámen zlomit.

Kámen na pizzu po použití nebude vypadat stejně jako dříve.

Čištění kamene na pizzu vám poskytne následující výhody:

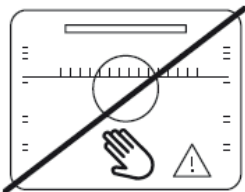
1. Zabrání výskytu popela a zbytků uhlíku na potravinách.
2. Prodlouží jeho životnost.
3. Napomůže k dosažení lepších výsledků pečení.

METODA ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍ STRANY SKLA.

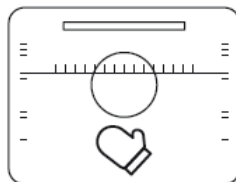
Použijte mikrovláknou a vodu a v případě potřeby přidejte jemné mýdlo.

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.

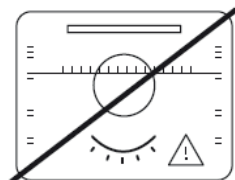
DŮLEŽITÉ



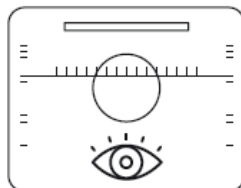
KDYŽ JE TROUBA HORKÁ, NEDOTÝKEJTE SE VNITŘNÍ STRANY TROUBY BEZ OCHRANNÝCH PROSTŘEDKŮ.



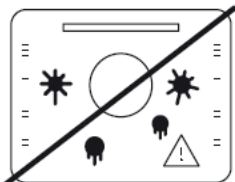
PŘI ODSTRAŇOVÁNÍ PLECHŮ A ROŠTŮ POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ POMŮCKY.



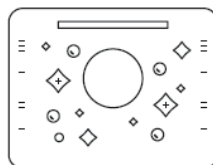
NENECHÁVEJTE TROUBU BEZ DOZORU, POKUD UVNITŘ PŘIPRAVUJETE POKRM.



BĚHEM PŘÍPRAVY POKRMU NA TROUBU DOHLÍŽEJTE.

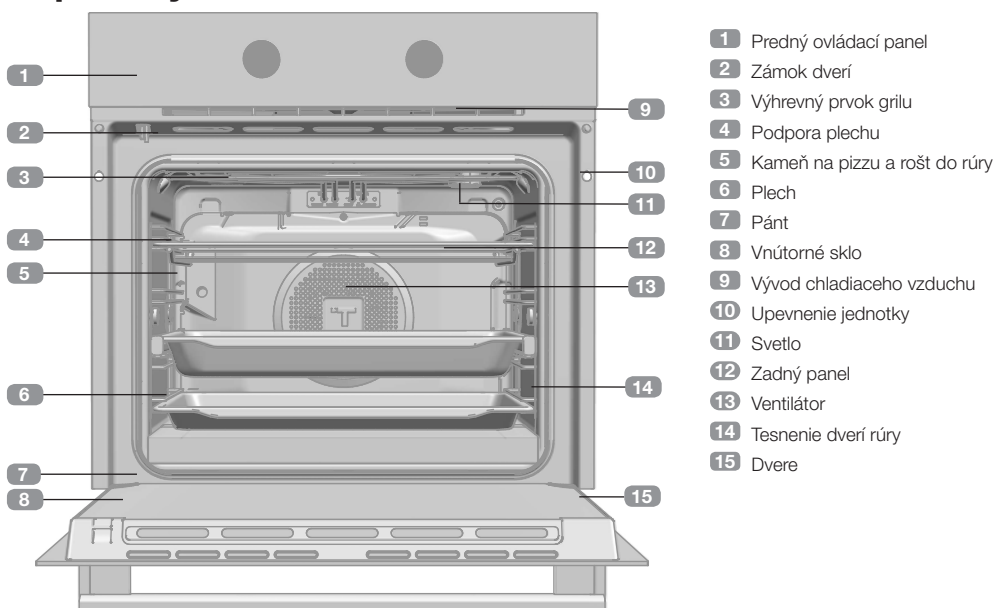


NEDOVOLTE HROMADĚNÍ NEČISTOT.



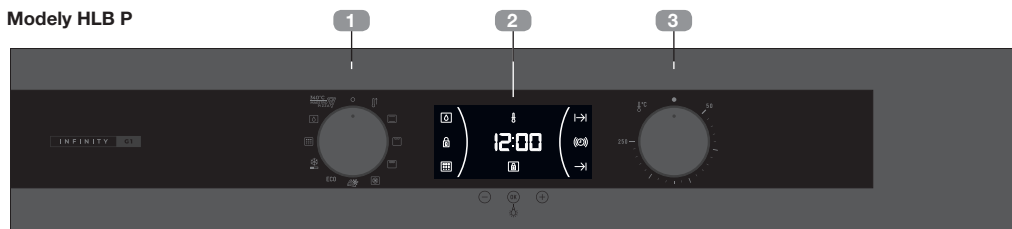
UDRŽUJTE TROUBU ČISTOU.

Popis rúry



Predný ovládací panel

Modely HLB P



Symbols regulátora funkcie



Modely HLB 85-G1 P BM



Funkcie rúry



INFORMÁCIE

Popis použitia jednotlivých funkcií nájdete v príručke o pečení, ktorá je súčasťou výbavy trúby.



VYPNUTIE RÚRY



RÝCHLE PREDHRIEVANIE



ZVYČAJNÉ: HORNÝ A DOLNÝ OHREV



GRIL



MAXIGRIL



TURBO



SPODNÝ PRVOK + TURBO

ECO

ECO



ODMRAZENIE



PYROLÝZA



ČISTENIE VODOU



MAESTRO PIZZA

Úvod k rúre MAESTRO PIZZA

Vaša nová rúra MAESTRO PIZZA spôsobí revolúciu domácej prípravy pizze vďaka exkluzívnemu špeciálnemu procesu ohrevu pri vysokej teplote. Špeciálna funkcia ohrevu vám aj spolu s dodaným kameňom na pizzu umožní prípravu lahodných píz len za pár minút s čerstvým domácim pizza cestom ako v najlepšíh pizzériách.

Rúra je elektrická a funguje pri veľmi vysokých teplotách (340 °C). Špeciálny dizajn štruktúry a posilnená izolácia bráni prenosu intenzívneho tepla zvnútra rúry von, čo vám umožňuje piecť doma úplne bezpečne a pohodlne.

Okrem pečenia pizze vytvorenej z dokonale čerstvého cesta si s rúrou MAESTRO PIZZA môžete pripraviť aj všetky druhy tradičných píz vrátane predpečených, hotového cesta, mrazených píz atď.

MAESTRO PIZZA je moderná multifukčná rúra, ktorú môžete používať aj na prípravu tradičných jedál ako v tradičnej rúre.

Napokon, čistenie je rýchlou, jednoduchou a komfortnou úlohou bez potreby chemických produktov či úsilia. Vyberte vhodný pyrolytický cyklus v závislosti od znečistenia rúry. Po ukončení cyklu len povrchy utrite vlhkou handričkou, aby ste odstránili všetky stopy popola (pozri funkciu čistenia).

Popis elektronických hodín/časovača



1 TLAČIDLÁ

⊖, OK a ⊕: Umožňujú programovanie funkcií elektronických hodín/časovača

2 SYMBOLY

Funkcie hodín

🔔 **BZUČIAK:** Rozsvieti sa pri výbere funkcie bzučiaka hodín. Pri uplynutí času vytvára akustický signál. Rúra sa na konci času časovača vypne. Túto funkciu je možné použiť aj vtedy, keď je rúra v prevádzke.

⏪ a ⏩ **PROGRAMOVANIE:** Rozsvieti sa na znázornenie toho, že rúra je naprogramovaná (čas prípravy, čas vypnutia alebo celkový čas).

- ⏪ a ⏩ **Čas varenia:** Táto funkcia vám umožňuje naprogramovať čas prípravy, po ktorej sa rúra automaticky vypne.
- ⏩ **Čas zastavenia prípravy:** Táto funkcia vám umožňuje naprogramovať čas zastavenia prípravy, po ktorej sa rúra automaticky vypne.
- ⏪ a ⏩ **čas prípravy a čas zastavenia prípravy:** Toto nastavenie vám umožňuje naprogramovať čas prípravy a čas zastavenia prípravy. Rúra sa automaticky vypne v nastavenom čase a je v prevádzke počas vybraného času prípravy (Čas prípravy). Potom sa automaticky vypne v uvedenom čase (Čas zastavenia prípravy).

🔒 **HODINY/ZÁMOK ČASOVAČA:** Označuje, že dotykové tlačidlá hodín/časovača sú zamknuté, čo bráni zmenám malými deťmi.

Iné funkcie

🔥 **OHREV:** Označuje, že rúra vyžaruje teplo na potraviny.

💧 **Funkcia HYDROCLEAN:** Rozsvieti sa, ak prebieha funkcia Hydroclean® Teka.

🔥 **PYROLÝZA: Len pri pyrolitických modeloch.** Rozsvieti sa, ak je spustená pyrolitická funkcia.

🔒 **ZÁMOK DVERÍ: Len pri pyrolitických modeloch.** Označuje, že dvere sú uzamknuté manuálne alebo automaticky, keď je pyrolitická funkcia spustená.

⚠️ VARIOVANIE

Citlivosť dotykových tlačidiel sa priebežne prispôbuje podmienkam prostredia. Dbajte na to, aby bola predná časť ovládacieho panelu pri zapájaní čistá a bez prekážok. Ak hodiny nereagujú správne pri dotyku tlačidiel, rúru na pár sekúnd odpojte, a potom ju opäť zapojte. Takto sa snímače automaticky nastaví tak, aby znovu reagovali na ovládanie prstom.


NASTAVENIE ČASU

- Na nastavenie času na rúre otočte regulátory funkcie a teploty do polohy ○.
- Pri zapojení rúry na hodinách bliká čas 12:00.
- Stlačte ⊖ alebo ⊕ na nastavenie hodín a potom minút. Dva pípnutia hneď po sebe potvrdia nastavený čas.
- Ak chcete zmeniť čas, stlačte ⊖ alebo ⊕, kým čas nezačne blikáť. Stlačte OK a postupujte podľa pokynov predchádzajúceho bodu.

**POZNÁMKA**

Svetlo času má nočný režim, takže svetlo displeja sa stlmí od 00:00 do 6:00.

**VAROVANIE**

V prípade výpadku napájania sa vaše nastavenia elektrických hodín/časovača vymažú. V takom prípade otočte regulátory funkcie a teploty do polohy .

Zobrazí sa čas 12:00 a vy potom budete môcť nastaviť čas podľa uvedeného vyššie. Ak boli dvere rúry pred výpadkom zamknuté, symbol uzamknutia bude svietiť, pokým sa dvere neodomknú.

Môže to trvať niekoľko minút v závislosti od teploty vnútri rúry a počas tohto času nie je možné čas reštartovať. Po odomknutí dverí môžete nastaviť čas podľa uvedeného vyššie.

Používanie vašej rúry

MANUÁLNA PREVÁDZKA



- Po nastavení hodín je rúra pripravená na používanie. Vyberte funkciu a teplotu prípravy.

**INFORMÁCIE**

Pri modeloch s elektronickým ovládaním teploty sa bude na displeji hodín pri otočení regulátora zobrazovať teplota.

Po výbere teploty sa na displeji automaticky znovu objaví čas.

Ak chcete zobrazíť počas procesu prípravy teplotu, otočte regulátorom teploty na zmenu teploty.

- Všimnite si, že symbol  sa rozsvieti počas prípravy na označenie, že teplo sa vyžaruje na jedlo. Tento symbol zmizne, keď sa dosiahne vybraná teplota.
- Nastavte ovládače na  na vypnutie rúry.

**INFORMÁCIE**

Keď začnete pečenie, rúra bude zobrazovať čas od začiatku prípravy.

FUNKCIA ČASOVAČA RÚRY

Programovanie bzučiaka

1. Stlačte \ominus alebo \oplus , pokým symbol Ⓞ nezačne na obrazovke blikať, a stlačte OK . Na obrazovke sa zobrazí čas 00:00.
2. Stláčaním \ominus alebo \oplus vyberte čas, po akom chcete, aby zaznelo upozornenie. Zaznejú 2 pípnutia na potvrdenie, že bol nastavený čas a hodiny začnú odpočítavanie vybraného času. Symbol Ⓞ pomaly bliká.
3. Po uplynutí času na 90 sekúnd zaznie akustický signál a symbol Ⓞ bude rýchlo blikať.



POZNÁMKA

S funkciou bzučiaka sa rúra pri uplynutí času vypne.

4. Na zastavenie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo. Symbol Ⓞ potom zmizne.

Ak chcete upraviť čas na bzučiaku, zopakujte zobrazené kroky. Po vstupe do ovládania časovača sa bude zobrazovať aktuálne zostávajúci čas, ktorý budete môcť upraviť.



POZNÁMKA

S funkciou bzučiaka sa zostávajúci čas bude neustále zobrazovať na displeji. Pomocou tejto naprogramovanej funkcie nie je možné zobraziť čas alebo celkový naprogramovaný čas prípravy.

Programovanie času prípravy

1. Stlačte \ominus alebo \oplus , pokým symbol \rightarrow nezačne na obrazovke blikať, a stlačte OK . Na obrazovke sa zobrazí čas 00:00.
2. Stláčaním \ominus alebo \oplus vyberte čas, po akom chcete, aby zaznelo upozornenie. Zaznejú 2 pípnutia na potvrdenie, že bol nastavený čas a hodiny začnú odpočítavanie vybraného času. Symbol \rightarrow pomaly bliká.
3. Výber funkcie a teploty prípravy pomocou ovládačov rúry.

4. Keď čas prípravy uplynie, rúra sa vypne, zaznie alarm a symbol \rightarrow bude rýchlo blikať.
5. Na zastavenie alarmu stlačte akékoľvek tlačidlo a symbol \rightarrow vypnite. Rúra sa znovu zapne.
6. Nastavenie ovládačov do polohy \bullet na vypnutie rúry.
Zostávajúci čas prípravy môžete zmeniť kedykoľvek stlačením \ominus alebo \oplus , kým symbol \rightarrow nezačne rýchlo blikať. Na zmenu času teraz stlačte OK .



POZNÁMKA

S funkciou času prípravy sa zostávajúci čas bude nepretržite zobrazovať na obrazovke. Ak je nastavená táto funkcia, na displeji nie je možné zobraziť aktuálny čas.

Programovanie času zastavenia prípravy

1. Stlačte \ominus alebo \oplus , pokým symbol \rightarrow nezačne na obrazovke blikať, a stlačte OK . Na displeji časovača sa zobrazí aktuálny čas.
2. Stláčaním \ominus alebo \oplus vyberte čas, po akom chcete, aby zaznelo upozornenie. Zaznejú 2 pípnutia na potvrdenie, že bol nastavený čas a hodiny začnú odpočítavanie vybraného času. Symbol \rightarrow pomaly bliká.
3. Vyberte funkciu a teplotu prípravy.
4. Po dokončení cyklu sa rúra vypne, bzučiak zaznie a symbol \rightarrow bude rýchlo blikať.
5. Na zastavenie alarmu a na vypnutie symbolu \rightarrow stlačte akýkoľvek snímač. Rúra sa znovu zapne.
6. Nastavenie ovládačov do polohy \bullet na vypnutie rúry.
Zostávajúci čas prípravy môžete zmeniť kedykoľvek stlačením \ominus alebo \oplus , kým symbol \rightarrow nezačne rýchlo blikať. Na zmenu času teraz stlačte OK .

Programovanie času prípravy a času zastavenia prípravy

1. Stlačte \ominus alebo \oplus , pokým symbol $\text{I}\rightarrow\text{I}$ nezačne na obrazovke blikať, a stlačte OK . Na obrazovke sa zobrazí čas 00:00.
2. Vyberte čas prípravy stlačením \ominus alebo \oplus . Ďalej zaznejú dva pípnutia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a symbol $\text{I}\rightarrow\text{I}$ rýchlo bliká.
3. Stlačte \ominus alebo \oplus , pokým symbol $\rightarrow\text{I}$ nezačne na obrazovke blikať, a stlačte OK . Na displeji časovača sa zobrazí očakávaný čas dokončenia.
4. Výber času skončenia prípravy stlačením \ominus alebo \oplus . Ďalej zaznie dvojité pípnutie a na obrazovke sa zobrazuje aktuálny čas.
5. Vyberte funkciu a teplotu prípravy. Rúra zostane odpojená s rozsvietenými symbolmi

- $\text{I}\rightarrow\text{I}$ a $\rightarrow\text{I}$. Rúra je teraz naprogramovaná.
6. Keď nastane čas začatia prípravy, rúra sa zapne a bude v prevádzke počas naprogramovaného času prípravy.
7. Počas prípravy sa zobrazuje zostávajúci čas prípravy a symbol $\text{I}\rightarrow\text{I}$ pomaly bliká.
8. Po uplynutí nastaveného času prípravy sa rúra vypne, bzučiak zaznie a symbol $\text{I}\rightarrow\text{I}$ bude rýchlo blikať.
9. Na zastavenie alarmu a na vypnutie symbolu $\text{I}\rightarrow\text{I}$ stlačte akýkoľvek snímač. Rúra sa znovu zapne.
10. Nastavte ovládače na \bullet na vypnutie rúry. Zostávajúci čas prípravy môžete zmeniť kedykoľvek stlačením \ominus alebo \oplus , kým symbol $\text{I}\rightarrow\text{I}$ nezačne rýchlo blikať. Na zmenu času teraz stlačte OK .

Pečenie s rúrou MAESTRO PIZZA

Ak chcete použiť svoju rúru MAESTRO PIZZA, najprv ju predhrejte na ideálne podmienky prípravy (340 °C). Postupujte takto:

1. Rošt rúry umiestnite na teleskopické vodidlá osadené vnútri rúry.
2. Potom kameň na pizzu dajte na rošt rúry.
3. Vyberte smaltovanú tácku dodávanú s rúrou a zatvorte dvere.

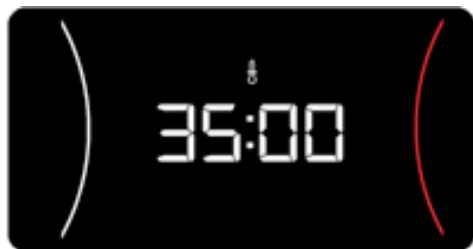


VAROVANIE

Nezabudnite, že je veľmi dôležité počas predhrievania zaistiť, že kameň na pizzu je vložený do rúry. Zaručí to, že kameň na pizzu dosiahne správnu teplotu a zaistia sa optimálne výsledky prípravy.

4. Otočenie regulátora prípravy na MAESTRO PIZZA 340°C MAESTRO PIZZA.
5. Na displeji hodín sa zobrazí hodnota 340 °C.

6. Pri stlačení snímača OK na skle predného ovládacieho panelu bzučiak potvrdí spustenie a rúra začne predhrievanie, pokým nedosiahne optimálnu prevádzkovú teplotu.
7. Predhrievanie trvá 35 minút. Zostávajúci čas činnosti predhrievania sa zobrazuje na hodinách.



VAROVANIE

Nezabudnite, že pred začatím pečenia pizze potrebujete 35 minút na predhriatie rúry.

8. Na konci úseku 35 minút rúra vydá zvuk bzučania a na displeji hodín bliká 340°.
9. Dotknite sa snímača OK na vypnutie bzučičiaka.
10. Otvorte dvere a vložte pizzu do rúry pomocou lopárika.
11. Pri zatvorení dverí sa na displeji hodín zobrazuje čas prípravy.
12. Nechajte pizzu piecť na požadovaný čas (pozri tabuľku s časmi prípravy každého druhu pizze).

VAROVANIE

Zbytočne neotvárajte dvere počas prípravy pizze, aby sa predišlo stratám tepla.

Pri otvorení a zatvorení dverí sa čas prípravy zobrazený na displeji hodín vráti na 00:00.

13. Ak ste dokončili prípravu svojich píz, regulátor otočte na hodnotu 0 na vypnutie rúry.

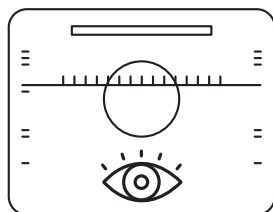
VAROVANIE

Nezabudnite, že na upečenie svojej pizze máte 90 minút. Po tomto čase sa rúra vypne z bezpečnostných dôvodov a zobrazí sa správa „STOP“.

Správa STOP na displeji hodín zmizne len vtedy, keď sa rúra ochladí.

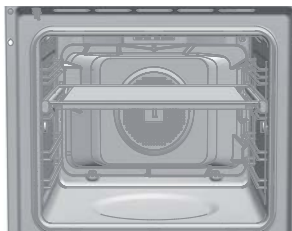
VAROVANIE

Proces prípravy s použitím funkcie MAESTRO PIZZA je veľmi rýchly. Preto vám odporúčame stále sledovať priebeh a čas prípravy s cieľom zaistiť najlepší výsledok. Ak svoju rúru nesledujete, vaša pizza môže oschnúť alebo sa spáliť.



SPÔSOB POUŽÍVANIA KAMEŇA NA PIZZU



Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri príprave s pomocou kameňa na pizzu dodaného s rúrou sa kameň na pizzu musí najprv predhriať spolu s prázdnu rúrou. To zaisťuje, že sa dosiahne dokonalá teplota na prípravu vašej pizze.



Kameň na pizzu umiestnite na rošt položený na teleskopických vodidlách, ktoré sú dodané s rúrou. To vám pomôže vkladať a vyberať kameň.

PRÍPRAVA MRAZENEJ PIZZE


Tento druh pizze si vyžaduje odlišné podmienky prípravy. Postupujte nasledovne:

1. Nepoužívajte kameň na pizzu.
2. Regulátor prípravy otočte na .
3. Regulátor teploty otáčajte, pokým sa na hodinách nezobrazí 200 °C alebo teplota odporúčaná dodávateľom pizze.
4. Rúru predhrievajte, pokým sa nedosiahne požadovaná teplota. Keď sa dosiahne táto teplota, symbol termostatu  sa vypne.
5. Pizzu položte na rošt rúry.
6. Pizzu pečte 10 – 12 minút (alebo odporúčaný čas podľa dodávateľa pizze).

OSVETLENIE VNÚTRI VAŠEJ RÚRY MAESTRO PIZZA

Svetlá vnútri rúry sú zvyčajne vypnuté počas procesu prípravy bez ohľadu na vybranú funkciu.

Ak potrebujete zapnúť vnútorné svetlo počas prípravy:

1. Dotknite sa snímača OK  na prednom ovládacom paneli a vnútorné svetlo sa rozsvieti.
2. Ak sa snímača OK dotknete opäť, vnútorné svetlo sa vypne.
3. Po 30 sekundách sa svetlo vypne automaticky.
4. Pri otvorení dvier rúry sa vnútorné svetlo rozsvieti.









INFORMÁCIE

Počas funkcie predhrievania MAESTRO PIZZA, osvetlenie zostane vypnuté a snímač OK sa znefunkční.

TABUĽKA NA PRÍPRAVU PIZZE – DRUHY PIZZE

Pomocou rúry MAESTRO PIZZA môžete pripravovať tieto druhy pizze pomocou tejto tabuľky prípravy:

DRUH PIZZE	Regulátor funkcie	Regulátor teploty	Približný čas prípravy	Kameň na prípravu	Čas predhrievania rúry
Čerstvé domáce cesto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 – 4 min	ÁNO	35 min
Hotové čerstvé cesto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 – 4 min	ÁNO	35 min
Válkaný tenký základ	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 – 4 min	ÁNO	35 min
Válkané štandardné cesto	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 – 4 min	ÁNO	35 min
Čerstvé predpripravené pizze		220 °C	8 min	NIE	15 min
Mrazené pizze		210 °C	10 min	NIE	15 min

V krátkosti na dosiahnutie najlepších výsledkov:

1. Čerstvé cesto a tenké válkané cesto na pizzu pomocou funkcie MAESTRO PIZZA



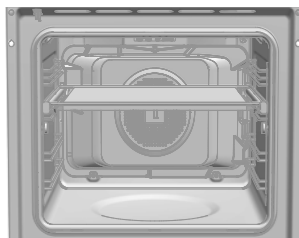
2. Mrazené a predpripravené pizze pomocou

tejto funkcie 



VAROVANIE

Pri príprave pizze z čerstvého cesta použite kameň na pizzu vo výške zobrazenej na obrázku.





VAROVANIE

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov pri príprave pizze s čerstvým cestom cesto čo najviac vyvalkajte. Ak cesto nie je riadne vyvalkané, výsledky nebudú rovnomerné.

Bezpečnostné funkcie

DETSKÝ BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK

Túto funkciu je možné vybrať kedykoľvek počas používania rúry.

Ak chcete spustiť funkciu, stlačte a podržte , pokiaľ nezaznie jedno pípnutie a na obrazovke sa nezobrazí symbol . Hodiny/časovač sú uzamknuté.

Ak je rúra vypnutá a spustíte detskú bezpečnostnú funkciu, rúra sa nespustí ani pri výbere funkcie prípravy.

Ak túto funkciu spustíte počas prípravy, uzamkne to len nastavenie elektronických hodín/časovača.

Ak chcete spustiť túto funkciu, stlačte a podržte , pokiaľ nezaznie jedno pípnutie.


MANUÁLNY ZÁMOK DVIER

Dostupné len pri pyrolitických modeloch.




Táto funkcia umožňuje uzamknutie dier rúry.




DÔLEŽITÉ

Túto funkciu je možné vybrať len vtedy, ak je regulátor ovládania rúry v pokojovej polohe . Po uzamknutí dverí môžete normálne začať prípravu.

Ak chcete spustiť/vypnúť uzamknutie dverí, postupujte takto:

1. Stlačte  alebo , pokiaľ symbol  nezačne na obrazovke blikať. Zobrazuje sa


aktuálny stav uzamknutia dverí. „ON“, ak je uzamknutie spustené, a „Off“, ak je vypnuté.

2. Stlačte . Zaznie pípnutie a uzamknutie sa začne zatvárať, ak bolo v polohe „Off“, a otvárať, ak bolo v polohe „On“.




VAROVANIE

Pred zapnutím uzamknutia skontrolujte, či sú dvere na rúre riadne zatvorené. Ak dvere nie sú riadne zatvorené, neuzamknú sa a zaznie alarm. V takom prípade alarm vypnite stlačením ľubovoľného tlačidla na hodinách, riadne zatvorte dvere a znovu spustíte uzamknutie podľa vyššie uvedených pokynov.

3. Po úplnom uzamknutí/odmknutí dverí sa na obrazovke zobrazí nový stav dverí. Ak je uzamknutie spustené, na obrazovke zostane svietiť symbol .



DÔLEŽITÉ

Ak chcete dvere odomknúť počas prípravy, regulátor otočte do pokojovej polohy  a odomknite dvere podľa vyššie uvedených pokynov. Ak sú dvere odomknuté, regulátor otočte do predchádzajúcej polohy na pokračovanie v príprave.

Funkcia Hydroclean® Teká

Táto funkcia sa používa na čistenie mastnoty a špiny na stenách rúry. Na uľahčenie čistenia rúry zamedzte hromadeniu špiny. Rúru čistite často.

PROGRAM FUNKCIE HYDROCLEAN® TEKA



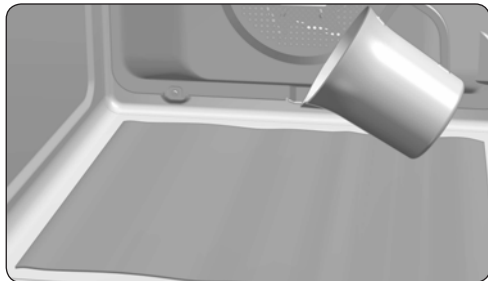
VAROVANIE

Do vnútra horúcej rúry nelejte vodu. Mohlo by to poškodiť smaltovanie rúry.

Cyklus spúšťajte vždy, keď je rúra vychladnutá. Pokiaľ je rúra príliš horúca, môže to ovplyvniť výsledky a dôjsť k poškodeniu smaltovania.

Najprv vyberte plechy a všetko príslušenstvo z vnútornej časti rúry vrátane držiakov na plechy alebo teleskopických vodidiel. Postupujte podľa pokynov uvedených v návode na inštaláciu a údržbu, ktorý sa dodáva s rúrou.

1. Ak je rúra chladná, spodok rúry utrite handričkou.





2. Pomaly do vnútra komory rúry nalejte 200 ml vody.



INFORMÁCIE

Najlepšie výsledky dosiahnete pridaním čajovej lyžičky jemného čistiaceho prostriedku do vody v komore skôr, ako ju nalejete na handričku.

3. Otočenie regulátora na .
4. Na potvrdenie, že sa spustila funkcia Hydroclean® Teka, zaznie pípnutie, symbol  pomaly bliká a čas zostávajúci do konca cyklu sa zobrazuje na obrazovke.



DÔLEŽITÉ



Trvanie tejto funkcie nie je možné zmeniť. Ak chcete cyklus ukončiť skôr, regulátor otočte na .

5. Na konci cyklu sa rúra vypne, zaznie pípnutie a symbol  rýchlo bliká.



DÔLEŽITÉ

Neotvárajte dvere trúby, pokým sa nedokončí funkcia Hydroclean®. Pre správnu funkciu je nevyhnutná fáza chladenia.

6. Stlačte ľubovoľné tlačidlo na zastavenie pípnutia a vypnite symbol .
7. Otočenie regulátora do polohy .
8. Rúra je pripravená na odstránenie všetkej zostávajúcej špiny a vody pomocou handričky.

Funkcia Hydroclean® funguje pri nízkej teplote. Doby chladenia sa však môžu líšiť v závislosti od teploty okolia.



VAROVANIE

Pred dotykom vnútorného povrchu trúby sa uistite, že ochladla.

Pokiaľ je po spustení funkcie Hydroclean® potrebné dôkladnejšie čistenie, použite neutrálne čistiace prostriedky a neabrazívne špongie.

Pyrolitická samočistiaca funkcia



VAROVANIE

Pred spustením pyrolitického čistiaceho cyklu si dôkladne prečítajte bezpečnostné pokyny uvedené na začiatku príručky na inštaláciu a údržbu.

Táto funkcia vám umožňuje spustiť pyrolitický čistiaci cyklus, počas ktorého z dôvodu vyso-

kých teplôt dosiahnutých vnútri rúry nahromadená mastnota zuhoľnatie.

Vo všeobecnosti by sa pyrolitický cyklus mal spustiť po každých 4 – 5 cykloch pečenia s použitím najvhodnejšieho programu k množstvu špiny v rúre. Čím viac špiny, tým dlhší program. Počas pyrolitického cyklu zostane svetlo vnútri rúry vypnuté.

PROGRAMOVANIE PYROLITICKEJ FUNKCIE



DÔLEŽITÉ

Pred spustením pyrolitickej funkcie je potrebné z rúry odstrániť všetko príslušenstvo a riad vrátane držiakov na plechy a teleskopických ramien. Postupujte podľa pokynov uvedených v návode na inštaláciu a údržbu, ktorý sa dodáva s rúrou.








VAROVANIE

Odstráňte všetky škrvny alebo nadmernú špinu zvnútra rúry, pretože sa môžu počas pyrolitickej funkcie vznietiť a podnieť následné riziká.



VAROVANIE


Pred spustením pyrolýzy skontrolujte, či sú dvere na rúre riadne zatvorené.


1. Regulátor prípravy otočte na pyrolýzu: .
2. Po niekoľkých sekundách sa na displeji hodín rozsvieti symbol  a načíta sa údaj P2 (pyrolitický program 2).
3. Teraz môžete zmeniť pyrolitický program na P1, P2, P3 pomocou tlačidiel  alebo :
 - P1:** Mierna pyrolýza. Jedna hodina.
 - P2:** Normálna pyrolýza. Jeden a pol hodiny.
 - P3:** Intenzívna pyrolýza. Dve hodiny.
4. Po výbere požadovaného programu stlačte . Hneď potom sa spustí automatický záмок dverí.



VAROVANIE

Ak dvere nie sú riadne zatvorené, nezamknú sa, zaznie alarm a pyrolýza sa nezačne.

Ak sa tak stane, stlačením ľubovoľného tlačidla na hodinách vypnete alarm, riadne zatvorte dvere, regulátor otočte do polohy  a opäť vyberte pyrolitický program postupovaním podľa uvedených pokynov.



5. Ak sú dvere zamknuté, na displeji hodín sa rozsvieti symbol  a zobrazuje sa čas zostávajúci do ukončenia pyrolitickej funkcie.




DÔLEŽITÉ

V tejto chvíli je rúra naprogramovaná a je spustený pyrolitický čistiaci cyklus. Pokiaľ je tento cyklus v prevádzke, nie je možné vybrať žiadnu z funkcií hodín rúry s výnimkou detskej bezpečnostnej funkcie.

Nepokúšajte sa otvoriť dvierka rúry, lebo sa tým môže prerušiť proces čistenia.


6. Keď sa dokončí pyrolitické čistenie, zaznie pípnutie, symbol  bliká a na hodinách sa zobrazuje 0:00.
7. Stlačte ľubovoľné tlačidlo na hodinách na zastavenie pípania.
8. Otočenie regulátora do polohy .
9. Proces ohrevu rúry sa dokončil. Rúra je však príliš horúca a nie je možné ju použiť.

Funkcia chladenia bude pokračovať a symbol  zostane svietiť, pokiaľ rúra neochladne.



DÔLEŽITÉ

V dôsledku vysokých teplôt vnútri rúry sa časy ochladzovania môžu líšiť v závislosti od teploty okolia.

10. Keď sa rúra ochladí, symbol  sa vypne.
11. Otvorte dvere rúry, vnútro utrite handričkou a odstráňte popol vytvorený počas čistiaceho cyklu. Na vyčistenie častí vnútra rúry, ktoré nie sú ľahko prístupné, použite nekovovú drôtenku.
12. Ak je vnútro rúry čisté, nezabudnite späť namontovať podpery a príslušenstvo.
13. Rúra je pripravená na spustenie ďalšej prípravy.



DÔLEŽITÉ

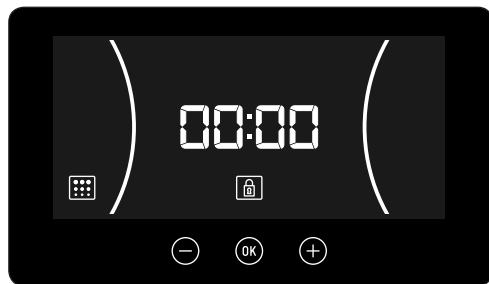
Ak nastanú nejaké problémy s programovaním a používaním tejto funkcie, pozrite si návod na inštaláciu a údržbu priložený k rúre.

ZRUŠENIE PYROLITICKEJ FUNKCIE

Pyrolitická funkcia je automatická, a preto sa dá spustiť len pomocou funkcie programovania hodín. Ak chcete zrušiť prebiehajúci pyrolitický cyklus, je potrebné zrušiť naprogramovanie rúry takto:

1. Nastavte regulátora do polohy **0**.

Na hodinách sa zobrazí nasledovné:



2. V závislosti od teploty vnútri rúry existujú dve možné situácie:
 - a) Nebezpečná vnútorná teplota: V tomto prípade zostanú dvere zamknuté, pokiaľ teplota nedosiahne bezpečnú hodnotu.
 - b) Bezpečná vnútorná teplota: Ak je teplota vnútri rúry bezpečná, dvere sa odomknú okamžite.
3. Keď sa dvere odomkli a dajú sa otvoriť, na hodinách sa opäť zobrazí čas.

Rady na ideálne čistenie piecky na pizzu.

Ak chcete vyčistiť kameň na pizzu, utrite ho vlhkou handričkou alebo špongiou a nepoužívajte mydlo ani čistiaci prostriedok.



NEBEZPEČENSTVO

Nikdy nenamáčajte kameň vodou z vodovodu, pretože v tomto prípade nasiakne príliš veľké množstvo vody a kameň môže po zohriatí v rúre prasknúť.



VAROVANIE

Nezabudnite kameň vždy osušiť pred jeho vložením do rúry.

Ak kameň nesie stopy prilepeného tuhého jedla, na ich odstránenie použite plastovú špachtľu.



NEBEZPEČENSTVO

Nikdy nepoužívajte kovové špachtle alebo ostré nože, pretože to môže poškodiť povrch kameňa alebo sa môže zlomiť.

Nezabudnite, že kameň na pizzu po použití nebude vyzeráť tak, ako vyzeral pred prvým použitím.

Čistenie kameňa na pizzu vám poskytuje tieto výhody:

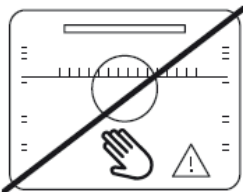
1. Bráni vzniku popola a zuhoľnatených zvyškov na potravine.
2. Predlži životnosť kameňa na pizzu.
3. Pomáha dosiahnuť lepšie výsledky prípravy.

METÓDA ČISTENIA PRE VONKAJŠIE SKLÁ.

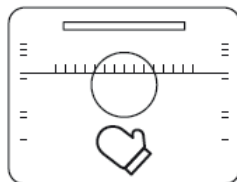
Použite utierku s mikrovlákami a vodu. V prípade potreby pridajte jemné mydlo.

Agresívne čistiace prostriedky či detergenty by sa nemali používať.

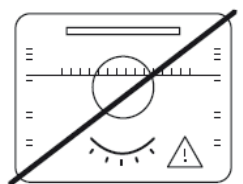
DÔLEŽITÉ



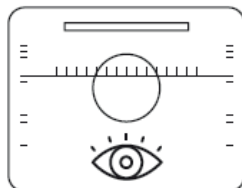
NEDOTÝKAJTE SA VNÚTRA RÚRY BEZ OCHRANY, KEĎ JE HORÚCA.



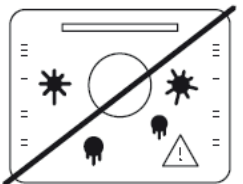
POUŽÍVAJTE OCHRANU NA VYBERANIE PLECHOV A ROŠTOV.



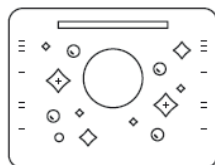
RÚRU NENECHÁVAJTE BEZ DOHĽADU, PO KÝM SA VNÚTRI NIEČO PEČIE.



POČAS PROCESU PRÍPRAVY RÚRU KONTROLUJTE.



ZABRÁŇTE HROMADENIU ŠPINY.



RÚRU UDRŽIAVAJTE ČISTÚ.



ENERG Y IJA
 енергия · ενεργεια
 IE IA



HLB 85-G1 P BM



70 L

0.88 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N ^o cav*	1
M	35 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavitā · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

COOKING GUIDE

Содержание

• Описание функций приготовления духового шкафа	239
• Другие функции духового шкафа	240
• Экологическое использование духового шкафа	240
• Руководство по приготовлению	241
• Разморозка	241
• Таблицы температуры и времени	270
Птица	270
Мясо	272
Рыба	276
Пицца	278
Хлеб	278
Закуски и паста	280
Кондитерские изделия	282
Разморозка	288

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 GRATINировать более крупные поверхности, чем с обычным грилем, также обладает большей мощностью при GRATINировании, 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.

ЕCOЭКО

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 в 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	243
• A sütő egyéb funkciói.....	244
• A sütő energiatakarékos használata	244
• Sütési útmutató.....	245
• Olvasztás	245
• Hőmérséklet és idő táblázat	270
Szárnyasok.....	270
Húsok	272
Halak	276
Pizzák.....	278
Kenyér.....	278
Előételek és Tészták	280
Sütemények	282
Olvasztás.....	288

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 aranyárga 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 gyümölcscsel 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 értendők.

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 tepsi 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	247
• Inne funkcje piekarnika	248
• Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska	248
• Poradnik pieczenia	249
• Rozmrażanie	249
• Tabele temperatur i czasów	270
Drób	270
Mięso	272
Ryby	276
Pizza	278
Chleb	278
Przystawki i makarony	280
Ciasta i desery	282
Rozmrażanie	288

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 tłuszcze.

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/pieczenia 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.....	251
• Други функции на фурната	252
• Екологосъобразно използване на фурната.....	252
• Ръководство за употреба	253
• Размразяване	253
• Таблици за температури и продължителност на готвене	270
Птиче месо	270
Месо.....	272
Риба	276
Пица	278
Хляб	278
Предястия и макаронени изделия.....	280
Торти и пасти.....	282
Размразяване.....	288

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.....	255
• Alte funcții ale cuptorului	256
• Utilizarea ecologică a cuptorului.....	256
• Ghid de preparare.....	257
• Decongelarea.....	257
• Tabele cu temperaturi și durate de preparare.....	270
Carne de pui.....	270
Carne.....	272
Pește	276
Pizza.....	278
Pâine	278
Aperitive și paste	280
Prăjituri și produse de patiserie	282
Decongelarea	288

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

timpul 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	259
• Інші функції духової шафи	260
• Екологічне використання духової шафи	260
• Керівництво по приготуванню	261
• РОЗМОРОЖУВАННЯ	261
• Таблиці температури і часу	270
Птиця	270
М'ясо	272
Риба	276
Піца	278
Хліб	278
Закуси і паста	280
Кондитерські вироби	282
Розморожування	288

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 кастрюлі 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.

ПІДЙМАННЯ 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, розташувати 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 заморожувати 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.....	263
• Další funkce trouby	264
• Ekologické používání trouby.....	264
• Návod k přípravě pokrmů.....	265
• Rozmrazování	265
• Tabulka teplot a časů.....	270
Drůbež.....	270
Maso.....	272
Ryby	276
Pizza.....	278
Chléb	278
Předkrmy a těstoviny.....	280
Sladké pečivo a cukrovinky	282
Rozmrazování	288

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 casseroles, 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.....	267
• Iné funkcie rúry	268
• Ekologické používanie rúry	268
• Sprievodca varenia	269
• Odmrazovanie	269
• Tabuľky teplôt a časov	270
Hydina	270
Mäso.....	272
Ryba	276
Pizza.....	278
Chlieb	278
Predjedlá a cestoviny	280
Cukrárske výrobky.....	282
Odmrazovanie	288

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.

ECOECO

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 fun-

kcia znižuje dobu varenia vo vzťahu k údajom uvedeným v tabuľkách. Pri použití tejto funkcie, počkajte s vložením 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 nezmrázajte.

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. ТЕМПЕРАТ. (°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	
			ECO	190	55	
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 POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ POKRMU REŽIM VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА NADOVA
Rață Качка Kachna Kačica	1,50	Inferioară Нижній Spodní Dolný		190-210	55-60	Tavă Декор Plech Plech
				170-190	45-55	
Piept de rață Качина грудка Kachní prsa Kačacie prsia	0,40	Superioară Верхній Vyšší Vyššia		180-190	10-12	Grătar Решітка Rošt Mriežka
				200-210	8-10	
Pulpe de rață Качині стегенця Kachní stehynka Kačacie stehná	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Intermediară Середній Prostřední Stredný		170-190	45-50	Tavă Декор Plech Plech
				160-180	55-60	
Pui Курка Kuře Kura	1,20	Inferioară Нижній Spodní Dolný		190-210	55-60	Tavă Декор Plech Plech
				170-190	50-55	
Pulpe de pui Курячі стегенця Kuřecí stehynka Kuracie stehná	4 bucăți 4 шт 4 ks. 4 ks	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-210	25-30	Tavă Декор Plech Plech
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Curcan Індичка Křůta Moriak	4,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		190-200	70-75	Tavă Декор Plech Plech
				180-200	65-70	

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 NACZYNIJA 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	
			ECO	180-200	25-30	
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
			ECO	220	15	
Телячий антрекот Borjú borda Stek z łaty wołowej Телешка пържола	1,00	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				220	25-30	
Филей телятина Borjú hátszín Stek duszony Задушена пържола	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 пържоли	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 TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗИЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІДГОТОВКИ РЕЖИМ ВАРЕННЯ	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) ДОБА (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА НАДОВА
Carne de vițel friptă Печеня з телятини Telecí roštěná Печенé теґеґе	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		190-210	85-90	Tavă Деко Plech Plech
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Carne de vită la cuptor Ростбіф Rostbif Печенé говядзье	0,60	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-210	45-50	Tavă Деко Plech Plech
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Friptură umplută Запечене фаршироване Nadřivaná pečeně Plnená pečienka	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		175-180	45-50	Tavă Деко Plech Plech
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Cotlete de vită Телячі відбивні Hovězí kotletky Hovядzie kotletky	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredná		220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
			ECO	220	15	
Friptură de vită Антрекот з телятини Biftek Hovězí steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredná		220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
				220	25-30	
						
Friptură înăbușită Філе телятина Pomalú pečené hovězí Dusený steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-200	33-45	Tavă Деко Plech Plech
				180-200	25-30	
						
Carne de porc friptă Печеня зі свинини Verřová roštěná Печенé bravčové	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-190	50-55	Tavă Деко Plech Plech
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Cotlete de porc Свинячі відбивні Verřové kotletky Bravčové kotlety	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredná		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. ТЕМПЕРАТ. (°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 Тава
				190-200	40-50	
Поросенок Malac Prosię Прасе сукалче	1,40	Средин Középső Średni Междинно		190-210	60-70	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				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 Тава
				190-210	30	
Рулька Csülök Golonka Шунка от бут	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				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 Тава
				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 Тава
				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 Тава
				180-200	45-55	

CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG)	POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ POLONA PLECHU ПОЇЗІЦІА 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
Spată de porc Свиняча лопатка Verřové ramínko 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 Verřová žebírka Bravčové rebierka	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 190-210	25-30 30	Tavă Дeko Plech Plech
Ciolan Рулька Pečené koleno Pečené 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 verřové 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. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNI СЪД
Сибас в соли Sügér sóban Solony okoń morski Лаврак печен в сол	1,00	Срединй 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	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	10-15	
			ECO	200	25	
Хек, нарезанный Szeletelt tőkehal Medaliony z morszczuka Медальони от мерлуза	1,10	Срединй 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	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
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	Срединй 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 приготвите 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 TĂVII 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 Stredný		180-200	20-25	Tavă
				190-200	18-20	Дeko
						Plech Plech
Plătică de mare Морський лящ Pražma Pražma	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	20-25	Tavă
				190-200	10-15	Дeko
						Plech Plech
			ECO	200	25	
Medalioane de merluciu Хек, нарізаний Medailonky ze štikozubce Medailóny z merlúzy	1,10	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-210	15-20	Tavă
				180-200	10-12	Дeko
						Plech Plech
Medalioane de somon Лосось, нарізаний Lososové medailonky Medailóny zo salmona	1,10	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	15-20	Tavă
				200-210	10-15	Дeko
						Plech Plech
			ECO	200-210	12-15	
Mousse de pește Рибний пудинг Rybí pěna Rybia pena	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		160	50	Vas cu pereți joși
				150-160	60-65	Форма Mělká nádoba Plytká miska
Pește vol-au-vent Волован з рибою Vol-au-vent s rybou Ryba vol-au-vent	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		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 dosiahnutí nastavenej 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.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Пицца толстое тесто Vastag pizza Pizza na grubym cieście Пица с дебело тесто	0,60	Срединь 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	Срединь 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.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Белый хлеб Fehér kenyér Chleb biały Бял хляб	0,50	Срединь Középső Średni Междинно		200-220	20-25**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Черный хлеб Fekete kenyér Chleb żytni Ръжен хляб	0,15	Срединь Középső Średni Междинно		200-220	10-15**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Хлеб цельнозерновой Teljes kiőrlésű kenyér Chleb pełnoziarnisty Пълнозърнест хляб	0,15	Срединь 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 ПОЛОHA ПЛЕCHУ 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
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			190-200	10-15	Rošt	
Prostřední Stredná					Mriežka	


PÂINE / ХЛІБ / CHLĚB / CHLIEB

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОHA ПЛЕCHУ 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
Pâine albă Білий хліб Bílý chléb Biely chlieb	0,50	Intermediară		200-220	20-25**	Tavă
Serednij		Prostřední Stredny				Plech Plech
Pâine de secară Чорний хліб Žitný chléb Ražný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-15**	Tavă
Serednij		Prostřední Stredny				Plech Plech
Pâine integrală Хліб цельнозернової Celozrnný chléb Celozrnný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-30**	Tavă
Serednij		Prostřední Stredny				Plech 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 NACZYNIJA 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 TĂVI РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ POKRMU REŽIM 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 Spodní Dolný		180-190	55-60	Tavă Декор Plech Plech
			 	180-200	40-45	
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 Декор 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.S. 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 ПІДПІВ РЕЖІМ 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 těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosažení nastavené 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.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Чизкейк Túrótorta Sernik Чийзкейк	0,80	Средин Középső Średni Междинно		180	30-35	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-290	25-30	
Медовый пирог Mézés süti Miodownik Меден сладкиш	0,60	Средин Középső Średni Междинно		170-190*	40-45	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				180-190*	35-40	
Безе Habcsók Bezy Целувки		Средин Középső Średni Междинно		100-110	190	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				100-110	170-180	
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	Средин 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 ПІПРІАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) ДОБА (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Plăcintă cu brânză Чизкейк Cheesecake Tvarohový koláč	0,80	Intermediară		180	30-35	Tavă
		Seredniy Prostřední		180-290	25-30	Deko
		Stredný				Plech Plech
Produse de patiserie cu miere Медовий пиріг Medové pečivo Medové pečivo	0,60	Intermediară		170-190*	40-45	Vas cu pereți
		Seredniy Prostřední		180-190*	35-40	Форма
		Stredný				Mělká nádoba Plytká miska
Bezele Безе Sněhové pusinky Pusinky		Intermediară		100-110	190	Tavă
		Seredniy Prostřední		100-110	170-180	Deko
		Stredný				Plech Plech
Biscuiți cu beza și migdale Мигдалеве печиво Makronky Mandľové sušienky	0,50	Superioară Верхній Vyšší Vyššia		110-120*	15-20	Tavă Deko Plech Plech
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 Stredný		100-110	18-20	Vas de colectare Deko Nádoba Nádoba

* 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 ПЛЕЧУ 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 choux 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 Рyба Рyба	1/2 kg	30 min.		
Рыба Halak Рyба Рyба	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 HMOTNOST'	TIMP ЧАС DOBA ČAS	GREUTATE ВАГА HMOTNOST HMOTNOST'	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

'TEKA