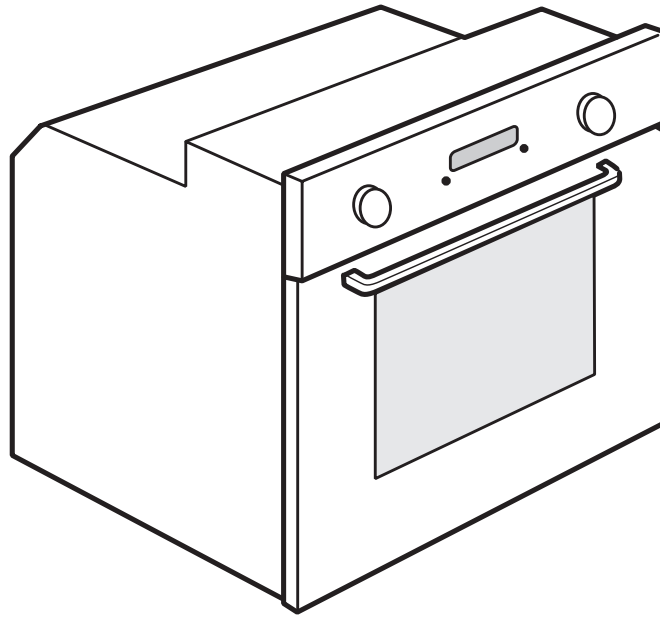


**BLPM 8110**



- CZ** Návod k použití a údržbě
- SK** Návod na používanie a údržbu
- HU** Felhasználói és karbantartási kézikönyv
- RU** Руководство по эксплуатации  
и техобслуживанию

**Bauknecht**



# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.

Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:



### NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážné poranění.



### VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno) nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

## Likvidace domácích elektrických spotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

## INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.

## **PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY**

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

## **PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI**

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5mm<sup>2</sup>) smí vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.

## **OBECNÁ DOPORUČENÍ**

### **Před použitím:**

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji asi na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného tuku a izolačních materiálů.

### **Během použití:**


- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Za dveře trouby netahejte, a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

## **RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

### **Likvidace obalového materiálu**

Obal je ze 100 % recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

### **Likvidace spotřebiče**

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.
- Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

### **Úspora energie**

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pro pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypněte 10-15 minut před nastaveným koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

## **PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY (C) (E)**

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (C) (E) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

# JAK ODSTRANIT PORUCHU

## Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojena.
- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

## Dveře nejdou otevřít.

- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.
- **Důležité upozornění:** během automatického čištění nejdou dveře trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (viz odstavec "Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolýza").

## Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji objeví "F" a po něm následuje číslo, obraťte se nejbližší poprodejní servis. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem "F".

# POPRODEJNÍ SERVIS

## Než zavoláte do poprodejního servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

**Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího servisu.**

Vždy uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dveřích trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listu;
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

**SERVICE** 0000 000 00000



Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy).

# ČIŠTĚNÍ



## **VAROVÁNÍ**

- **Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

## Vnější plochy trouby

**DŮLEŽITÉ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.**

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi zašpiněné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec troubu otřete suchým hadříkem.

## Vnitřek trouby

**DŮLEŽITÉ: nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.**

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlašnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. jídla s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmut z závěsů (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů) a vyčistit také strop trouby.

**POZNÁMKA: Během delšího pečení nebo při pečení jídel s velkým obsahem vody (pizza, zelenina atd.) se na vnitřní straně dveří a na těsnění může tvořit kondenzát. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.**

## Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou; je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

## Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (jsou-li u modelu):

**DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte agresivní anebo abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.**

- Nechte zahřát prázdnou troubu na 200 °C pomocí funkce s ventilátorem na asi jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

## Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolýza (je-li jí trouba vybavena):

- VAROVÁNÍ**
- Během cyklu pyrolýzy se troubou nedotýkejte.
  - Během pyrolýzy se děti nesmějí k troubě přibližovat

Tato funkce umožňuje odstranění nečistot vzniklých při pečení. Zbytky jídel se spálí (při teplotě asi 500 °C) a vytvoří se usazeniny, které po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkou houbou. Samočisticí funkci není ale nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná, je nepříjemně cítit a při předehřátí se tvoří velké množství kouře.

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) hořáky nebo elektrické plotýnky vypnuté.
- Příslušenství je před zapnutím funkce pyrolýzy nutné vytáhnout.  
Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:
  1. úsporným cyklem (PYRO EXPRESS/ECO), při kterém je spotřeba snížena asi o 25% ve srovnání se standardním samočisticím cyklem Zapínejte ho v pravidelných intervalech (po nejméně 2-3 pečeních masa za sebou).
  2. Standardním cyklem (PYRO), který zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.
- V každém případě se po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

**POZNÁMKA: Během funkce pyrolýzy jsou dveře trouby zablokované a není možné je otevřít, dokud teplota uvnitř trouby neklesne na bezpečnou teplotu.**

## ÚDRŽBA

- VAROVÁNÍ**
- Používejte ochranné rukavice.
  - Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
  - Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

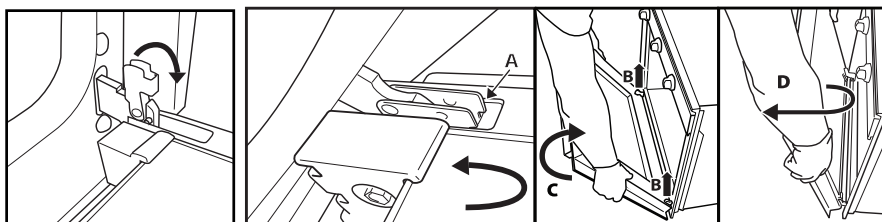
## ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

### Odstranění dveří:

1. Dveře úplně otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a vyklopte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

### Nasazení dveří:

1. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Dveře úplně otevřete.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.



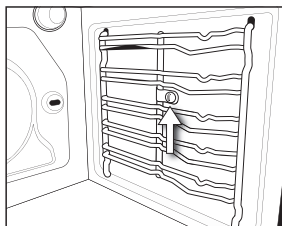
Obr. 1

Obr. 2

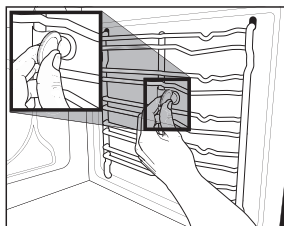
## **ODSTRANĚNÍ BOČNÍCH DRÁŽEK**

U některých modelů mají boční drážky na příslušenství dva připevňovací šrouby (Obr. 3), které zvyšují jejich stabilitu.

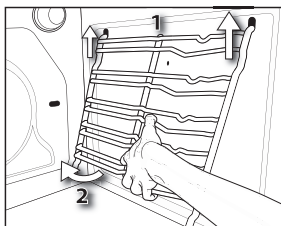
1. Šrouby a destičky vpravo i vlevo odstraňte pomocí mince nebo nějakého nástroje (Obr. 4).
2. Vytáhněte boční drážky na příslušenství tak, že je zdvihnete (1) a otočíte (2) jako na obrázku Obr. 5.



Obr. 3



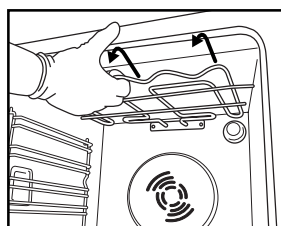
Obr. 4



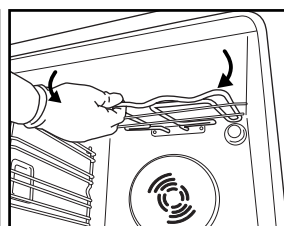
Obr. 5

## **ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)**

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství ().
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 6) a sklopte ho dolů (Obr. 7).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu přitáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 6



Obr. 7

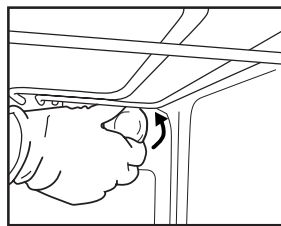
## **VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY**

**Výměna zadní žárovky** (je-li u modelu):

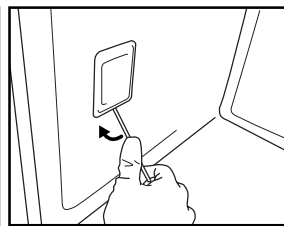
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 8), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

**Výměna boční žárovky** (je-li u modelu):

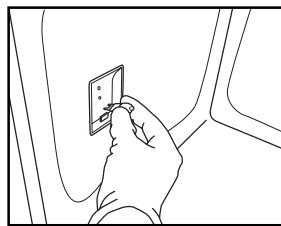
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena.
3. Nyní je nutné tenkým šroubovákem opatrně vypáčit kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky).
5. Kryt nasadte zpět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl.
6. Nasadte boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



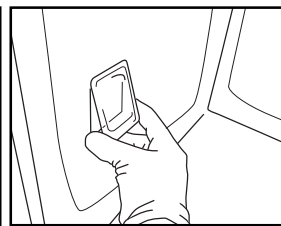
Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10



Obr. 11

### **POZNÁMKA:**

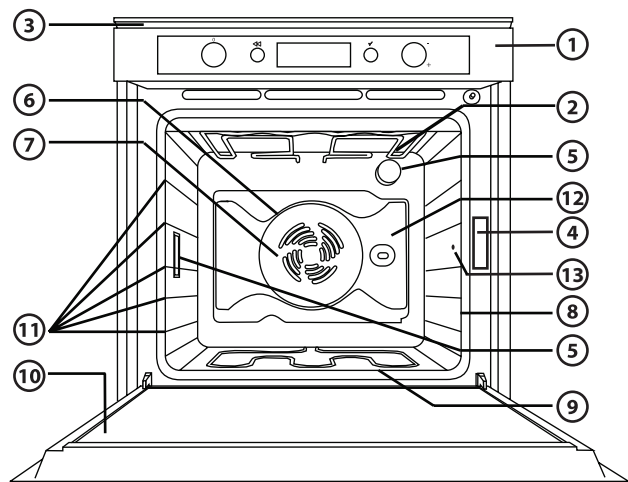
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T 300°C.
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

### **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holýma rukama, aby se nepoškodily otisky prstů.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

# NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

## U ELEKTRICKÉHO PŘIHOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

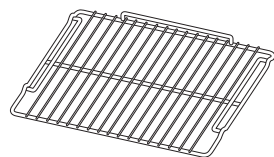


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno na přední straně trouby)
12. Zadní stěna
13. Připojení sondy do masa

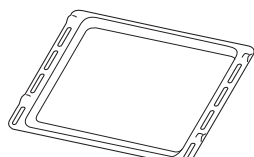
### POZNÁMKA:

- Během pečení se může v intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Otevřením dveří během pečení se topná tělesa vypnou.

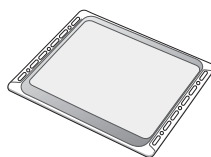
## PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



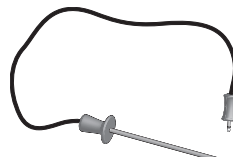
Obr. A



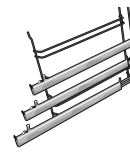
Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

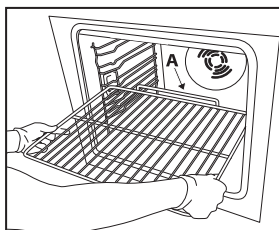
- A. ROŠT (1):** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.
- B. HLUBOKÝ PLECH (1):** zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.
- C. PLECH NA MOUČNÍKY (2):** k pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.
- D. SONDA DO MASA:** k měření teploty uvnitř jídla během pečení
- E. VÝSUVNÉ KOLEJNÍČKY:** usnadňují vkládání a vytahování příslušenství.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

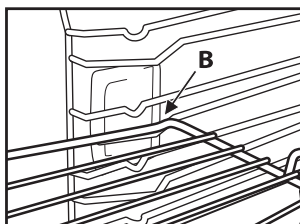
# ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Rošt i další příslušenství má pojistku, která brání jeho neúmyslnému vytažení.

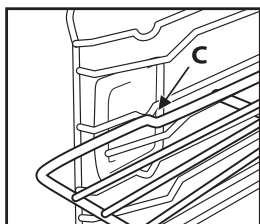


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí "A" směrem nahoru (Obr. 1).
2. V místě pojistky "B" rošt nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2



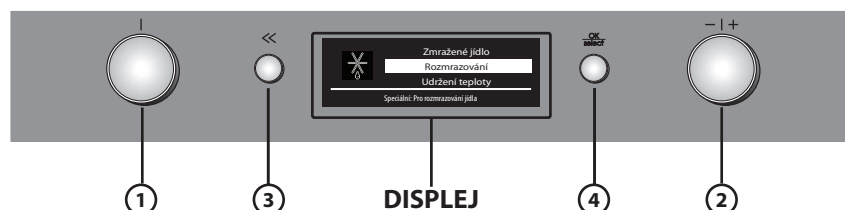
Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte "C" (Obr. 3).
4. Při vytahování roštu postupujte opačně.

Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

### ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLADAČ FUNKCE:** zapnutí/vypnutí a volba funkcí
  2. **OVLADAČ NAVIGACE:** procházení nabídky, úprava nastavených hodnot
- POZNÁMKA:** oba ovladače jsou zasunovací. Vysunete je stisknutím uprostřed.
3. **TLAČÍTKO <<:** k návratu na předchozí displej nebo k uložení oblíbené funkce
  4. **TLAČÍTKO <sup>OK</sup> select:** k volbě a potvrzení nastavení

### SEZNAM FUNKCÍ

Otočením ovladače Funkce do jakékoli polohy se trouba zapne: na displeji se zobrazí funkce nebo podnabídky, které s nimi souvisejí.

Podnabídky se objeví a lze je zvolit otočením ovladače na funkce GRIL, SPECIÁLNÍ, NASTAVENÍ, RECEPTY a OBLÍBENÉ.



- A. Ikona označující zvýrazněnou funkci.
- B. Zvýrazněná funkce volitelná stisknutím. <sup>OK</sup> select
- C. Popis zvýrazněné funkce.
- D. Další možné a volitelné funkce.

## PODROBNOSTI FUNKCE

Po zvolení požadované funkce se na displeji zobrazí další možnosti a podrobnosti, které s ní souvisejí.



Různými zónami můžete procházet otáčením ovladače "NAVIGACE": kurzor se nastaví u upravitelných hodnot podle výše uvedeného pořadí. Stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$  k volbě hodnoty, upravte ji otáčením ovladače "Navigace" a potvrďte tlačítkem  $\frac{OK}{select}$ .

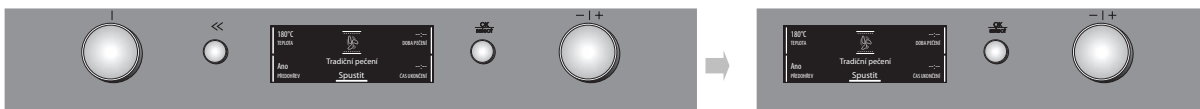
## PRVNÍ POUŽITÍ - VOLBA JAZYKA A NASTAVENÍ HODIN

Ke správnému používání trouby je před zapnutím nutné zvolit požadovaný jazyk a nastavit denní čas.

Postupujte následujícím způsobem:

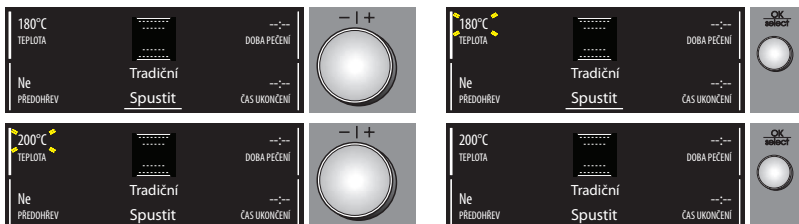
1. na displeji se zobrazí seznam prvních tří volitelných jazyků.
2. Otočením ovladače "Navigace" projdete seznam.
3. Po zvolení požadovaného jazyka stiskněte  $\frac{OK}{select}$  k jeho výběru.  
Po zvolení jazyka se na displeji zobrazí blikající 12:00.
4. Otáčením ovladače "Navigace" nastavte čas.
5. Potvrďte nastavení stisknutím  $\frac{OK}{select}$ .

## VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Jestliže je trouba vypnutá, otočte ovladačem "Funkce"; na displeji se zobrazí funkce pečení nebo příslušné podnabídky. **seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 14 a strana 15.**
2. Uvnitř podnabídek si můžete prohlédnout různé možnosti otáčením ovladače "Navigace": Zvolená funkce se zvýrazní bíle uprostřed displeje. Chcete-li ji vybrat, stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$ .
3. Na displeji se objeví nastavení pečení. Jestliže předem nastavené hodnoty odpovídají požadovaným hodnotám, otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$ ; jestliže potřebujete jiné hodnoty, můžete je změnit podle dále uvedených pokynů.

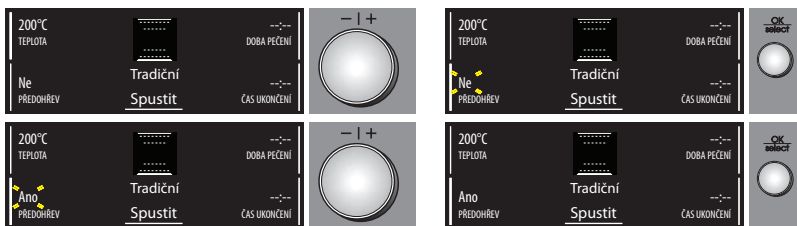
## NASTAVENÍ TEPLOTY/VÝKONU GRILU



Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:

1. Zkontrolujte, zda jste zvolili hodnotu teploty (zóna 3) a stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$  k volbě parametru, který chcete změnit: hodnoty odpovídající teplotě začnou blikat.
2. Nastavte požadovanou hodnotu otáčením ovladače "Navigace" a stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$  k potvrzení.
3. Otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$ .
4. Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka  $\frac{OK}{select}$  spustíte pečení. Nastavenou teplotu je možné změnit i během pečení provedením stejného postupu.
5. Na konci pečení se na displeji objeví příslušná zpráva. Nyní můžete vypnout troubu otočením ovladače "Funkce" na 0 (nula), nebo pečení ještě prodloužit otáčením ovladače "Navigace" směrem doleva. Při vypnutí se na displeji objeví lišta ochlazení udávající teplotu uvnitř trouby.

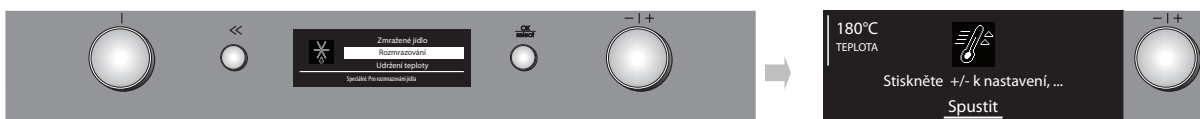
## PŘEDOHŘEV TROUBY



Chcete-li troubu před vložením jídla předehřát, je nutné změnit předvolbu trouby takto:

1. Otáčením ovladače "Navigate" nastavte kurzor na předohřev.
2. Stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$  k volbě parametru, který chcete změnit:
3. Změňte parametr otáčením ovladače "Navigate": Na displeji se objeví "Ano".
4. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka  $\frac{OK}{select}$ .

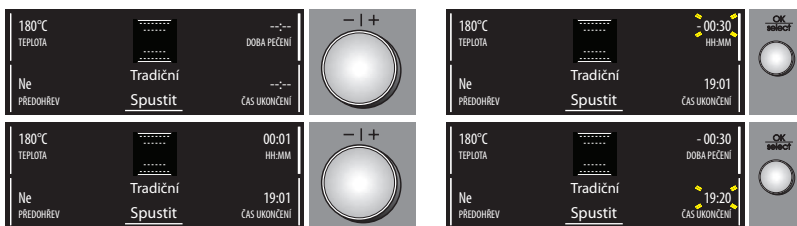
## RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



V případě, že chcete troubu rychle předehřát, postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem "Funkce" na příslušný symbol SPECIÁLNÍ, pak vyberte ovladačem "NAVIGACE" Rychlý předohřev.
2. Potvrďte tlačítkem  $\frac{OK}{select}$ : Na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, otočte ovladačem "Navigate", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$ . Chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Po dokončení předohřevu trouba automaticky zvolí funkci Tradiční  $\square$ . Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače "Funkce".

## NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

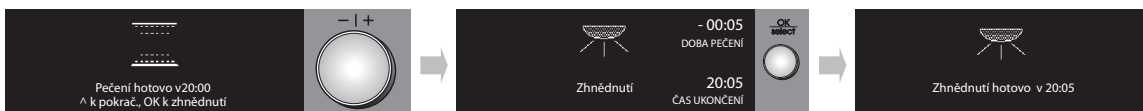


Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí; po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

1. Nastavte funkci umístěním kurzoru na slova "DOBA PEČENÍ" pomocí ovladače "Navigate".
2. Stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$  k volbě parametru; na displeji začne blikat "00:00".
3. Otáčejte ovladačem "Navigate" tak dlouho, až se zobrazí požadovaná doba pečení.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka  $\frac{OK}{select}$ .

## ZHNĚDNUTÍ

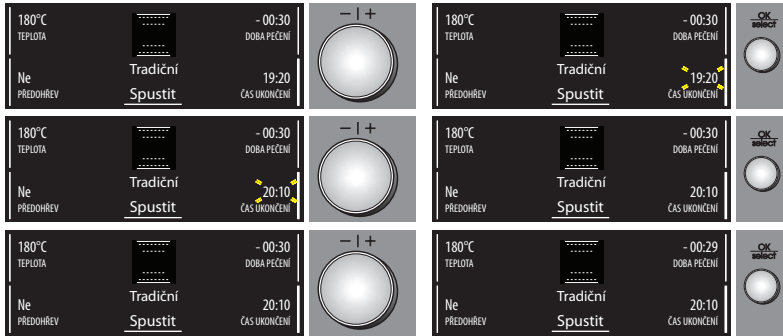
Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí "k pokrač. OK k zhnědnutí". Stisknutím tlačítka  $\frac{OK}{select}$  spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

## NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Máte možnost nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut počínaje danou hodinou. Tento postup je možný pouze po nastavení délky pečení. **Toto nastavení je k dispozici pouze tehdy, jestliže zvolená funkce nevyžaduje předehřev trouby.**



Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 19:20). Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

1. Otáčením ovladače "Navigace" nastavte kurzor na čas konce pečení.
2. Stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$  k volbě parametru: čas konce pečení bliká.
3. Posuňte čas konce pečení otočením ovladače "Navigace" na požadovanou hodnotu.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka  $\frac{OK}{select}$ .
5. Otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "SPUSTIT", a pak stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$ .
6. Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka  $\frac{OK}{select}$  spusťte pečení. Trouba spustí pečení až po nastavené prodlevě tak, aby pečení skončilo v předem nastavený čas (např. jestliže se má péct jídlo, které vyžaduje dobu pečení 20 minut, a konec pečení je nastaven na 20.10, trouba spustí pečení v 19.50).

**POZNÁMKA: během prodlevy je ale možné ihned spustit pečení otáčením ovladače "Navigace", až se kurzor nastaví u "Spustit", a pak stisknout tlačítko  $\frac{OK}{select}$ .**

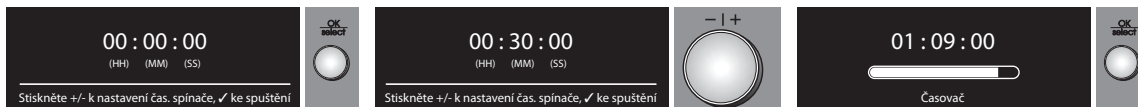
Nastavené hodnoty (teplota, stupeň grilu, doba pečení) kdykoli můžete změnit podle pokynů ve výše uvedených odstavcích.

## UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



Pokud je po dopečení jídla nebo po vypnutí trouby vnitřní teplota vyšší než 50°C, na displeji se objeví teplota v daném okamžiku a lišta zobrazující průběh ochlazení. Když zbytkové teplo dosáhne hodnoty 50°C, na displeji se objeví denní čas.

## MINUTKA



Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 1 hodina a 30 minut.

1. U vypnuté trouby stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$ : na displeji se objeví "00:00:00".
2. Otočením ovladače "Navigace" zvolte požadovaný čas.
3. Stiskněte tlačítko  $\frac{OK}{select}$  k zahájení odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví "00:00:00" a zazní zvukový signál. Nyní můžete čas ještě prodloužit, podle výše uvedeného popisu, nebo minutku vypnout stisknutím tlačítka  $\frac{OK}{select}$  (na displeji se objeví denní čas).

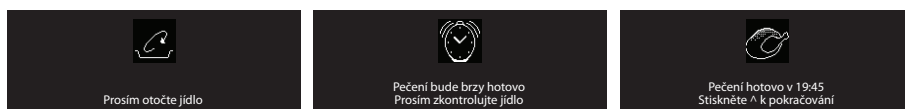
## RECEPTY

Díky technologii "Intelligent Sensor Technology" můžete využít 30 receptů již nastavených s ideální funkcí a teplotou pečení pro dané jídlo.

Podle přiloženého receptáře si zjistíte pouze nezbytné přísady a způsob přípravy jídla. Pak už jen postupujete následujícím způsobem:



1. Zvolte "RECEPTY" otočením ovladače "Funkce".
2. V nabídce si vyberte jídlo.
3. Potvrďte jídlo tlačítkem **OK select**.
4. Zvolte požadovaný recept otáčením ovladače "Navigace".
5. Potvrďte stisknutím tlačítka **OK select**: na displeji se zobrazí přibližný čas pečení.
6. Vložte jídlo a otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko **OK select**.
7. Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka **OK select** spusťte pečení. Chcete-li pečení odložit, řiďte se příslušným odstavcem.



**POZNÁMKA: některá jídla vyžadují zamíchání nebo obrácení jídla v polovině doby pečení - trouba vás na to upozorní zvukovým signálem a na displeji se zobrazí požadovaná činnost.**

**Doba pečení zobrazená na začátku je čistě orientační: může se během pečení automaticky prodloužit.**

Chvilí před koncem pečení vás trouba požádá, abyste zkontrolovali, zda je jídlo dobře propečené podle vašeho přání. Není-li tomu tak, můžete dobu pečení prodloužit ručně otočením ovladače "Navigace".

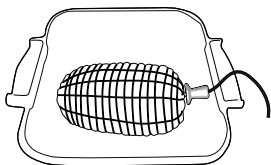
## SONDA DO MASA

Tato trouba je vybavená sondou do masa, která během pečení umožňuje přesné měření teploty uvnitř jídla od 0 ° do 100 °C k dokonalému propečení jídla.

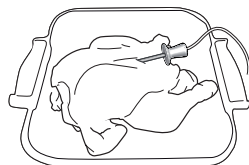
Můžete si naprogramovat požadovanou vnitřní teplotu podle druhu jídla.

Správné umístění sondy je velmi důležité, jinak nedosáhnete požadovaných výsledků pečení. Zasuňte sondu do nejmasitější části jídla, vyhněte se kostem a tuku (Obr. 1). U drůbeže se sonda zasunuje šikmo do středu hrudi a musí se dbát na to, aby špička nezajela do dutiny (Obr. 2).

V případě velmi nepravidelného kusu masa ještě propečení zkontrolujte před vytažením z trouby. Druhou část sondy zapojte do připravené přípojky na pravé straně trouby.






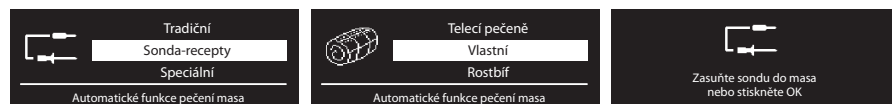
Obr. 1



Obr. 2

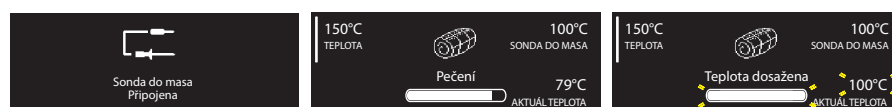
## Recepty pro sondu do masa

1. Zvolte "Sonda-recepty" otočením ovladače "Funkce" na příslušný symbol.
2. V nabídce si vyberte jídlo a potvrďte tlačítkem  (OK).  
POZNÁMKA: Volbou funkce "Vlastní" si sami můžete vybrat všechny parametry k zadání. U jiných receptů lze zadat jen některé.
3. Připojte sondu, vložte jídlo a otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko .  
POZNÁMKA: Jestliže sondu nepřipojíte, na displeji se objeví zpráva, která vás na to upozorní. Je-li vše v pořádku, stisknutím tlačítka  spustí trouba tradiční pečení bez stanovení doby pečení.



Jestliže je sonda správně připojena, na displeji se na tři vteřiny objeví potvrzovací zpráva a hned poté obrazovka se všemi parametry pečení včetně vnitřní teploty masa zjištěné sondou.

Po dosažení požadované teploty vnitřku masa se na displeji na 3 vteřiny objeví blikající zpráva s upozorněním. Po uplynutí času trouba navrhne možnost prodloužení pečení otáčením ovladače "Navigace" směrem ke znaku +. Pečení potom bude pokračovat tradičním způsobem po neomezenou dobu. Pokud dobu neprodloužíte, trouba vyčká 10 minut, pak se vypne a pečení už nebude možné prodloužit.



Sondu můžete použít také s funkcemi TRADIČNÍ, TRADIČNÍ PEČENÍ, HORKÝ VZDUCH, TURBOGRIL a MAXI PEČENÍ. Jestliže sondu nepřipojíte, pečení bude probíhat tradičním způsobem; po jejím připojení se na displeji objeví zpráva o připojení. Zpráva se zobrazí na 3 vteřiny, potom se trouba bude chovat, jako kdyby byla zvolena funkce "Vlastní", jak je popsáno výše.

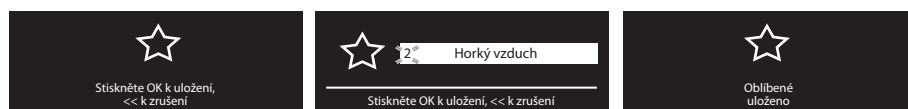




## OBLÍBENÉ

Tato trouba umožňuje uložení vybraných nastavení pro pečení oblíbených jídel.


Po skončení pečení se na displeji bude v intervalech objevovat nápis "Stiskněte << k uložení".

Jestliže si přejete uložit nastavení použitá pro určité pečení (funkce, čas, teplota...), stiskněte tlačítko <<. V tomto okamžiku se na displeji zobrazí nápis "Stiskněte OK k uložení".






Po stisknutí tlačítka  trouba navrhne první volnou pozici od 1 do 10. V případě, že chcete pozici změnit, můžete změnit číslo otáčením ovladače Navigace (- nebo +) ještě před potvrzením tlačítkem . Jestliže je paměť plná, nebo je pozice již obsazená, funkce se přepíše.

Pokud ale nechcete nastavení uložit, stačí opět stisknout tlačítko << a přejít na jinou funkci otáčením příslušného ovladače, nebo vypnout troubu.

Chcete-li později vyvolat uložená nastavení, otočte ovladačem Funkce na symbol  a zvolte jednu z uložených funkcí otáčením ovladače Navigace, až najdete požadovanou funkci.

Stiskněte tlačítko  ke spuštění pečení.



## NASTAVENÍ

1. Ke změně některých parametrů displeje zvolte "NASTAVENÍ" z hlavní nabídky otáčením ovladače "Funkce".
2. Potvrďte tlačítkem : Na displeji se objeví parametry, které je možné změnit (jazyk, hlasitost, zvukový signál, jas displeje, denní čas, úspora energie).
3. Otáčením ovladače "Navigace" zvolte nastavení, které chcete změnit.
4. Stiskněte tlačítko  k potvrzení.
5. Při změně parametru se řiďte pokyny na displeji.
6. Stiskněte tlačítko : Na displeji se objeví potvrzující zpráva o provedeném postupu.

**POZNÁMKA:** když je trouba vypnutá a přitom je zapnutá (ON) funkce Režim Eco (úspora energie), displej po několika vteřinách zhasne. Jestliže ale funkce není zapnutá (OFF), po několika vteřinách se pouze sníží jas displeje.

## ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK (KEY-LOCK)

Tato funkce umožňuje zablokovat používání tlačítek a ovladačů na ovládacím panelu.

Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka << a  alespoň na 3 vteřiny. Jestliže je zapnutá, jsou tlačítka zablokovaná a na displeji se objeví upozornění a příslušná ikona . Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Chcete-li ji vypnout, opakujte výše uvedený postup. Jestliže jsou tlačítka zablokovaná, můžete troubu vypnout otočením ovladače na 0 (nula). V tomto případě je ale nutné znovu nastavit předtím zvolenou funkci.

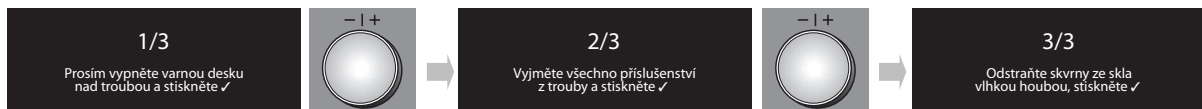
# AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY

Popis této funkce najdete v části ČIŠTĚNÍ a v tabulce funkcí, strana 14.

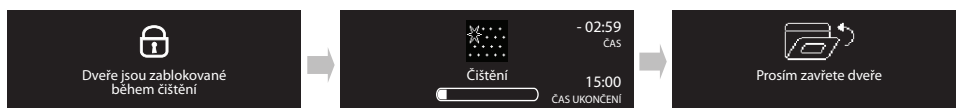


Chcete-li spustit cyklus automatického čištění trouby (pyrolýzu), postupujte následujícím způsobem:

1. Zvolte "Čištění" otočením ovladače "Funkce". Na displeji se objeví nápisy "Pyro čistění Express" a "Pyrolytické čištění".
2. Zvolte požadovaný recept otáčením ovladače "Navigace". Potvrďte tlačítkem .
3. Otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "SPUSTIT", a pak stiskněte tlačítko .

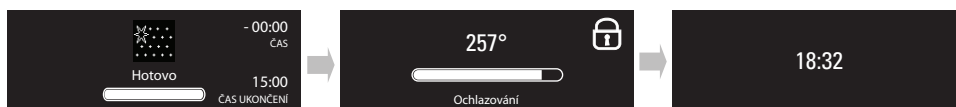


4. Na displeji se objeví pokyny k provedení před spuštěním cyklu. Jejich splnění vždy potvrďte tlačítkem .



5. Po posledním potvrzení se trouba připraví ke spuštění cyklu a následnému automatickému zablokování dveří: na displeji se na tři vteřiny objeví příslušná zpráva a symbol . Vzápětí se na displeji objeví lišta signalizující průběh probíhajícího cyklu.












**POZNÁMKA: Jestliže dveře otevřete ještě před automatickým zablokováním, na displeji se objeví upozornění. Po zavření dveří musíte spustit cyklus tlačítkem .**













6. Po dokončení cyklu se na displeji objeví blikající zpráva s upozorněním spolu s lištou signalizující průběh ochlazení. Na displeji se zobrazuje zbytková teplota spolu se symbolem . Dveře zůstanou zablokované až do poklesu teploty na bezpečnou hranici: na displeji se objeví aktuální čas.

# TABULKA FUNKCÍ

## OVLADAČ FUNKCE





















	<b>OFF</b>	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	<b>TRADIČNÍ</b>	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. nebo 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>GRIL</b>	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	<b>TURBOGRIL</b>	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	<b>HORKÝ VZDUCH</b>	K pečení i různých druhů jídel (maximálně tři), která vyžadují stejnou teplotu pečení, na více úrovních současně (např. ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 3. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 4. úroveň, a 1., 3., a 5. úroveň drážek pro tři úrovně pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ</b>	K vyčištění trouby pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou (asi 500°C). Můžete si vybrat mezi dvěma cykly automatického čištění: zkrácený cyklus (Pyro čištění Express) nebo úplný cyklus (Pyrolytické čištění). Zkrácený cyklus doporučujeme použít, pokud ho používáte pravidelně, a úplný cyklus pouze v případě velmi špinavé trouby.
	<b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b>	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>SPECIÁLNÍ</b>	Viz SPECIÁLNÍ.
	<b>NASTAVENÍ</b>	K nastavení displeje (jazyk, hodina, jas, hlasitost zvukového signálu, úsporu energie).
	<b>RECEPTY</b>	K výběru 30 různých, již nastavených receptů (viz příložený receptář). Trouba automaticky nastaví optimální teplotu, funkci a délku pečení. Dodržujte přesně rady k přípravě jídla, použití příslušenství a doporučenou úroveň drážek, které najdete v receptáři.
	<b>RECEPTY PRO SONDU DO MASA</b>	S těmito recepty můžete vybírat ze 7 způsobů ideálního pečení pro různé druhy masa. Trouba automaticky nastaví konečnou vnitřní teplotu pro zvolený druh masa a ideální teplotu trouby k jejímu dosažení. Obě tyto hodnoty jsou uvedené v následující tabulce pečení, ale můžete je ručně změnit v předem nastaveném intervalu. Zasunutí a použití sondy musí odpovídat pokynům v příslušné části o sondě. Vložte maso do 3. úrovně drážek na plechu, který položíte na rošť, nebo ho dejte přímo na hluboký plech přiložený k troubě. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení můžete otvírat dveře a kontrolovat maso, nebo přilévat vývar. Dávejte ale pozor, abyste neposunuli sondu.
	<b>OBLÍBENÉ</b>	K přímému přístupu k 10 oblíbeným funkcím. Pokyny k nastavení a způsobu uložení viz část "OBLÍBENÉ".








**SPECIÁLNÍ**

	<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b>	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.	
	<b>UDRŽOV. JÍDLA V TEPLĚ</b>	Ideální funkce k udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákyků). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 65 °C.	
	<b>KYNUTÍ</b>	K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40 °C, protože by těsto správně nevykynulo. Doporučujeme vložit těsto do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.	
	<b>VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ</b>	K pečení již připraveného jídla, uchovávaného v teplotě prostředí nebo v chladničce (sušenky, tekuté přísady na dorty a koláče, muffiny, předkrmy a pečivo). Pomocí této funkce upečete rychle a šetrně všechna jídla; můžete ji použít také k ohřevu již uvařených jídel. Dbejte pokynů uvedených na obalu. Troubu nemusíte předehřívat.	
	<b>MAXI PEČENÍ</b>	K pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení maso obraťte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.	
	<b>ZMRAŽENÉ JÍDLA</b>	<b>Lasagne</b>	Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Používejte 2. nebo 3. úroveň pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Závin</b>	
		<b>Hranolky</b>	
		<b>Chléb</b>	
	<b>Vlastní</b>	Podle přání můžete nastavit teplotu mezi 50 a 250 °C pro pečení jiných druhů jídel.	
	<b>POMALÉ VAŘENÍ</b>	<b>Pomalé pečení masa</b> 	K šetrné přípravě masa (při 90 °C) a ryb (při 85 °C). S touto funkcí se jídlo vaří pomalu, a je pak křehčí a šťavnatější. Díky nižším teplotám jídlo nezhnědne a má chuť podobnou jako po vaření v páře. Pečeně doporučujeme nejprve osmáhnout na pánvi, aby se uvnitř masa lépe udržela šťáva. Doba vaření je od 2 hodin pro asi 300g ryby a 4-7 hodin pro pečeně o váze od 1 do 3 kg. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když budete během pečení co nejméně otvírat dveře trouby a používat teploměr trouby k ověření teploty masa.
		<b>Pomalé pečení ryb</b> 	
	<b>RYCHLÝ PŘEDOHŘEV</b>	K rychlému zahřátí trouby. Řiďte se zvláštním odstavcem na předchozích stranách návodu.	
















# TABULKA PEČENÍ


Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		-	2 / 3	160-180	30-90	forma na roštu
		-	1-4	160-180	30-90	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	3	160-200	35-90	hluboký plech/plech na moučníky nebo forma na roštu
		-	1-4	160-200	40-90	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
Sušenky/muffiny		-	3	170-180	20-45	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	160-170	20-45	Úrov. 4: rošt Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		-	3	180-200	30-40	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	35-45	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Pusinky		-	3	90	110-150	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	90	140-160	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	90	140-160	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Chléb/pizza/plochý chléb focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	190-250	25-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Slané koláče (slané koláče (zeleninové, quiche)		-	3	180-190	40-55	forma na roštu
		-	1-4	180-190	45-60	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
		-	1-3-5	180-190	45-60	Úrov. 5: forma na roštu Úrov. 3: forma na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky + forma
		-	3	190-200	20-30	hluboký plech nebo plech na pečení
Lískové taštičky / lískové keksy		-	1-4	180-190	20-40	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	20-40	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	3	190-200	45-55	talíř na pečení na roštu
Lasagne/ zapékané těstoviny/ canelloni/nákypy		-	3	190-200	45-55	talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		-	3	190-200	80-110	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		-	3	200-230	50-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		-	2	190-200	80-130	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celé)		-	3	180-200	40-60	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	2	180-200	50-60	talíř na pečení na roštu
Topinky		-	5	vysoká	3-5	Rošt
Rybí filety / řízky		-	3-4	střední	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		-	4-5	střední-vysoká	15-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	1-2	střední	55-70	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte) Úrov. 1: hluboký plech s vodou
		-	1-2	vysoká	60-80	Úrov. 2: otočný rožeň Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbif 1 kg		-	3	střední	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	3	střední	60-90	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Pečené brambory		-	3	střední	45-55	hluboký plech nebo plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	vysoká	10-15	talíř na pečení na roštu
Lasagne a masa		-	1-4	200	50-100	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Masa a brambory		-	1-4	200	45-100	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Mražené pizzy		-	3	Auto	10-15	hluboký plech/plech na moučníky nebo rošt
			1-4	Auto	15-20	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
			1-3-5	Auto	20-30	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky Úrov. 1: talíř na pečení na roštu
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 4: hluboký plech nebo plech na moučníky
						Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky
						Úrov. 1: talíř na pečení na roštu

**Tabulka s recepty (otestovanými podle norem IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07)**

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Sušenky z listového těsta (Shortbread)		-	3	170	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	20-30	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Malé dezerty (Small cakes)		-	3	170	25-35	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	30-40	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
		-	1-3-5	160	35-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Piškot bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	forma na roštu
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
dva jablečné koláče (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	forma na roštu
		-	1-4	175	75-95	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toasty (Toast)		-	5	vysoká	3-5	Rošt
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgery (Burgers)		-	5	vysoká	20-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablkový koláč, koláč v talíři na pečení (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	55-65	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Vepřová pečeně (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Úrov. 2: hluboký plech
<b>DIN 3360-12:07 příloha C</b>						
Plochý dort (Flat cake)		-	3	170	40-50	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	170	45-55	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Pokud chcete použít funkci s ventilátorem jen pro jednu úroveň trouby, doporučujeme použít třetí úroveň a stejnou teplotu navrženou pro funkci HORKÝ VZDUCH  na více úrovních.

Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje roštu 3-4 cm volného prostoru ke snadnějšímu vytažení jídla.

# RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

## Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehřátí (které je u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvýšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek.

## Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce "HORKÝ VZDUCH" můžete péct současně různá jídla (například (např. ryby a zeleninu), která potřebují stejnou teplotu. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

## Dezerty

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Použijte tmavě zbarvené kovové dortové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátko. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevmazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "HORKÝ VZDUCH". Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložení náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

## Masa

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody k zachycování vypečeného tuku. V případě potřeby vodu dolijte.

## Otočný rožň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložení do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka má plastové držadlo, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

## Pizza

Plech trochu vmažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

## Funkce kynutí

Před vložení těsta do trouby ho vždy zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší v porovnání s kynutím při pokojové teplotě (20-25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

## VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.

Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:



### NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, spôsobia vážne zranenia.



### VAROVANIE

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli spôsobiť vážne zranenia.

Vo všetkých bezpečnostných upozorneniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia a ako znižovať riziko zasiahnutia elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestnosti). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné použitie alebo za nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do spotrebiča ani do jej blízkosti nekladte horľavé materiály. V prípade náhodného zapnutia spotrebiča mohlo dôjsť k požiaru.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte spotrebič nikdy bez dozoru.
- Ak sa pri smažení alebo pečení koláčov a múčnikov pridávajú alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

## Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Pri likvidácii dodržiavajte miestne predpisy o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním do zberu odrežte napájacie káble, aby sa spotrebiče nedali pripojiť k elektrickej sieti.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

# INŠTALÁCIA

Vybalte rúru a skontrolujte, či rúra nebola poškodená počas prepravy a že dvierka rúry sa riadne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

## PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

- Nábytok, ktorý bude v kontakte s rúrou, musí odolávať teplu (min. 90°C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

## ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Prípadnú výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

## VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

### Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach, dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

### Počas používania:


- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nelejte vodu; mohol by sa poškodiť smalt.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

### Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

### Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

### Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované pekáče, pretože veľmi dobre pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred uplynutím nastavenej doby prípravy jedla. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

## VYHLÁSENIE O ZHODE

- Tento spotrebič bol vyrobený tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, spĺňa požiadavky európskeho nariadenia (CE) č.1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami „Nízkonapäťovej“ smernice 2006/95/ES (nahradza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.

# PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

## Rúra nefunguje:

- Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.
- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

## Dvierka sa neotvoria:

- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
- **Dôležité upozornenie:** počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokuje automaticky (pozrite odsek „Cyklus čistenia rúry pyrolytickou funkciou“).

## Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje „F“ s číslicou, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

## SERVIS

### Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skontrolujte, či nedokážete problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti „Odstraňovanie problémov“.
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

**Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším servisom.**

Vždy uveďte:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove „Service“ na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

**SERVICE** 0000 000 00000



Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na stredisko autorizovaného servisu (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

## ČISTENIE



### VAROVANIE

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Čistite iba rúru chladnú na dotyk.**
- **Odpojte spotrebič od elektrického napájania.**

### Povrch rúry

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou.**

- Povrch čistite vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Ukončte suchou handrou.

### Vnútro rúry

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltovaný povrch a sklo dvierok.**

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite špeciálnymi čistiacimi prostriedkami. Vybratie dvierok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

**POZNÁMKA: počas dlhej prípravy jedla s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) môže na vnútornej strane dvierok a na tesnení kondenzovať voda. Keď ochladení rúry ju osušte utierkou alebo špongiou.**

### Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

## Čistenie zadnej steny a katalytických panelov rúry (ak sú k dispozícii):

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky, drsné kefy, drôtenky na riad ani spreje na čistenie rúry, pretože by mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

- Nechajte prázdnu rúru v činnosti pri teplote 200°C približne jednu hodinu.
- Potom, pred odstránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

## Čistiaci cyklus rúr s pyrolytickou funkciou (ak je k dispozícii):

- VAROVANIE**
- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.
  - Počas pyrolytického cyklu nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

Táto funkcia umožňuje odstrániť nečistoty vytvorené pri pečení. Zvyšky jedla sa spália (pri teplote dosahujúcej približne 500°C), čím sa vytvoria zvyšky, ktoré sa dajú po vychladnutí rúry ľahko odstrániť vlhkou špongiou. Funkciu pyrolýzy neaktivujte po každom pečení, ale až po nahromadení nečistôt alebo ak sa pri predohreve a pečení tvoria dym a neprijemný pach.

- V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sa uistite, že horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
- Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo. Spotrebič má k dispozícii 2 funkcie pyrolýzy:
  1. úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/EKO): spotrebuje sa pri ňom o 25 % energie menej ako pri štandardnom pyrolytickom cykle. Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (potom, čo ste pekli aspoň 2-3-krát mäso po sebe).
  2. štandardný cyklus: zaručuje dôkladné čistenie v prípade veľmi špinavej rúry.
- V každom prípade, po určitom počte pečení a v závislosti od zašpinenia, vám správa na displeji odporučí vykonať cyklus samočistenia.

**POZNÁMKA:** počas funkcie pyrolýzy ostanú dvierka rúry zablokované a nebudú sa dať otvoriť, až kým teplota vnútri nedosiahne príslušnú bezpečnú hranicu.

## ÚDRŽBA

- VAROVANIE**
- Používajte ochranné rukavice.
  - Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
  - Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

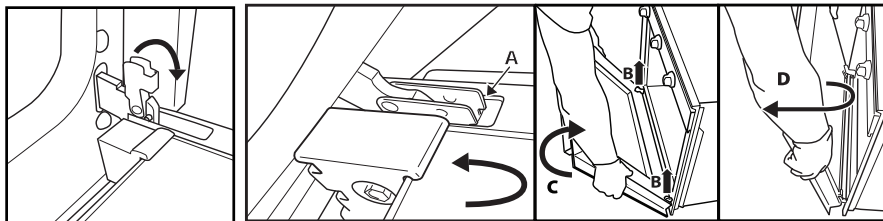
## VYBRATIE DVIEROK

### Pri vyberaní dvierok:

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a čo najviac ich potlačte (Obr. 1).
3. Čo najviac zatvorte dvierka (A), nadvihnite ich (B) a otočte (C), aby sa uvoľnili (D) (Obr. 2).

### Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka.



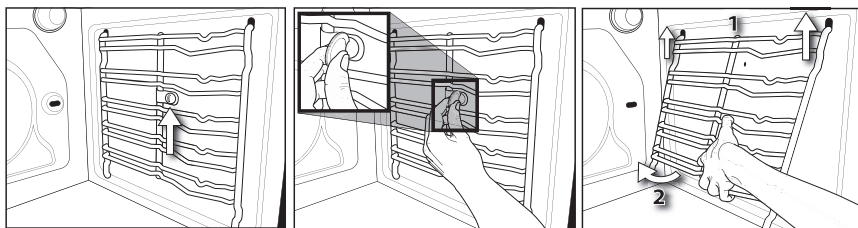
Obr. 1

Obr. 2

## **VYBRATIE BOČNÝCH MRIEŽOK**

Na niektorých modeloch rúry sú bočné mriežky držiace príslušenstvo vybavené dvoma upevňovacími skrutkami (Obr. 3), ktoré zvyšujú ich stabilitu.

1. Odstráňte skrutky a príslušné platničky vpravo a vľavo pomocou mince alebo vhodného nástroja (Obr. 4).
2. Vyberte mriežky po nadvihnutí (1) a pootočení (2), ako vidno na Obr. 5.



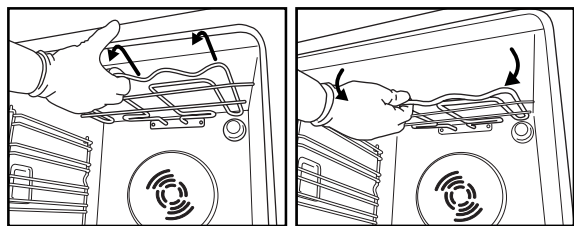
Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

## **PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)**

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva.
2. Povyťahnite ohrevný článok (Obr. 6) a spusťte ho (Obr. 7).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 6

Obr. 7

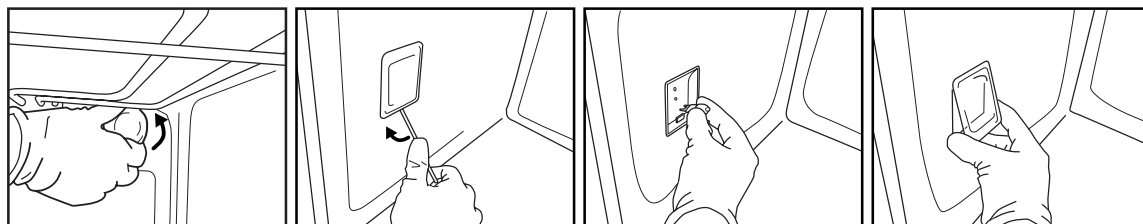
## **VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY**

**Výmena zadnej žiarovky** (ak je k dispozícii):

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 8), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

**Pri výmene bočnej žiarovky** (ak je k dispozícii):

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave.
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky smerom von.
4. Vymeňte žiarovku (údaje o type nájdete v poznámke).
5. Kryt žiarovky opäť namontujte a zatlačte ho smerom ku stene, aby správne zapadol na miesto.
6. Opäť namontujte mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



Obr. 8

Obr. 9

Obr. 10

Obr. 11

### **POZNÁMKA:**

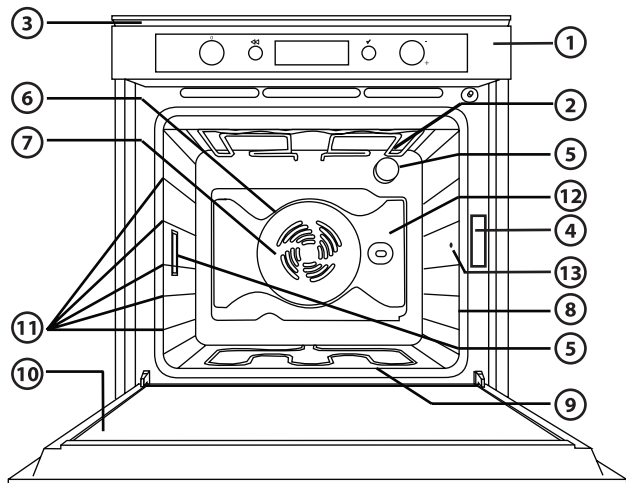
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 - 40 W/230 V typu E-14, T 300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 - 40 W/230 V typu G9, T 300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

### **DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:**

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- **Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.**

# POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII

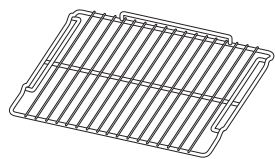


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne je uvedené na prednej strane rúry)
12. Zadná stena
13. Zapojenie mäsovej sondy

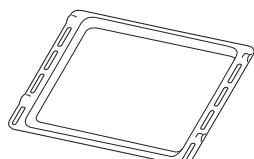
## POZNÁMKA:

- Počas pečenia sa môže chladiaci ventilátor striedavo zapínať a vypínať, aby sa znížila spotreba energie.
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Otvorením dvierok počas pečenia sa ohrevné články vypnú.

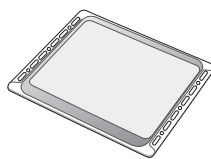
## DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



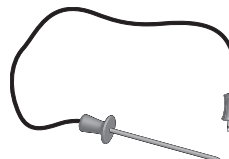
Obr. A



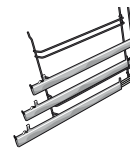
Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

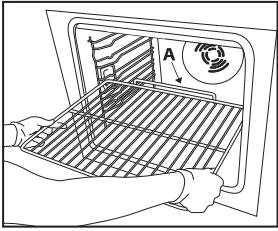
- A. ROŠT (1):** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pod pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- B. NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE (1):** umiestnená pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- C. PLECH NA PEČENIE (2):** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobalu a pod.
- D. MÄSOVÁ SONDA:** na meranie vnútornej teploty jedál počas pečenia.
- E. POSUVNÉ LIŠTY:** na uľahčenie vsúvania a vyberania príslušenstva.

## PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

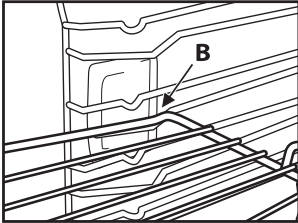
# VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

Rošt a ostatné príslušenstvo sú vybavené blokovacím systémom, ktorý bráni ich neželanému vysunutiu z rúry.

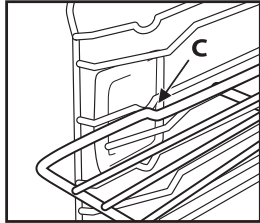


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou "A" smerujúcou hore (Obr. 1).
2. Rošt v blízkosti polohy zablokovania "B" nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2



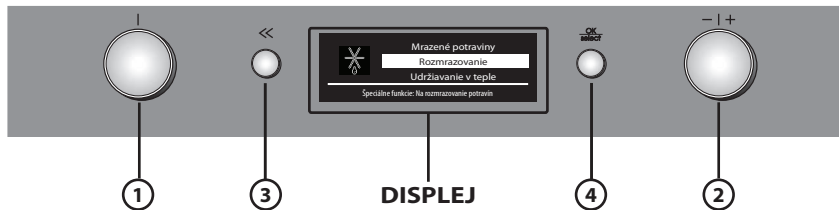
Obr. 3

3. Vráťte rošt do vodorovnej polohy a zatlačte ho, až kým sa úplne nevsunie "C" (Obr. 3).
4. Pri vyberaní roštu postupujte v opačnom poradí.

Iné časti príslušenstva, ako pekáč na odkvapkávanie a plech na zákusky, vsuňte rovnakým spôsobom. Výstupok na plochej strane umožňuje zablokovanie.

## POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

### ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLÁDAČ FUNKCIÍ** zapnutie/vypnutie a voľba funkcií
  2. **NAVIGAČNÝ GOMBÍK**: posun po ponukách, regulácia vopred nastavených hodnôt
- POZNÁMKA: dva gombíky sú zatlačacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.**
3. **TLAČIDLO** <<: na návrat k predchádzajúcej obrazovke alebo na uloženie obľúbenej funkcie
  4. **TLAČIDLO** : na voľbu a potvrdenie nastavení

## ZOZNAM FUNKCIÍ

Otočením ovládača "Funkcie" do ľubovoľnej polohy sa rúra aktivuje: na displeji sa zobrazia funkcie alebo rozšírené ponuky pridružené ku každej funkcii.

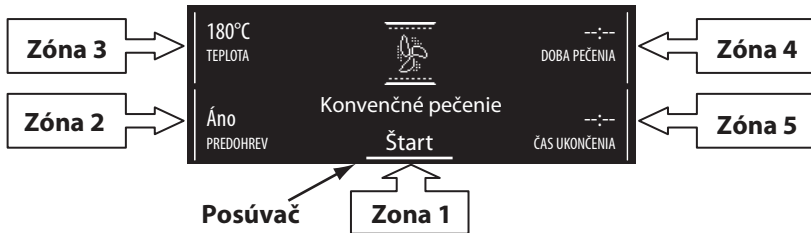
Rozšírené ponuky sa dajú zobraziť a zvoliť nastavením gombíka na funkcie GRIL, ŠPECIÁLNE FUNKCIE, NASTAVENIA, RECEPTY a OBLÍBENÉ RECEPTY.



- A. Ikona príslušnej zvýraznenej funkcie
- B. Zvýraznená funkcia sa dá zvoliť stlačením
- C. Popis zvýraznenej funkcie
- D. Ďalšie funkcie, ktoré sú k dispozícii a dajú sa zvoliť.

## PODROBNOSTI O FUNKCII

Po zvolení želankej funkcie sa na displeji zobrazia ďalšie možnosti a pridružené podrobnosti.



Aby ste sa pohybovali po rôznych zónach, otočte ovládač "Navigácia": kurzor sa posúva po hodnotách, ktoré sa dajú modifikovať vyššie popísaným postupom. Stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$  zvolte hodnotu, zmeňte ju otáčaním gombíka "Navigácia" a potvrdte ju tlačidlom  $\frac{OK}{select}$ .

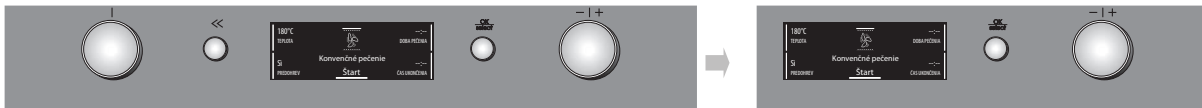
## PRVÉ POUŽITIE - NASTAVENIE JAZYKA A ČASU

Aby sa dala rúra správne používať, bude nevyhnutné nastaviť želaný jazyk a presný čas.

Postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

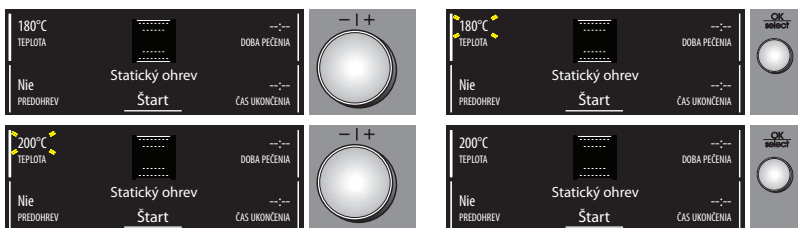
1. Otočte ovládač "Funkcie" do ľubovoľnej polohy: na displeji sa zobrazí zoznam prvých troch jazykov, ktoré sú k dispozícii.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" sa posúvajte po zozname.
3. Po zvýraznení želaného jazyka stlačte  $\frac{OK}{select}$ , aby ste jazyk nastavili. Po nastavení jazyka sa na displeji zobrazí blikajúci čas 12:00.
4. Presný čas nastavte otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
5. Nastavenie potvrdte stlačením  $\frac{OK}{select}$ .

## NASTAVENIE FUKCÍ PEČENIA



1. Ak je rúra vypnutá, otočte ovládač "Funkcie"; na displeji sa zobrazia funkcie pečenia alebo príslušné rozšírené ponuky. **POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strana 34 a strana 35.**
2. V rámci rozšírených ponúk prehliadajte rôzne možnosti otáčaním ovládača "Navigácia": zvolená funkcia sa zvýrazní bielou farbou v strede displeja. Aby ste ju nastavili, stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ .
3. Nastavenia pečenia sa zobrazia na displeji. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby posúvač zodpovedal polohe "Štart" a potom stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ ; ak nie, modifikujte ich podľa nasledujúceho postupu.

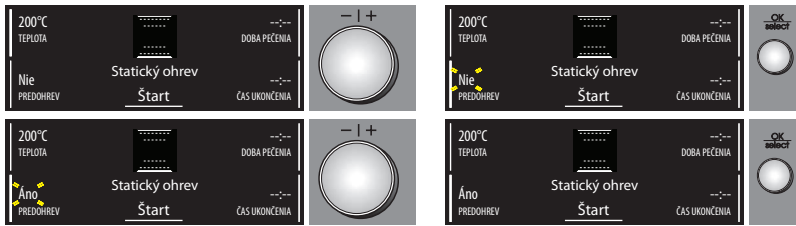
## NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU



Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, bude nevyhnutné dodržať nasledujúci postup:

1. Skontrolujte, či je kurzor vedľa hodnoty teploty (oblasť 3); stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ , aby ste zvolili parameter, ktorý treba modifikovať: hodnoty zodpovedajúce teplote blikajú.
2. Nastavte želanú hodnotu otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" a stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$  ju potvrdte.
3. Otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal až do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ .
4. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ , čím sa zapne pečenie. Nastavenú teplotu možno rovnakým postupom upraviť aj počas pečenia.
5. Po ukončení pečenia sa zobrazí správa o ukončení procesu. Teraz môžete rúru vypnúť otočením ovládacieho gombíka "Funkcie" na 0 (nula) alebo predĺžiť pečenie o ďalšiu dobu otočením gombíka "Navigácia" smerom vpravo. Po vypnutí sa na displeji zobrazí pruh chladenia, ktorý indikuje teplotu vnútri rúry.

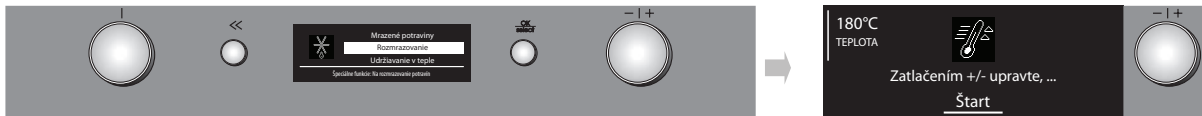
## PREDOHREV VNÚTRA



Ak by ste chceli rúru pred vložením potravín predohriať, bude nevyhnutné zmeniť nastavenie rúry nasledujúcim postupom:

1. Premiestnite posúvač, otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" do polohy predohrevu.
2. Stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$  zvolte parameter: bliká nápis "Nie".
3. Parameter modifikujte otočením ovládača "Navigácia": na displeji sa zobrazí "Áno".
4. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$ .

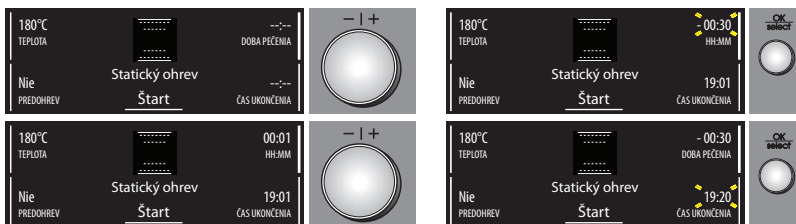
## RÝCHLY PREDOHREV



Ak by ste rúru chceli rýchlo predohriať, postupujte podľa nasledujúceho postupu:

1. Otočte ovládač "Funkcie" na symbol ŠPECIÁLNE FUNKCIE a potom zvolte "Rýchly predohrev" pomocou ovládača "Navigácia".
2. Potvrďte tlačidlom  $\frac{OK}{select}$ : nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak odporúčaná teplota zodpovedá želanej, otočte ovládacie gombík "Navigácia" tak, aby posúvač zodpovedal polohe "Štart" a potom stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ . Pri úprave postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Zvukové znamenie vám napovie, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu  $\square$ .  
V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom "Funkcie" a zvolte želanú funkciu.

## NASTAVENIE DOBY PEČENIA



Táto funkcia umožňuje piecť počas nastavenej doby, od 1 minúty až po maximálnu dobu určenú pre zvolenú funkciu, po uplynutí uvedenej doby sa rúra vypne automaticky.

1. Nastavte funkciu posunutím posúvača do polohy nápisu "doba pečenia" otočením ovládacieho gombíka "Navigácia".
2. Stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ , aby ste zvolili parameter; na displeji bliká "00:00".
3. Hodnotu upravte otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia", až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$ .

## ZHNEDNUTIE

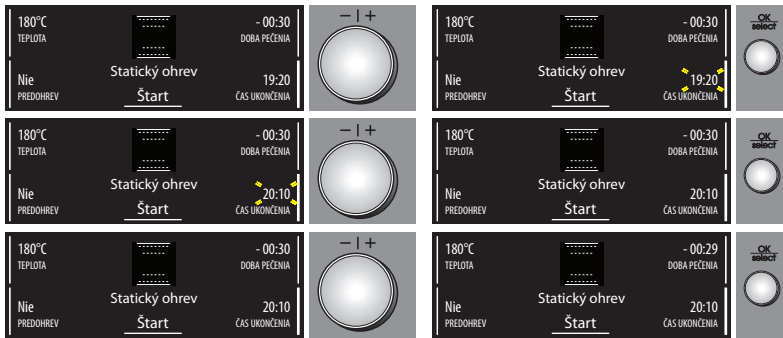
Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí " ^ na predĺženie. OK na zapečenie ". Stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$  rúra spustí fázu zapečenia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba raz.

## NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

Čas ukončenia pečenia sa dá nastaviť posunutím času zapnutia rúry, a to až o maximálne 23 hodín a 59 minút, počítajúc od presného aktuálneho času. Toto sa dá urobiť až po nastavení doby pečenia. **Toto nastavenie je k dispozícii iba v tom prípade, že pri zvolenej funkcii sa rúra nemusí predohrievať.**



Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 19:20). Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Umiestnite posúvač do polohy času ukončenia pečenia otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
2. Stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$  zvolíte parameter: bliká čas ukončenia pečenia.
3. Posuňte čas ukončenia pečenia otočením ovládacieho gombíka "Navigácia", až kým nedosiahnete želanú hodnotu.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$ .
5. Otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal až do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ .
6. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ , čím sa zapne pečenie. Rúra začne piecť po dobe časového posunu vypočítanej tak, aby sa jedlo dopieklo v nastavenom čase ukončenia pečenia (napríklad, ak sa bude piecť jedlo, ktoré sa pečie počas 20 minút a nastavený čas ukončenia pečenia je 20.10, rúra začne piecť o 19.50).

**POZNÁMKA: počas doby čakania budete v každom prípade môcť zapnúť cyklus pečenia otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal do polohy "Štart" a stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$ .**

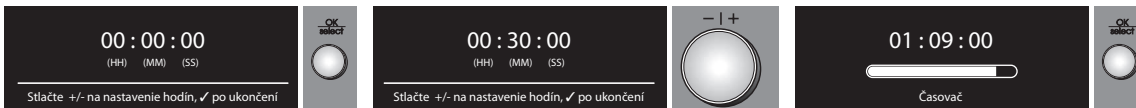
**V ľubovoľnej chvíli môžete tiež upraviť nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) podľa postupu v predchádzajúcich odsekoch.**

## INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA V RÚRE



Po ukončení pečenia alebo po vypnutí rúry, ak teplota v jej vnútri presahuje 50° C, na displeji sa zobrazí aktuálna teplota a pruh indikujúci prebiehajúce chladenie. Keď zvyškové teplo dosiahne 50°C, na displeji sa opäť zobrazí presný čas.

## KUCHYNSKÉ MINÚTKY



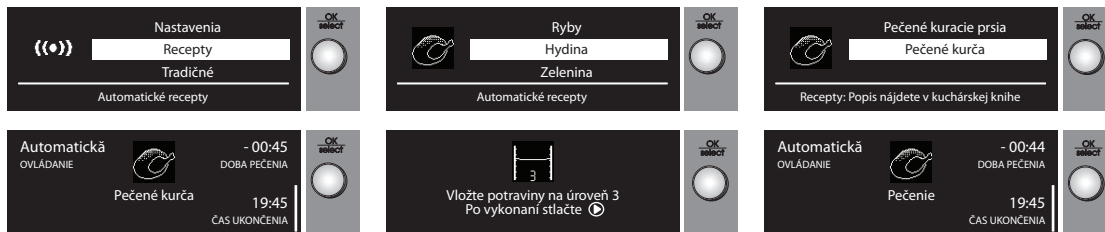
Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 1 hodina a 30 minút.

1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo  $\frac{OK}{select}$ : na displeji sa zobrazí "00:00:00".
2. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" zvolíte želanú dobu.
3. Stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$  sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí "00:00:00" a zaznie zvukový signál. Doba sa bude dať predĺžiť podľa hore uvedených pokynov alebo budete môcť minútky vypnúť stlačením tlačidla  $\frac{OK}{select}$  (na displeji sa zobrazí presný čas).

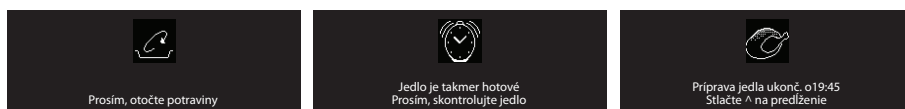
## RECEPTY

Vďaka technológii "Intelligent Sensor Technology" sa dá použiť 30 receptov s už vopred nastavenými ideálnymi funkciami a dobami pečenia.

Podľa receptov treba postupovať iba pri voľbe surovín a príprave jedla. Čo sa týka zvyšku, dodržiavajte nasledujúce pokyny:



1. Zvoľte "RECEPTY" otočením ovládacieho gombíka "Funkcie".
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrďte jedlo stlačením tlačidla .
4. Zvoľte želaný recept otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
5. Potvrďte stlačením tlačidla : na displeji sa zobrazí približná doba pečenia.
6. Vložte potraviny do rúry a otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo .
7. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo , čím sa zapne pečenie. Aby ste posunuli začiatok pečenia, pozrite si príslušný odsek.



**POZNÁMKA: niektoré jedlá treba obrátiť alebo v polovici doby prípravy premiešať: rúra vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí potrebný úkon.**

**Doba prípravy zobrazená na začiatku je iba približná: počas prípravy sa dá automaticky predĺžiť.**

Chvíľku pred ukončením pečenia rúra vyžaduje kontrolu, či je jedlo podľa vás dostatočne upečené. Ak by nebolo, po dopečení môžete dobu pečenia predĺžiť manuálne otočením ovládacieho gombíka "Navigácia".

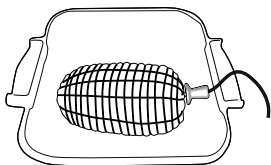
## MÄSOVÁ SONDA

Dodaná mäsová sonda umožňuje počas prípravy jedla merať presnú teplotu vnútri jedla, v rozsahu 0° až 100°C, za účelom zaručenia optimálnej prípravy.

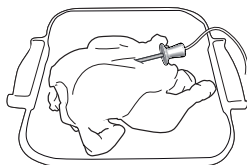
Vnútnu teplotu jedla možno naprogramovať v závislosti od jedla, ktoré a má pripraviť.

Na dosiahnutie želaného výsledku pečenia je veľmi dôležité umiestniť sondu správne. Sondy úplne vsuňte do svaly, nedovoľte, aby sa dotýkala osi alebo masných častí (Obr. 1). Pri pečení hydiny treba sondu vsunúť priečne v strede hrude, pričom treba dávať pozor, aby sa hrot sondy nedostal do dutiny (Obr. 2).

Ak je hrúbka mäsa veľmi nepravidelná, skontrolujte stupeň upečenia ešte pred vybratím jedla z rúry. Zapojte koncovku sondy do príslušného otvoru na zapojenie sondy, ktoré sa nachádza na pravej stene vnútra rúry.






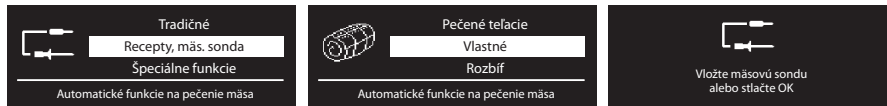
Obr. 1



Obr. 2

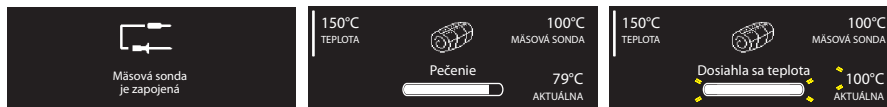
## Recepty pri použití mäsovej sondy

- Otočením ovládača funkcií na príslušný symbol zvolte "Recepty mäsovej sondy".
- Zvolte želané jedlo zo zoznamu a potvrdte tlačidlom  (OK).  
POZNÁMKA: zvolením "vlastné" funkcia umožní zvoliť všetky parametre, ktoré treba zadať. Iné recepty umožnia zadať iba niektoré parametre.
- Zapojte sondu, vložte potraviny do rúry a otočte ovládač "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo .  
POZNÁMKA: ak sonda nie je zapojená, na displeji sa zobrazí správa, ktorá vás upozorní na vloženie jedla. V opačnom prípade sa stlačením tlačidla  rúra zapne tradičným spôsobom na dobu neurčitú.



Ak bola sonda zapojená správne, na displeji sa na tri sekundy zobrazí správa potvrdenia a ihneď potom obrazovka so všetkými parametrami prípravy jedla, vrátane vnútornej teploty jedla zistenej sondou.

Po dosiahnutí predpokladanej vnútornej teploty sa na displeji zobrazí na 3 sekundy blikajúca správa. Po uplynutí naprogramovanej doby bude možné predĺžiť dobu otočením ovládača "Navigácia" smerom k symbolu +. Od danej chvíle bude pečenie pokračovať tradičným spôsobom na dobu neurčitú. Ak dobu pečenia nepredĺžite, rúra ostane v režime čakania 10 minút, potom sa vypne a doba pečenia sa už nebude dať predĺžiť.



Sonda sa dá použiť aj s funkciami STATICKÝ OHREV, KONVENČNÉ PEČENIE, PRÚDENIE VZDUCHU, TURBO GRIL a MAXI PEČENIE. Ak sonda nie je zapojená, pečenie bude pokračovať tradičným spôsobom, ináč sa na displeji zobrazí správa o zapojení. Správa ostane zobrazená 3 sekundy, potom sa rúra prepne do režimu, ako keby bola zvolená funkcia "vlastné" podľa vyššie uvedeného postupu.

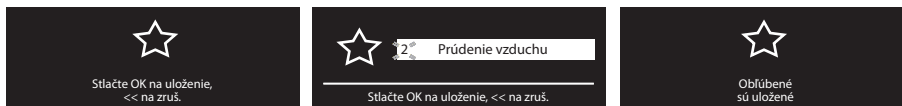




## OBLÚBENÉ

Táto rúra umožňuje uložiť zvolené nastavenia na pečenie obľúbeného jedla.


Po ukončení pečenia sa na displeji bude striedavo zobrazovať "Stlačte << na uloženie".


Ak chcete uložiť nastavenia použité pre určitý druh pečenia (funkcia, čas, teplota...), stlačte tlačidlo <<. Na displeji sa zobrazí správa "Stlačte OK na uloženie".






Stlačením tlačidla  sa navrhne prvá poloha, ktorá je k dispozícii od 1 po 10. V prípade, že chcete upraviť polohu podľa vlastného uprednostnenia, môžete číslo zmeniť otočením ovládača navigácie (- alebo +) pred potvrdením tlačidlom . Keď je pamäť plná alebo je poloha už obsadená, funkcia sa prepíše.

Ak, naopak, funkciu nechcete uložiť, bude stačiť opäť stlačiť tlačidlo <<, prejsť na inú funkciu otočením príslušného ovládača alebo vypnite rúru.

Aby ste nasledovne vyvolali uložené nastavenia, otočte ovládač funkcií na symbol  a zvolte niektorú z uložených funkcií otočením gombíka navigácií, až kým sa nezobrazí želaná funkcia.

Stlačením tlačidla  a spustíte prípravu jedla.



## NASTAVENIA

- Aby sa dali modifikovať niektoré parametre na displeji, zvolte v hlavnej ponuke "NASTAVENIA" otáčaním gombíka "Funkcie".
- Potvrdte tlačidlom : na displeji sa zobrazia parametre, ktoré sa dajú upraviť (jazyk, hlasitosť zvukového znamenia, jas displeja, presný čas, úspora energie).
- Otáčaním gombíka "Navigácia" zvolte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
- Stlačte tlačidlo  na potvrdenie.
- Pri úprave parametra dodržiavajte pokyny na displeji.
- Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí správa potvrdenia o operácii.

**POZNÁMKA:** ak je aktívna funkcia EKO REŽIM (úspora energie) (ON), po vypnutí rúry po niekoľkých sekundách zhasne aj displej. Aj je funkcia, naopak, vypnutá (OFF), po niekoľkých sekundách sa displej iba stlmí.

## **BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)**

Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel a ovládacích gombíkov na ovládacom paneli.



Aby ste funkciu aktivovali, stlačte súčasne tlačidlá << a  a podržte ich aspoň 3 sekundy. Ak je funkcia aktívna, tlačidlá nie sú funkčné a na displeji sa zobrazí správa s upozornením a ikona . Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas pečenia. Aby ste ju zrušili, zopakujte hore uvedený postup. Ak je aktívna funkcia blokovania tlačidiel, rúra sa dá vypnúť otočením ovládacieho gombíka do polohy 0 (nula). V takom prípade bude treba znovu nastaviť predchádzajúcu funkciu.

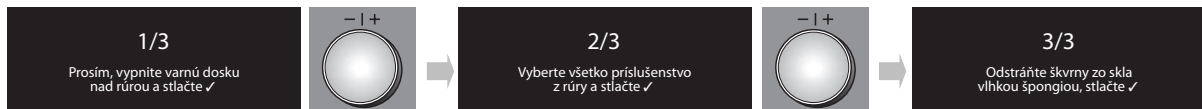
## **AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY**


Popis tejto funkcie nájdete v kapitole ČISTENIE a v tabuľke funkcií na strana 34.

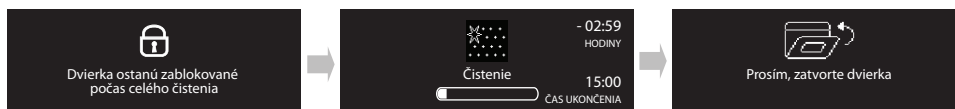



Aby ste spustili cyklus automatického čistenia rúry (pyrolytické čistenie), postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Zvoľte "Čistenie" otočením ovládacieho gombíka "Funkcie". Na displeji sa zobrazia správy "Pyro Express" a "Pyro".
2. Zvoľte jeden z dvoch cyklov použitím ovládača "Navigácia". Potvrďte tlačidlom .
3. Otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal až do polohy ŠTART a potom stlačte tlačidlo .

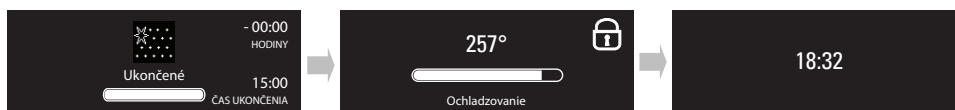



4. Na displeji sa zobrazia pokyny s úkonmi, ktoré treba urobiť pred spustením cyklu. Každý vykonaný úkon potvrďte tlačidlom .














5. Po potvrdení posledného sa rúra prepne na spustenie cyklu a následne sa automaticky zablokovujú dvierka rúry: na displeji sa zobrazí správa s upozornením a symbol  na približne tri sekundy. Ihneď potom sa na displeji zobrazí pruh stavu postupu prebiehajúceho cyklu.

**POZNÁMKA: ak dvierka otvoríte pred ich automatickom zablokováním, na displeji sa zobrazí správa s upozornením. Po zatvorení dvierok bude treba cyklus opäť spustiť stlačením tlačidla .**













6. Po ukončení cyklu sa na displeji zobrazí príslušná blikajúca správa, potom pruh zobrazujúci prebiehajúce chladenie. Zvyšková teplota sa indikuje na displeji spolu so symbolom . Dvierka ostanú zablokované až do dosiahnutia bezpečnej teploty: na displeji sa zobrazí presný čas.

# TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ













OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
	<b>OFF</b>	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	<b>STATICKÝ OHREV</b>	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	<b>GRIL</b>	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	<b>TURBO GRIL</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii v príslušenstve rúry.
	<b>PRÚDENIE VZDUCHU</b>	Na súčasné pečenie rôznych jedál na viacerých úrovniach, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Používajte 3. úroveň pri pečení na jednej úrovni, 1. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach a 1., 3. a 5. úroveň pri pečení na troch úrovniach. Rúru netreba predohriať.
	<b>AUTOMATICKÉ ČISTENIE</b>	Na odstránenie nečistôt, vytvorených pri pečení, prostredníctvom cyklu pri veľmi vysokej teplote (pribl. 500°). Môžete zvoliť jeden z dvoch cyklov automatického čistenia: redukovaný cyklus (Pyro Express) a kompletný cyklus (Pyro). Pri pravidelnom používaní funkcie sa odporúča používať redukovaný cyklus a kompletný cyklus v prípade veľmi špinavej rúry.
	<b>KONVENČNÉ PEČENIE</b>	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	<b>ŠPECIÁLNE FUNKCIE</b>	Pozrite ŠPECIÁLNE FUNKCIE.
	<b>NASTAVENIA</b>	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	<b>RECEPTY</b>	Na výber z 30 rôznych vopred nastavených receptov (pozrite priložený receptár). Rúra automaticky nastaví optimálnu teplotu, funkciu a dobu pečenia. Je veľmi dôležité presne dodržiavať pokyny pri príprave, pri výbere pomôcok a úrovni uvedené v recepte.
	<b>RECEPTY, MÄS. SONDA</b>	Na voľbu 7 režimov pečenia optimálnych pre rôzne kategórie mäsa. Rúra automaticky nastaví vnútornú teplotu zvoleného druhu mäsa a ideálnu teplotu pečenia. Uvedené hodnoty sú uvedené nižšie v tabuľke pečenia, ale možno ich modifikovať manuálne v rámci vopred definovaného intervalu. Aby ste sondu správne vsunuli a použili, dodržiavajte pokyny uvedené v príslušnom odseku. Uložte mäso na 3. úroveň, pričom použite plech na pečenie na rošte alebo priamo na dodanej nádobe na odkvapkávanie. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia môžete dvierka rúry otvoriť, by ste mäso skontrolovali alebo priliali výpek, ale dávajte pozor, aby ste sondu neposunuli.
	<b>OBLÚBENÉ RECEPTY</b>	Na priamy prístup k 10 obľúbeným funkciám. Pri ukladaní nastavení a ukladaní do pamäti postupujte podľa pokynov v odseku "OBLÚBENÉ".

## ŠPECIÁLNE FUNKCIE

	<b>ROZMRAZOVANIE</b>	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.	
	<b>UDRŽIAVANIE V TEPLE</b>	Funkcia je ideálna na udržiavanie tepla a chrumkavosti práve upečených jedál (napr: mäso; smažené jedlá; nákypy) Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°C.	
	<b>KYSNUTIE</b>	Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40°C. Vložte cesto na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.	
	<b>KONVENČNÝ OHREV</b>	Na prípravu hotových jedál, skladovaných pri teplote prostredia alebo v chladničke (sušienky, hotové hmoty na prípravu torty, koláčov, prvé jedlá a výrobky ako chlieb). Všetky jedlá sa budú piecť rýchlo a šetrne; funkcia sa dá použiť aj na ohrev uvarených jedál. Postupujte podľa pokynov na obale jedla. Rúru netreba predohriať.	
	<b>MAXI PEČENIE</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Z času na čas ho treba podliať, aby sa príliš nevysušilo.	
	<b>MRAZENÉ POTRAVINY</b>	<b>Lasagne</b>	Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Pri pečení používajte 2. alebo 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Závin</b>	
		<b>Zemiak. hranolčeky</b>	
		<b>Chlieb</b>	
	<b>Vlastné</b>	Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 až 250°C a piecť iné druhy výrobkov.	
	<b>POMALÁ PRÍPRAVA</b>	<b>Pomalé pečenie mäsa</b> 	Na šetrné pečenie mäsa (pri 90°C) a rýb (pri 85°C). Pri tejto funkcii sa mäso pečie pomaly, čo umožní udržanie krehkého a šťavnatého vnútra. Vďaka tomu, že teplota nie je príliš vysoká, jedlo sa nespáli a pečenie pripomína varenie v pare. Mäsa sa odporúča najprv opiecť na panvici, aby sa opiekol jeho povrch, čo zabráni vytekaniu šťavy z vnútra. Doba pečenia je 2 hodiny pre ryby s hmotnosťou približne 300 g, až 4 - 7 hodín na pečenie mäsa s hmotnosťou 1 kg až 3 kg. Na dosiahnutie optimálneho výsledku sa odporúča otvárať dvierka rúry čo najmenej a používať dodanú tepelnú sondu alebo bežný teplomer na použitie v rúre.
		<b>Pomalé pečenie rýb</b> 	
	<b>RÝCHLY PREDOHREV</b>	Na rýchly predohrev rúry. Pri používaní postupujte podľa špecifického odseku na predchádzajúcich stranách.	
















# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA


Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň pečenia (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		-	2 / 3	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-180	30-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvárový koláč, štrúdlä, jablkový koláč)		-	3	160-200	35-90	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-200	40-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/Koláčiky		-	3	170-180	20-45	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	160-170	20-45	Úr. 4: rošt Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Odpalované cesto		-	3	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	180-190	35-45	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Snehové sušienky		-	3	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	90	140-160	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	90	140-160	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte
		-	1-3-5	90	140-160	Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Chlieb / Pizza / Posúch		-	1 / 2	190-250	20-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	190-250	25-50	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň pečenia (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Slané torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		-	3	180-190	40-55	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	180-190	45-60	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
		-	1-3-5	180-190	45-60	Úr. 5: forma na tortu na rošte Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky + forma na tortu
		-	3	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Slané a sladké odpaľované cesto		-	1-4	180-190	20-40	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	20-40	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	3	190-200	45-55	Pekáč na rošte
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		-	3	190-200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1kg		-	3	190-200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1kg		-	3	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3kg		-	2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	3	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	180-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianky		-	5	Vysoká	3-5	Rošt
Filé / plátky rýb		-	3-4	Stredná	20-30	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
		-	4-5	Stredne-vysoká	15-30	Úr. 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburger		-	1-2	Stredná	55-70	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť) Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
		-	1-2	Vysoká	60-80	Úr. 2: otočný ražeň Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíť 1kg		-	3	Stredná	35-45	Pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň pečenia (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Jahňacie stehno / koleno		-	3	Stredná	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	Stredná	45-55	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	Vysoká	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a Mäso		-	1-4	200	50-100	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		-	1-4	200	45-100	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mrazené pizze		-	3	Autom	10-15	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na zákusky alebo rošt
		-	1-4	Autom	15-20	Úr. 4: pekáč na rošte
		-	1-3-5	Autom	20-30	Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	Autom	20-30	Úr. 5: pekáč na rošte
		-	1-3-5	Autom	20-30	Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	Autom	20-30	Úr. 1: pekáč na rošte
		-	1-3-4-5	Autom	20-30	Úr. 5: pekáč na rošte
		-	1-3-4-5	Autom	20-30	Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
-	1-3-4-5	Autom	20-30	Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky		
-	1-3-4-5	Autom	20-30	Úr. 1: pekáč na rošte		

**Tabuľka s testovanými receptami (v súlade s normami IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07)**

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		-	3	170	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	20-30	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Malé zákusky (Small cakes)		-	3	170	25-35	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	30-40	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
		-	1-3-5	160	35-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Forma na tortu na rošte
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 jablkové torty (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	175	75-95	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toasty (Toast)		-	5	Vysoká	3-5	Rošt
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgery (Burgers)		-	5	Vysoká	20-30	Úr. 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablková torta, torta v pekáči (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	55-65	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Pečené bravčové mäso (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie
<b>DIN 3360-12:07 príloha C</b>						
Nízka torta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	170	45-55	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie

V tabuľke na pečenie sú uvedené ideálne funkcie a teploty na dosiahnutie čo najlepších výsledkov pre každý druh receptu. V prípade, že by ste chceli piecť s ventilátorom na jednej úrovni, odporúča sa použiť tretiu úroveň a rovnakú teplotu ako sa odporúča pri pečení s funkciou "PRÚDENIE VZDUCHU"  na viacerých úrovniach.

Pri grilovaní sa odporúča nechať voľné 3-4 cm od predného okraja, aby sa dal rošt ľahšie vybrať.

## ODPORÚČANIA A RADY

### Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

### Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie "PRÚDENIE VZDUCHU" môžete piecť súčasne viac druhov jedál (napríklad: ryby a zeleninu), ktoré sa pečú pri rovnakej teplote na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

### Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflonovým povrchom, okraje nevymažte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia "klesne", nabadúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu "PRÚDENIE VZDUCHU". Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

### Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

### Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčatá mäso zviažte a pred vsunutím ražeňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

### Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

### Funkcia kysnutia

Pred vložением cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20-25°C) sa doba cesta skraca o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



### VESZÉLY!

**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**



### FIGYELMEZTETÉS

**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos a készülék villásdugóját a hálózati zsinórt húzva kirántani a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha az ételek elkészítéséhez alkoholt (pl. rum, konyak, bor) használ, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

## A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. Megsemmisítés előtt a készülékeket az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő és hogy annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

### A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befooglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már ne lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

### CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

### ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

#### Használat előtt:

- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a sütőből a tartozékokat, és a készüléket kb. egy órán keresztül fűtse 200°-on, hogy a védőzsír és a szigetelőanyagok szaga és füstje elillanjon.

#### Használat alatt:


- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert ezek megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne ériék légköri hatások.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

### A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♻️). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

### A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

### Energiatakarékosság

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10-15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek tovább sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT (C E)

- Ez a készülék – amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe – megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (C E), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

# HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

## A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

## Az ajtó nem nyitható ki:

- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
- **Fontos:** Az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd "A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval" bekezdést).

## Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn "F" látható, ami után egy szám áll, akkor forduljon a legközelebbi Vevőszolgálathoz. Ilyen esetben közölni kell, hogy milyen szám áll a "F" betű után.

## VEVŐSZOLGÁLAT

### Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

**Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.**

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szerviszszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szerviszszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

**SERVICE** 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon a **hivatalos vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).

## TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS

- **Gőztisztító berendezések használata tilos.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehűlt, hogy megérinthető.**
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

## A sütő külseje

**FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. H bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.**

- Egy nedves törölkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át.

## Sütő belseje

**FONTOS: Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.**

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, de még lehetőleg langyos állapotban tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól (pl. nagy cukortartalmú élelmiszerek).
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A sütőajtó üvegét erre alkalmas tisztítófolyadékkal tisztítsa meg. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

**MEGJEGYZÉS: Nagy víztartalmú ételek (pl. pizza, töltött zöldségek stb.) hosszan tartó sütése esetén az ajtó belsejében és a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már hideg, akkor egy ronggyal vagy szivaccsal törölje szárazra.**

## **Tartozékok:**

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

## **A sütő hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:**

**FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edényszerelőket vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességeket.**

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200 °C-on körülbelül egy óráig.
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

## **Pirolízis funkciójú (ha van) sütők tisztítási ciklusa:**

- ! FIGYELMEZTETÉS** - **A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.**
- **A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől**

Ezzel a funkcióval eltávolítható a sütés során keletkezett szennyeződés. A szennyeződés elégetésre kerül (mintegy 500 °C-os hőmérsékleten) és az égetés során olyan lerakódások keletkeznek, amelyek a sütő kihűlése után nedves szivaccsal könnyen eltávolíthatók. A pirolízis funkciót azonban nem minden sütés után, hanem csak a sütő erősen szennyezett állapota, illetve az előmelegítés vagy a sütés során képződött füst és kellemetlen szag megléte esetén szabad bekapcsolni.

- Amennyiben a sütő valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítás (hőbontás) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a készülékből a tartozékokat. A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:
  1. Energiatakarékos ciklus (Gyors piro tisztítás/ECO), melynek során az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a standard ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha legalább 2-3 egymást követő alkalommal húst készített).
  2. Standard ciklus (Pirolitikus tisztítás): garantálja az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását.
- Ettől függetlenül, meghatározott számú sütést követően - a szennyezettség mértéke alapján - a készülék kijelzője üzenetben javasolja egy öntisztítási ciklus lefuttatását.

**MEGJEGYZÉS: A pirolízis funkció közben a sütő ajtaja blokkolva van és mindaddig nem lehetséges kinyitni, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete nem éri el a kellően biztonságosnak tartott értéket.**

## **KARBANTARTÁS**

- ! FIGYELMEZTETÉS** - **Használjon védőkesztyűt.**
- **Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.**
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

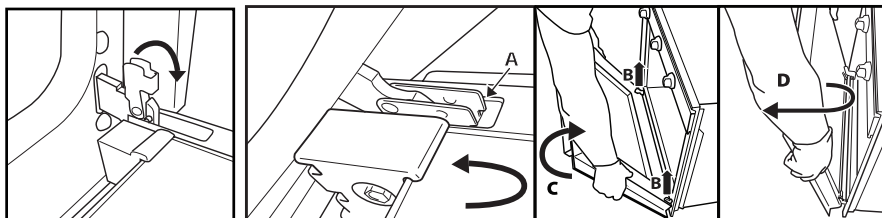
## **AZ AJTÓ LEVÉTELE**

### **Az ajtó levétele:**

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

### **Az ajtó visszaszerelése:**

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A kallantyúkat mindkét oldalon engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



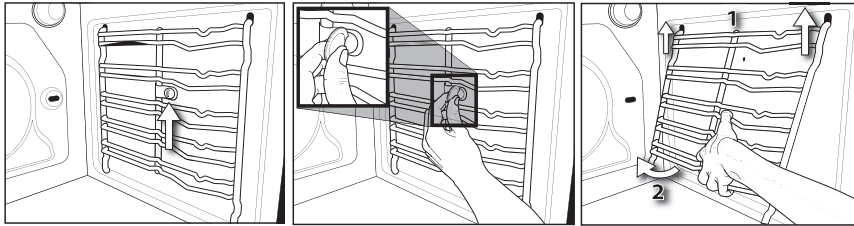
1. ábra

2. ábra

## AZ OLDALSÓ RÁCSOK KIEMELÉSE

Egyes modelleknél a tartozékokat tartó oldalsó rácsok két rögzítőcsavarja (3. ábra) a stabilitás növelésére szolgál.

1. Egy pénzérme vagy szerszám segítségével távolítsa el a csavarokat, majd a jobb és bal oldali lemezeket (4. ábra).
2. A kiemeléshez a 5. ábra. ábrán látható módon emelje meg (1) és fordítsa el (2) a rácsokat.



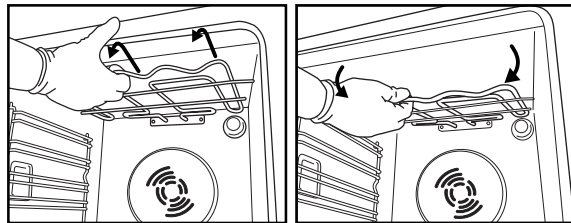
3. ábra

4. ábra

5. ábra

## A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
2. Óvatosan húzza ki a fűtőelemet (6. ábra), majd engedje le (7. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



6. ábra

7. ábra

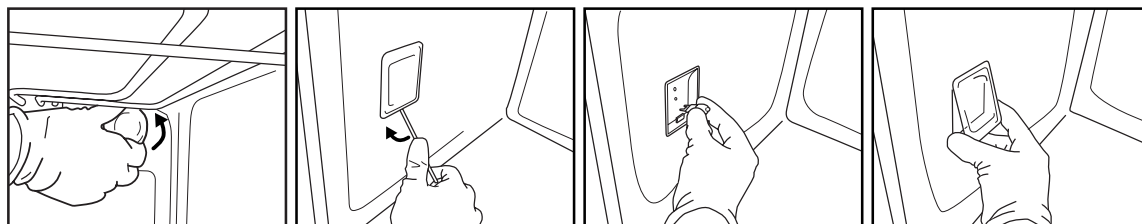
## A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

**A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje** (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (8. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

**Az oldalfali lámpa cseréje** (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak.
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelelet.
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja a fal felé, míg a helyére nem kattann.
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



8. ábra

9. ábra

10. ábra

11. ábra

### MEGJEGYZÉS:

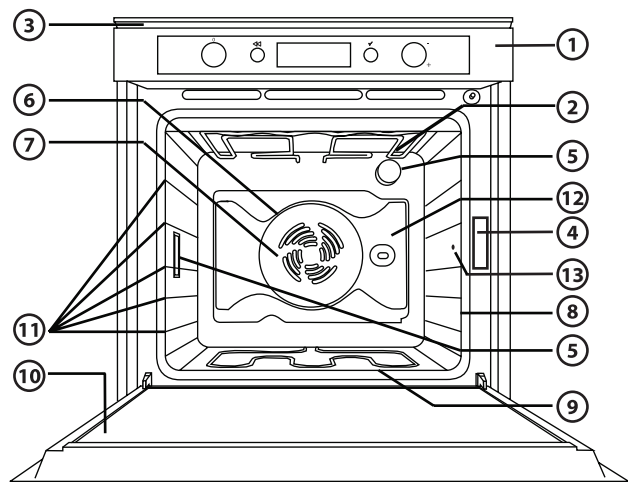
- Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálatától.

### FONTOS:

- **Halogénizzó használatakor tilos ahhoz fedetlen kézzel nyúlni, mert az ujjlenyomatok miatt károsodás történhet.**
- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

# SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

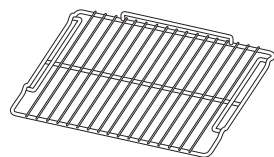


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
12. Hátsó fal
13. A hússzonda csatlakoztatása

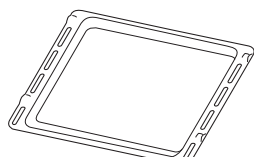
## MEGJEGYZÉS:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventilátor rövid időkre bekapcsol, így csökkentve minimumra az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- Ha a sütés közben kinyílik az ajtó, akkor a fűtőszálak kikapcsolnak.

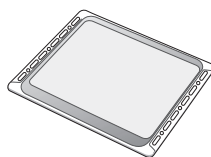
## A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



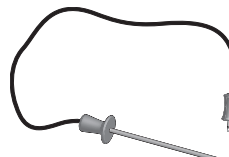
A ábra



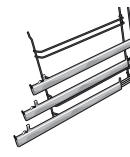
B ábra



C ábra



D ábra



E ábra

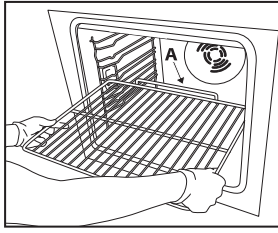
- RÁCS (1):** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1):** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.
- SÜTEMÉNYES TEPSI (2):** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.
- HÚSSZONDA:** az étel belső hőmérsékletének mérésére ételkészítés közben.
- KIHÚZHATÓ POLCOK:** a tartozékok behelyezésének és kiemelésének megkönnyítéséhez.

## A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

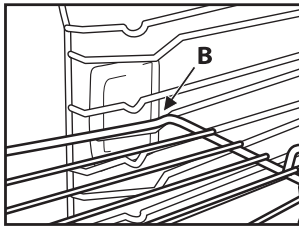
## A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

A rács és az egyéb tartozékok olyan blokkoló megoldással készültek, amely megakadályozza azt, hogy véletlenül kihúzhatók legyenek.

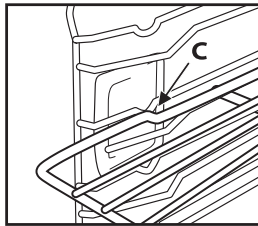


1 ábra

1. A magasabb "A" részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1 ábra).
2. Döntse a rácsot a "B" blokk helyzetének megfelelően (2 ábra).



2 ábra



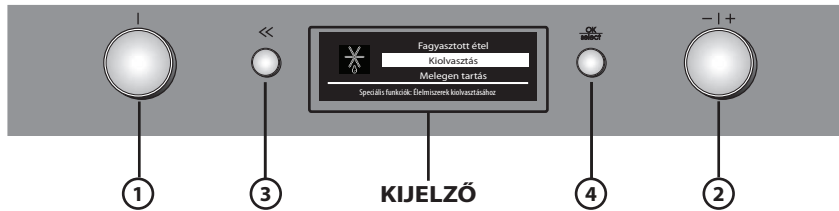
3 ábra

3. Tegye ismét vízszintes helyzetbe, majd a teljes illeszkedésig lökje be a rácsot "C" (3 ábra).
4. A rács kihúzását a fentiekkel ellentétes sorrendben végezze.

Az egyéb tartozékok, mint a zsírfogó tálca és a süteményes tepsi behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

## A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA

### ELEKTRONIKUS PROGRAMVÁLASZTÓ



1. **FUNKCIÓK GOMB:** bekapcsolás/kikapcsolás és funkcióválasztás
  2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** navigálás a menüben, előre beállított értékek szabályozása
- MEGJEGYZÉS: A két gomb süllyesztett kivétel. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.**
3. **<< GOMB:** az előző képernyőre való visszatéréshez vagy a kívánt funkció mentéséhez
  4. **OK select GOMB:** a beállítások kiválasztása és megerősítése

## A FUNKCIÓK LISTÁJA

A "Funkciók" gomb bármilyen helyzetbe forgatásával lehet a sütőt bekapcsolni: a kijelzőn megjelennek a funkciók vagy az azokhoz társuló almenük.

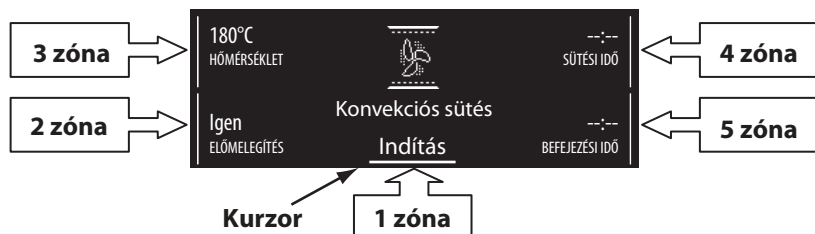
Az almenük elérése és kiválasztása csak akkor lehetséges, ha a gomb a GRILLFŰTŐTEST, SPECIÁLIS FUNKCIÓK, BEÁLLÍTÁSOK, RECEPTEK és KEDVENCEK funkciókra van forgatva.



- A. A kiemelt funkcióhoz tartozó ikon
- B. A megnyomásával kiválasztható kiemelt funkció **OK select**
- C. A kiemelt funkció leírása
- D. További elérhető és kiválasztható funkciók.

## A FUNKCIÓK RÉSZLETEI

A kívánt funkció kiválasztása után a kijelzőn a funkcióhoz kapcsolódó további opciók és részletek jelennek meg.



Az egyes zónák közötti lépegetéshez forgassa el a "Navigáció" gombot: a kurzor a fenti sorrendet követve ugrik a módosítható értékek mellé. Nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot az érték kiválasztásához, módosítsa azt a "Navigáció" gomb elforgatásával, majd végezzen megerősítést a  $\frac{OK}{select}$  gombbal.

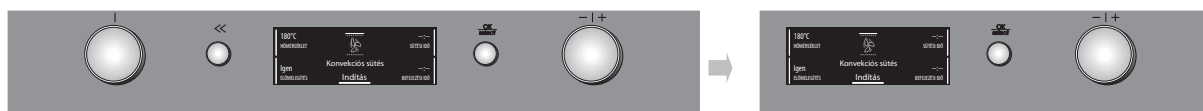
## ELSŐ HASZNÁLAT - NYELVVÁLASZTÁS ÉS ÓRABEÁLLÍTÁS

A sütő zavartalan használata érdekében az első bekapcsoláskor szükség van a nyelv kiválasztására és az óra beállítására.

Ezt a következők szerint végezze:

1. Forgassa a "Funkciók" gombot bármelyik helyzetbe: a kijelzőn megjelenik a rendelkezésre álló első három nyelv listája.
2. A lista görgetéséhez forgassa el a "Navigáció" gombot.
3. Amikor kiemelődik a kívánt nyelv, a  $\frac{OK}{select}$  gomb megnyomásával válassza azt ki.  
A nyelv kiválasztását követően villogó 12:00 jelenik meg a kijelzőn.
4. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be az órát.
5. A  $\frac{OK}{select}$  gomb megnyomásával erősítse meg a beállítást.

## A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

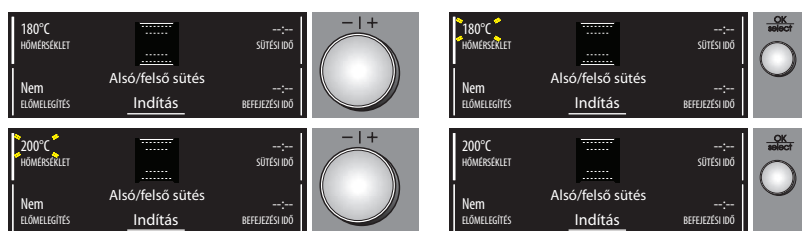


1. A sütő kikapcsolt állapotában forgassa el a "Funkciók" gombot; a kijelzőn megjelennek a sütési funkciók vagy az azokhoz kapcsolódó almenük.

**MEGJEGYZÉS: A funkciók listáját és leírását a oldal 54. és oldal 55. oldalon látható táblázat tartalmazza.**

2. Az almenün belül a "Navigáció" gomb elforgatásával lehet böngészni a különböző lehetőségek között: a kiválasztott funkció fehérrel lesz kiemelve a kijelző közepén. Kiválasztásához nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot.
3. A kijelzőn megjelennek a sütési beállítások. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az "Indítás" mellé, majd nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot; egyéb esetben az értékek módosításához az alábbiak szerint járjon el.

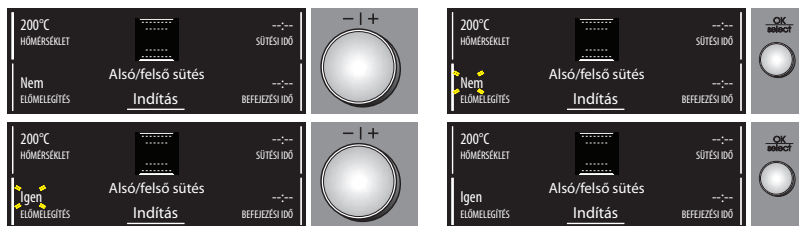
## A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA



A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:

1. Ellenőrizze, hogy a kurzor a hőmérséklet értéke mellett található-e (3. zóna); nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot a módosítandó paraméter kiválasztásához: a hőmérséklethez tartozó értékek villognak.
2. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be, majd a  $\frac{OK}{select}$  gomb megnyomásával erősítse meg a kívánt értéket.
3. Addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül a "Mehet" mellé, majd nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot.
4. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot.  
Ugyanezzel a módszerrel a beállított hőmérsékleten sütés közben is lehet változtatni.
5. A sütés végén megjelenik a sütés vége üzenet. Ekkor lehetőség van a sütő kikapcsolására a "Funkciók" gomb 0 (nulla) helyzetbe forgatásával, vagy meghosszabbítani a sütést a "Navigáció" gomb jobbra forgatásával. Kikapcsoláskor a kijelzőn megjelenő hűlési csík mutatja a sütő belsejében uralkodó hőmérsékletet.

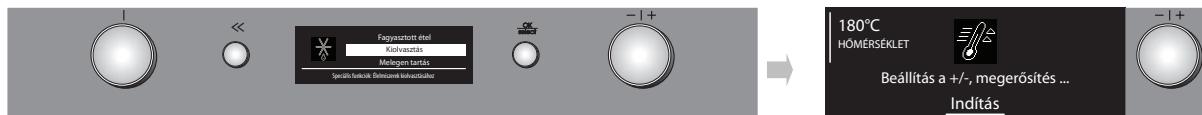
## A SÜTŐTÉR ELŐMELEGÍTÉSE




Ha a készítendő étel behelyezése előtt szükség van a sütő előmelegítésére, akkor az alábbiak szerint kell módosítani a sütő előválasztásán:

1. A kurzor mozgatásához forgassa a "Navigáció" gombot az előmelegítés lehetőséghez.
2. Nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot a paraméter kiválasztásához: a "Nem" szó villog.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával módosítsa a paramétert: a kijelzőn megjelenik az "Igen" szó.
4. A választás megtörténtét a  $\frac{OK}{select}$  gomb megnyomásával erősítse meg.

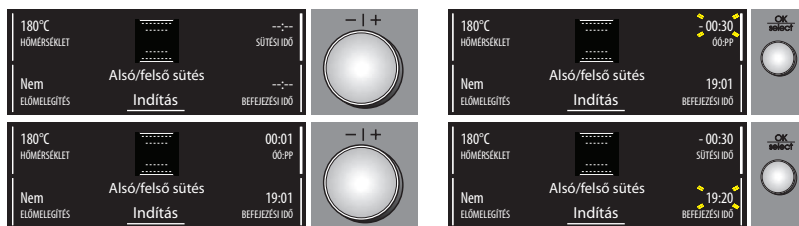
## GYORS ELŐMELEGÍTÉS



Ha a sütő gyors előmelegítése szükséges, az alábbiak szerint járjon el:

1. Forgassa el a "Funkciók" gombot a SPECIÁLIS FUNKCIÓK jelre, majd a "Navigáció" gombbal válassza ki a "Gyors előmelegítés" lehetőséget.
2. Erősítse meg a  $\frac{OK}{select}$  gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül a "Mehet" mellé, majd nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. Hangjelzés figyelmeztet arra, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó/felső sütés  funkciót. Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a "Funkciók" gombot és válassza ki a kívánt funkciót.

## A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA



Ezzel a funkcióval meghatározott időtartamon át lehet sütni - minimum 1 perctől egészen a kiválasztott funkció által engedélyezett maximumig - aminek végén a sütő automatikusan kikapcsol.

1. A funkció elindításához a "Navigáció" gomb elforgatásával vigye a kurzort a "SÜTÉSI IDŐ" felirathoz.
2. Nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot a paraméter kiválasztásához; "00:00" villog a kijelzőn.
3. Az érték módosításához addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
4. A kiválasztott értéket a  $\frac{OK}{select}$  gomb megnyomásával erősítse meg.

## BARNÍTÁS

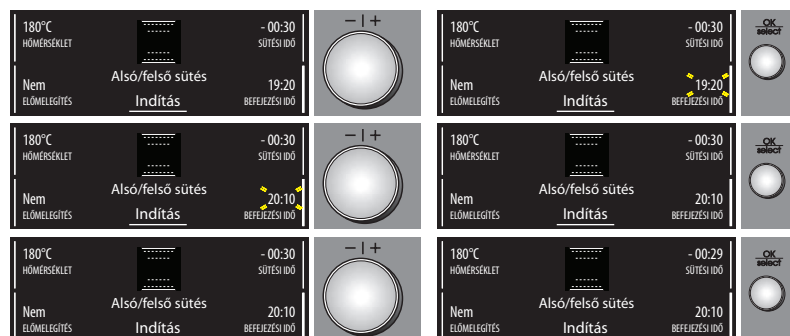
A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel felületi barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön előbb megadott egy sütési időtartamot.



A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: "Hosszabbítás: ^, barnítás: OK". A  $\frac{OK}{select}$  gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak egyszer lehet lefuttatni.

## A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

A sütés végének időpontját úgy állíthatja be, hogy a sütő indításához az aktuális időtől számítva maximum 23 óra 59 perc késleltetést választ ki. Ehhez azonban előbb meg kell adnia a sütési időtartamát. **Ez a beállítás csak akkor elérhető, ha a kiválasztott funkcióhoz nem tartozik sütő előmelegítés.**



A sütés időtartamának beállítása után a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (például 19:20). A sütés végének késleltetését - a sütő indításának késleltetésével - az alábbiak szerint végezze:

1. A "Navigáció" gomb elforgatásával vigye a kurzort a sütés végének időpontjához.
2. Nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot a paraméter kiválasztásához: a sütés végének időpontja villog.
3. A sütés végének késleltetéséhez addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg el nem éri a kívánt értéket.
4. A kiválasztott értéket a  $\frac{OK}{select}$  gomb megnyomásával erősítse meg.
5. Addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül a MEHET mellé, majd nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot.
6. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot. A sütő úgy számolja ki a sütés megkezdéséig eltelő várakozási időt, hogy a sütés befejezése pontosan az előre beállított időpont legyen (ha például az étel elkészítéséhez szükséges időtartam 20 perc és a sütés végének beállított időpontja 20:10, akkor a sütő 19:50 perckor indítja el a sütést).

**MEGJEGYZÉS: A várakozási fázisban is elindíthatja a sütési ciklust úgy, hogy addig forgatja a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az "Indítás" mellé, majd megnyomja a  $\frac{OK}{select}$  gombot.**

A fenti pontokban leírt módon bármikor módosíthatja a beállított értékeket (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő).

## A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELEZÉSE



A sütés végén, illetve a sütő kikapcsolásakor - ha a sütőtérben uralkodó hőmérséklet 50 °C felett van - a kijelzőn megjelenik az adott pillanatban mért hőmérséklet és a folyamatos hűlést jelző csík. Amikor a maradék hő eléri az 50 °C értéket, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

## PERCSZÁMLÁLÓ



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztaütési idő szabályozásához hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 1 óra 30 perc.

1. A sütő kikapcsolt állapotában nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot: a kijelzőn megjelenik a "00:00:00" felirat.
2. A kívánt idő kiválasztásához forgassa el a "Navigáció" gombot.
3. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn "00:00:00" jelenik meg, és megszólal egy hangjelzés. Ekkor Önnek lehetősége van vagy meghosszabbítani az időt (a fentiek szerint eljárva), vagy a  $\frac{OK}{select}$  gomb megnyomásával kikapcsolni a percszámlálót (a kijelzőn ekkor megjelenik a pontos idő).

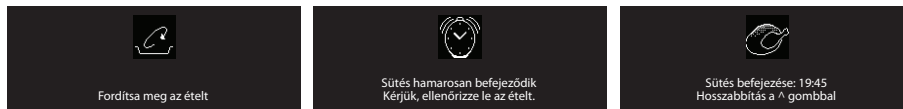
## RECEPTEK

Az "Intelligent Sensor Technology" technológiának köszönhetően 30 olyan recept közül lehet választani, amelyek az ideális funkció és sütési hőmérséklet figyelembe vételével kerültek előzetes beprogramozásra.

A sütőhöz járó receptek esetében Önnek csak a hozzávalókra és az elkészítés módjára kell figyelnie. Minden mást illetően kövesse az alábbi utasításokat:



1. A "Funkciók" gomb elforgatásával válassza ki a "RECEPTEK" funkciót.
2. A lehetőségek közül válassza ki az elkészítendő ételt.
3. A kiválasztott ételt a  $\frac{OK}{select}$  gombbal erősítse meg.
4. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a kívánt receptet.
5. Erősítse meg a  $\frac{OK}{select}$  gombbal: a kijelzőn megjelenik a körülbelüli sütési időtartam.
6. Helyezze be az ételt és utána addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül a "Mehet" mellé, majd nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot.
7. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a  $\frac{OK}{select}$  gombot. A sütés késleltetéséhez lásd a vonatkozó pontot.



**MEGJEGYZÉS: Egyes ételeket a sütés felénél meg kell fordítani vagy keverni: a sütő hangjelzést ad és a kijelzőn megjelenik a kívánt művelet típus.**

**Az elején jelzett sütési időtartam csupán tájékoztató jellegű: így előfordulhat, hogy sütés közben az automatikusan meghosszabbodik.**

Röviddel a sütési időtartam lejártá előtt a sütő kérni fogja annak ellenőrzését, hogy az étel sütési állapota megfelel-e az Ön igényeinek. Ha nem felel meg, akkor a sütés végén a "Navigáció" gomb elforgatásával Ön manuálisan hosszabbíthatja meg a sütési időt.

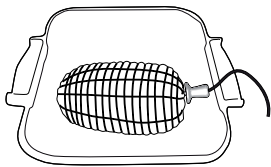
## HÚSSZONDA

Az optimális végeredmény érdekében a tartozékként adott hússzondával az ételkészítés során 0 °C és 100 °C között megmérhető a készülő étel belsejének hőmérséklete.

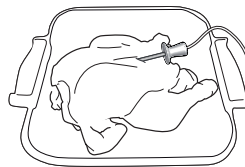
A kívánt belső hőmérsékletet a készülő étel szerint be lehet programozni.

A kívánt eredmény eléréséhez nagyon fontos az, hogy a szonda megfelelően legyen behelyezve. A szondát szúrja be teljesen az adott húsdarab leghúsosabb részébe, kerülve a csontokat és a zsíros részeket (1 ábra). Baromfi esetén a szondát átlósan kell beszúrni a mell közepébe, ügyelve arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg (2 ábra).

Szabálytalan vastagságú hús esetén ellenőrizze a sütés megfelelőségét, mielőtt az ételt kivenné a sütőből. A szonda végét dugja be a sütőtér jobb oldali falán levő csatlakozó nyílásba.



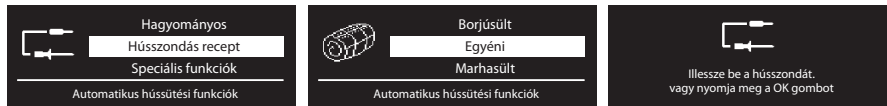
1 ábra



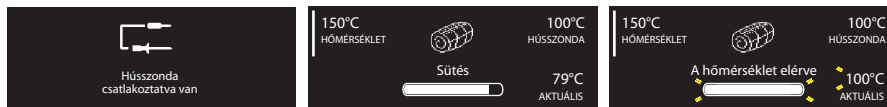
2 ábra

## Hússzondás receptek

1. A Funkciók gombnak a megfelelő jelre való elforgatásával válassza ki a "Hússzondás receptek" funkciót.
2. A lehetőségek közül válassza ki az elkészítendő ételt, és erősítse meg a (OK) gombbal.  
MEGJEGYZÉS: Az "egyéb" kiválasztásakor az összes megadandó paraméter kiválasztható. A többi receptnél ezek közül csak néhány adható meg.
3. Csatlakoztassa a szondát, helyezze be az ételt és utána addig forgassa a navigációs gombot, amíg a kurzor nem kerül az "Indítás" mellé, majd nyomja meg a gombot.  
MEGJEGYZÉS: ha a szonda nincs csatlakoztatva, akkor a kijelzőn egy üzenet figyelmeztet a csatlakoztatás elvégzésére. Ellenkező esetben a gomb megnyomásakor a sütő időkorlát nélküli hagyományos sütésbe kezd.



A szonda megfelelő csatlakoztatásakor a kijelzőn három másodpercig egy megerősítő üzenet látható, majd ezt követően egy képernyő jelenik meg a sütésre vonatkozó összes paraméterrel, beleértve a hús belsejének a szonda által mért hőmérsékletét is. Az ételhez előírányzott belső hőmérséklet elérésekor a kijelzőn 3 másodpercen át egy figyelmeztető üzenet villog. Az időtartam leteltekor a "Navigáció" gomb + felé forgatásával lehetőség van a sütési idő meghosszabbítására. Ily módon a sütés hagyományos módon és időkorlát nélkül folytatható. Ha nem ez történik, akkor a sütő 10 percig várakozik, majd inaktív állapotba kerül, ami után már nincs lehetőség a sütési idő meghosszabbítására.



A szonda ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS, KONVEKCIÓS SÜTÉS, HŐLÉGBEFÚVÁS, TURBOGRILL és NAGYDARAB HÜSSÜTÉS funkciók mellett is használható. Ha a szonda nincs csatlakoztatva, akkor a sütés hagyományos módon folytatódik, egyébként pedig a kijelzőn egy üzenet jelzi a csatlakoztatás megtörténtét. Az üzenet 3 másodpercig látható, majd ezután a sütő úgy viselkedik, mintha a fent említett "egyéb" funkció került volna kiválasztásra.

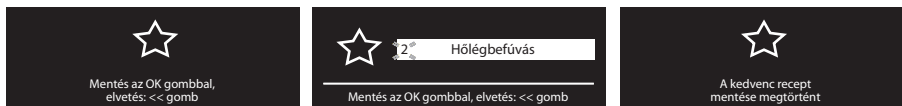


## KEDVENCEK

A sütő lehetővé teszi az Ön kedvenc ételének elkészítéséhez kiválasztott beállítások memóriába mentését.

A sütés végén a kijelzőn szakaszosan jelenik meg a "Mentés az << gombbal" felirat.

Ha Ön el kívánja menteni az adott étel elkészítéséhez használt beállításokat (funkció, időtartam, hőmérséklet stb.), nyomja meg a << gombot. Ekkor a kijelzőn a "Mentés az OK gombbal" felirat jelenik meg.



A gomb megnyomásakor a készülék az első helyet kínálja fel az 1 és 10 közötti lehetőségekből. A mentési hely személyre szabásához a gombbal történő megerősítés előtt lehet a számok között váltani a navigációs gomb elforgatásával (+ vagy -). Ha megtelt a memória, vagy ha az adott hely már foglalt, a készülék felülírja a funkciót.

Ha viszont nem kíván menteni, akkor elég újra megnyomnia a << gombot, az adott kapcsoló elforgatásával egy másik funkciót kiválasztania, vagy kikapcsolnia a készüléket.

Az elmentett beállítások későbbi előhívásához forgassa a funkciókapcsolót a jelre, majd az elmentett funkciók közül válasszon egyet úgy, hogy annak megjelenéséig forgatja a navigációs gombot.

Nyomja meg a gombot, majd indítsa el a sütést.



## BEÁLLÍTÁSOK

1. A kijelző egyes paramétereinek módosításához a "Funkciók" gomb elforgatásával válassza ki a "BEÁLLÍTÁSOK" pontot a főmenüből.
2. Erősítse meg a gombbal: a kijelzőn megjelennek a módosítható paraméterek (nyelv, hangjelzés erőssége, kijelző fényereje, pontos idő, energiatakarékosság).
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a módosítandó beállítást.
4. A megerősítéshez nyomja meg a gombot.
5. A paraméter módosításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
6. Nyomja meg a gombot; a kijelzőn megjelenik a művelet megtörténtét megerősítő üzenet.

**MEGJEGYZÉS:** A sütő kikapcsolt állapotában, ha az ECOMODE (energiatakarékos) funkció aktiválva van (ON), akkor a kijelző néhány másodperc múlva kialszik. Ha viszont a funkció nincs aktiválva (OFF), akkor néhány másodperc múlva csak a kijelző fényereje fog csökkenni.

## GOMBZÁR (KEY-LOCK)

Ezzel a funkcióval blokkolható a kezelőlapon található gombok és kapcsolók használata.



A funkció aktiválásához legalább 3 másodpercig tartsa egyidejűleg lenyomva a << és  gombot. A funkció aktivált állapotában a gombok használata blokkolva van, a kijelzőn pedig egy figyelmeztető üzenet és a  ikon látható. Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. A kikapcsoláshoz ismételje meg a fenti eljárást. Aktivált gombzár esetén a sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a gombot 0 (nulla) állásba forgatja. Ilyen esetben azonban az előzetesen kiválasztott funkciót ismét be kell majd állítani.

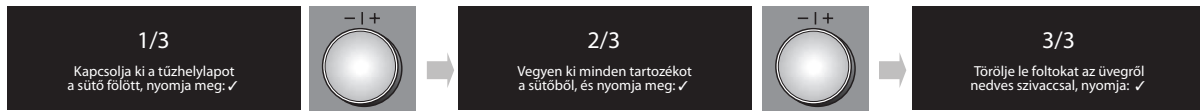
## A SÜTŐ AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSA


A funkció leírása a TISZTÍTÁS című pontban és a funkció táblázatban található oldal 54.

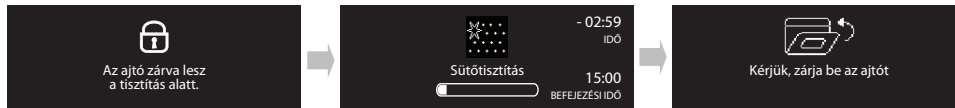



A sütő automatikus tisztítási ciklusának (pirolízis) elindítását a következők szerint végezze:

1. A "Funkciók" gomb használatával válassza ki a "Sütőtisztítás" funkciót. A kijelzőn megjelenik a "Gyors piro tisztítás" és a "Pirolitikus tisztítás" felirat.
2. A "Navigáció" gomb használatával válassza ki a két ciklus egyikét. Erősítse meg a  gombbal.
3. Addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az INDÍTÁS mellé, ekkor erősítse meg a  gombbal.

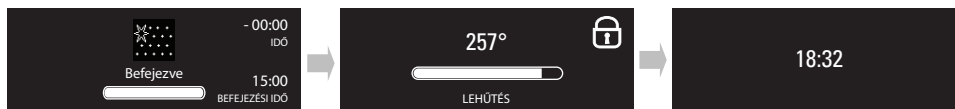



4. A kijelzőn megjelennek a ciklus elindítása előtt elvégzendő feladatok. Ezek mindegyikének elvégzését a  gombbal kell megerősíteni.



5. Az utolsó megerősítésnél a sütő elindítja a ciklust, majd automatikusan lezárja a sütőajtót: a kijelzőn kb. három másodpercig egy figyelmeztető üzenet és a  jel látható. Rögtön ezt követően megjelenik a kijelzőn a folyamatban levő ciklus előrehaladását mutató csík.

**MEGJEGYZÉS: Ha az automatikus bezárás előtt történik meg a sütőajtó kinyitása, a kijelzőn figyelmeztető üzenet jelenik meg. Az ajtó visszazárása után a  megnyomásával kell újraindítani a ciklust.**













6. A ciklus végén a kijelzőn előbb megjelenik a villogó figyelmeztető üzenet, majd a hűtés folyamatát jelző csík. A maradványhő a  jellel együtt jelenik meg a kijelzőn. Az ajtó a biztonsági hőmérséklet eléréséig marad zárva: a kijelzőn megjelenik az aktuális idő.

# A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

## FUNKCIÓK GOMB



FUNKCIÓK GOMB		
	<b>OFF</b>	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	<b>ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS</b>	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>GRILLFŰTŐTEST</b>	Használja a grill funkciót karaj, rablöhús, kolbász, zöldség sütéséhez vagy kenyérpírtáshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	<b>TURBOGRILL</b>	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	<b>HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) legfeljebb három szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 3. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS</b>	A sütés során keletkezett szennyeződések eltávolítása egy magas (kb. 500 °C) hőmérsékleten lefuttatott ciklussal. Kétféle automatikus tisztítási ciklus közül lehet választani: rövidített ciklus (Gyors piro tisztítás) és teljes ciklus (Pirolitikus tisztítás). A funkció rendszeres használata esetén érdemes inkább az energiatakarékos ciklust választani, míg erősen szennyezett sütő esetén a teljes ciklus ajánlott.
	<b>KONVEKCIÓS SÜTÉS</b>	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>SPECIÁLIS FUNKCIÓK</b>	Lásd SPECIÁLIS FUNKCIÓK.
	<b>BEÁLLÍTÁSOK</b>	A kijelzőn beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	<b>RECEPTEK</b>	Választás az előre beprogramozott 30 receptből (lásd a mellékelt receptgyűjteményt). A sütő automatikusan beállítja az optimális sütési hőmérsékletet, funkciót és időtartamot. Pontosan be kell tartani a receptgyűjtemény előírásait az elkészítésre, tartozékokra és szintekre vonatkozóan.
	<b>HÚSSZONDÁS RECEPTEK</b>	7 féle optimális sütési mód közül választás különböző húsfélékhez. A kiválasztott húsféléhez a sütő automatikusan beállítja a végső belső hőmérsékletet és az ideális sütési hőmérsékletet. Ezek az értékek az alábbi sütési táblázatban láthatók, de egy előre meghatározott időtartamon belül mindkét értéket kézzel is lehet módosítani. A szonda megfelelő behelyezéséhez és használatához kövesse az erről szóló fejezet útmutatását. Úgy helyezze el a húst a 3. szinten, hogy ahhoz egy tepsit tesz a rácsra vagy közvetlenül a tartozékként adott zsírfogó tálcára. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ki lehet nyitni a sütőajtót a hús ellenőrzése vagy szaft rálocsolása érdekében, de ügyelni kell arra, hogy a szonda ne mozduljon el.
	<b>KEDVENCEK</b>	A 10 kedvenc funkció közvetlen elérése. A tárolás és a felhasználás beállítására és módjára vonatkozóan lásd a "KEDVENCEK" c. szakaszt.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK			
	<b>KIOLVASZTÁS</b>	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.	
	<b>MELEGEN TARTÁS</b>	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húсок, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65°C felett van.	
	<b>KELESZTÉS</b>	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	<b>SÜTÉS, TÖBB SZINTEN</b>	Már kész, illetve környezeti hőmérsékleten vagy hűtőben tárolt ételek esetében (kekszek, folyékony tortahozzávalók, muffin, egytálételek és kenyérfélék). Ezzel a funkcióval minden étel gyorsan és kíméletesen készíthető el; már elkészült ételek melegítéséhez is használható. kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	<b>NAGYDARAB HÜSSÜTÉS</b>	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húсок sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon megbarnulni. A túlzott kiszáradás elkerülése érdekében érdemes néha meglocsolni.	
	<b>FAGYASZTOTT ÉTEL</b>	<b>Mélyhűtött lasagne</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készülékek 5 különböző kategóriájához. Használja a 2. vagy 3. sűtőszintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
		<b>Mélyhűtött pizza</b>	
		<b>Mirelt rétes</b>	
		<b>Mirelit sültburgonya</b>	
		<b>Fagyasztott kenyér</b>	
		<b>Egyéni</b>	Más ételféleségek sűtéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250 °C között.
	<b>LASSÚ SÜTÉS</b>	<b>Lassú hússűtés</b> 	Kíméletes sűtéshez húсок (90 °C-on) és halak (85 °C-on) esetén. Ezzel a funkcióval lassú sűtés végezhető, aminek eredményeként porhanyósabb és lédúsabb marad az étel. A viszonylag alacsony hőmérsékletnek köszönhetően a hús nem barnul meg, és olyan lesz, mintha kuktában készült volna. A sűtkeket ajánlatos előbb a tepsiben úgy megbarnítani, hogy kapjanak egy külső kérget, mert ennek segítségével jobban megtartható a lé a hús belsejében. A készítési időtartamok 2 óra (kb. 300 g hálnál) és 4-7 óra (1-3 kg sűltnél) között változnak. Az optimális eredmény érdekében ajánlatos az ételkészítés során kerülni a sűtőajtó kinyitását és a tartozékként adott szondát vagy normál sűtőhőmérőt használni.
		<b>Lassú halsűtés</b> 	
	<b>GYORS ELŐMELEGÍTÉS</b>	A sűtő gyors előmelegítéséhez. Használat előtt nézze meg az erről szóló fejezetet.	

# ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		-	2 / 3	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	160-180	30-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		-	3	160-200	35-90	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		-	1-4	160-200	40-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/Apró sütemények		-	3	170-180	20-45	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	160-170	20-45	4. szint: rács 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	160-170	20-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Fánk		-	3	180-200	30-40	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	35-45	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	35-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Habcsók		-	3	90	110-150	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	90	140-160	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	90	140-160	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/(Olasz) Lángos		-	1 / 2	190-250	20-50	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	190-250	25-50	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	190-250	25-50	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tortasütő rácson
		-	1-4	180-190	45-60	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
		-	1-3-5	180-190	45-60	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi + tortasütő

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Voulevant/Leveles tészta		-	3	190-200	20-30	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	20-40	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	20-40	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Lasagna / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		-	3	190-200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		-	3	190-200	80-110	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		-	3	200-230	50-100	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		-	2	190-200	80-130	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		-	3	180-200	40-60	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		-	2	180-200	50-60	Sütőforma rácson
Pírtós kenyér		-	5	Magas	3-5	Rács
Halfilé / halszelet		-	3-4	Közepes	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		-	4-5	Közepes-Magas	15-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						4. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	1-2	Közepes	55-70	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
			1-2	Magas	60-80	1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Roast Beef véresen 1 kg		-	3	Közepes	35-45	2. szint: zsírfgó tálca vízzel
Báránycomb/Csülök		-	3	Közepes	60-90	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	3	Közepes	45-55	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	Magas	10-15	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		-	1-4	200	50-100	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok & Burgonya		-	1-4	200	45-100	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Hal & Zöldség		-	1-4	180	30-50	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
		-	3	Auto	10-15	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rác
Fagyasztott pizza		-	1-4	Auto	15-20	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	Auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 4. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson

**Recept táblázat fejlécek (IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 és DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint)**

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Omlós keksz (Shortbread)		-	3	170	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	20-30	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Kis édes sütemények (Small cakes)		-	3	170	25-35	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	30-40	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
		-	1-3-5	160	35-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Zsírintes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortasütő rácson
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 almáspite (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Melegszendvics (Toast)		-	5	Magas	3-5	Rács
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgerek (Burgers)		-	5	Magas	20-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						4. szint: zsírfogó tálca vízzel
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	55-65	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Sertéssült (Roast Pork)		-	2	170	110-150	2. szint: zsírfogó tálca
<b>DIN 3360-12:07, C. melléklet</b>						
Lapos torta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	170	45-55	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca

A sütési táblázat az egyes receptek legjobb elkészítéséhez szükséges ideális funkciókat és hőmérsékleteket tartalmazza. Ha Ön egyetlen szinten szeretne légkeveréses sütést végezni, akkor ajánlatos a harmadik szintet és a több szintű "HŐLÉGBEFÚVÁS"

Grillezésnél ajánlatos 3-4 cm helyet hagyni a grill elülső szélénél, hogy könnyebb legyen a kiemelés.

## A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve köedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

## Különböző ételek sütése egyszerre

A "HŐLÉGBEFÚVÁS" funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

## Édességek

- Készítsen kényes édességeket az Alsó/felső sütés funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egnél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadásmentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert egyébként előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény "összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- A lédús töltelékű süteményekhez (gyümölcs- vagy sajttorta) a "HŐLÉGBEFÚVÁS" funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

## Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

## Forgóyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A úron egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

## Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

## Kelesztés funkció

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

# ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

## **ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ**

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при использовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.



Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом “Опасно”, а также следующими словами:

### **ОПАСНО**

**Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.**

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.**

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное использование прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Заземление данного прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- Не разрешается использование данного прибора лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, без надзора или предварительного обучения пользованию оборудованием со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Доступные части духовки могут сильно нагреваться в процессе ее использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при использовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как будут выполнены какие-либо действия. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными рукавицами при извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагреваемых деталей.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняемого материала: При случайном включении духовки это может привести к пожару.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву с последующим повреждением самого прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если в приготавливаемые блюда добавляются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино) помните, что при высоких температурах алкоголь испаряется. При этом становится возможным воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

## **Утилизация старых электробытовых приборов**

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Сдача прибора на слом должна производиться в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

## **УСТАНОВКА**

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, и убедитесь, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

## **ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА**

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала должным образом, зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

## **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке изделия, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка расположена с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце).

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должны выполняться только квалифицированным персоналом. В таких случаях обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

## **УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА**

### **Перед первым использованием прибора**


- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте все принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °C; поддерживайте эту температуру в течение часа, чтобы устранить запах и пары, выделяемые при сгорании изоляционных материалов и защитной консистентной смазки.

### **В процессе эксплуатации**


- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутри горячей духовки: это может привести к повреждению эмали.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

## **СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

### **Утилизация упаковочных материалов**

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

### **Утилизация изделия**

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

## **Экономия электроэнергии**

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

## **ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ (С Е)**

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (С Е) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/СЕ (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.

## **ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

### **Духовка не работает**

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

### **Дверца не открывается**

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
- **Важно!** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки блокируется. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки").

### **Не работает электронное программирующее устройство**

- Если на дисплей выводится буква "F", за которой следует какое-нибудь число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

## **ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **Прежде чем обращаться в сервисный центр**

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

**Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.**

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки); номер сервисного обслуживания указан также в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

**SERVICE** 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора).

# ЧИСТКА

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключайте прибор от электросети.

## Внешние поверхности духовки

**ВАЖНО!** Не пользуйтесь абразивными или вызывающими коррозию чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Выполняйте чистку поверхностей духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

## Внутренние поверхности духовки

**ВАЖНО!** Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками.

Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов пригорания остатков пищи и пятен, которые могут появляться при попадании пищи на поверхность (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Для удобства чистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ"; только в некоторых моделях).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием воды (например, пиццы, овощей и т.п.) возможно появление конденсата на внутренней стороне дверцы и прокладке. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри насухо, пользуясь тканевой салфеткой или губкой.

## Принадлежности

- Сразу же после пользования принадлежностями поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

## Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

**ВАЖНО!** При чистке каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Оставьте пустую духовку включенной при температуре 200 °C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

## Цикл чистки духовки с функцией пиролизической очистки (если предусмотрена)

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролизической очистки
- Нельзя разрешать детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки

Эта функция позволяет удалять загрязнения, накопившиеся в процессе приготовления пищи. При включении этой функции происходит сгорание загрязнений (при температуре около 500 °C), при этом образуется налет, легко удаляемый влажной губкой после того, как духовка остынет. Нет необходимости пользоваться этой функцией после каждого приготовления пищи, достаточно включать ее в случае сильного загрязнения или при наличии неприятных запахов или паров, появляющихся на этапе предварительного нагрева духовки или в процессе приготовления.

- Если духовка установлена под варочной панелью, проследите за тем, чтобы горелки или электрические конфорки были обязательно выключены во время цикла автоочистки (пиролиза).
  - Перед включением функции пиролизической очистки следует вынуть из духовки все принадлежности. В приборе предусмотрено 2 режима функции пиролизической очистки.
1. Экономичный цикл (PYRO EXPRESS/ECO) - энергопотребление снижено примерно на 25% по сравнению со стандартным циклом автоочистки. Регулярно включайте этот цикл (после приготовления мяса не менее 2-3 раз подряд).
  2. Стандартный цикл (PYRO) - эффективная очистка очень сильно загрязненной духовки.
- В любом случае, после определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения на дисплей выводится напоминание о необходимости выполнения цикла автоочистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В процессе выполнения пиролизической очистки дверца духовки остается заблокированной.

Открыть дверцу можно только после того, когда температура внутри духовки опустится до безопасного уровня.

## **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отключите прибор от электросети.

## **СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ**

### **Снятие дверцы**

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) так, чтобы снять ее (D) (Рис. 2).

### **Установка дверцы на место**

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

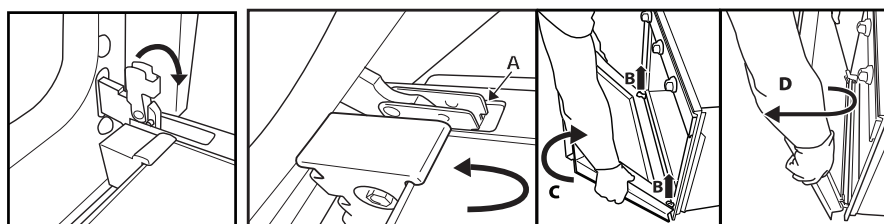


Рис. 1

Рис. 2

## **СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК**

В некоторых моделях боковые решетки, служащие в качестве опоры для принадлежностей, закреплены двумя винтами (Рис. 3), что обеспечивает лучшую устойчивость.

1. Выкрутите винты и снимите соответствующие прокладки, пользуясь монетой или каким-либо инструментом (Рис. 4).
2. Выньте решетки, приподняв их (1) и повернув (2) так, как показано на Рис. 5.

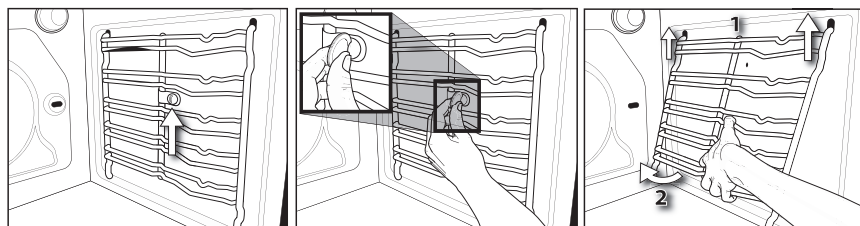


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

## **ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)**

1. Снимите боковые решетки для установки принадлежностей.
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 6) и опустите его (Рис. 7).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

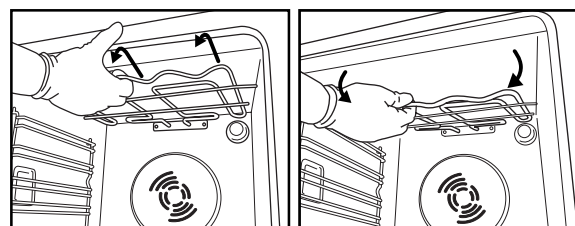


Рис. 6

Рис. 7

## **ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ**

**Замена задней лампочки** (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 8), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

**Замена боковой лампочки** (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (если они предусмотрены).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки в направлении кнаружи.
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже).
5. Поставьте плафон на место и прижмите к стенке, чтобы зафиксировать его.
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите духовку к электросети.

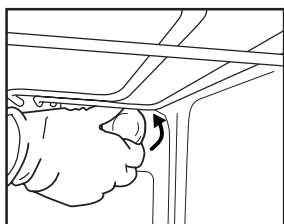


Рис. 8

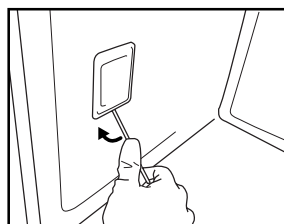


Рис. 9

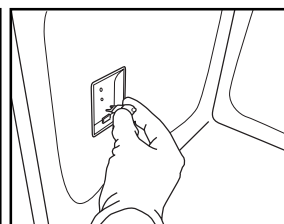


Рис. 10

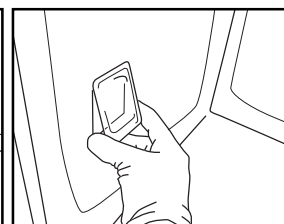


Рис. 11

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

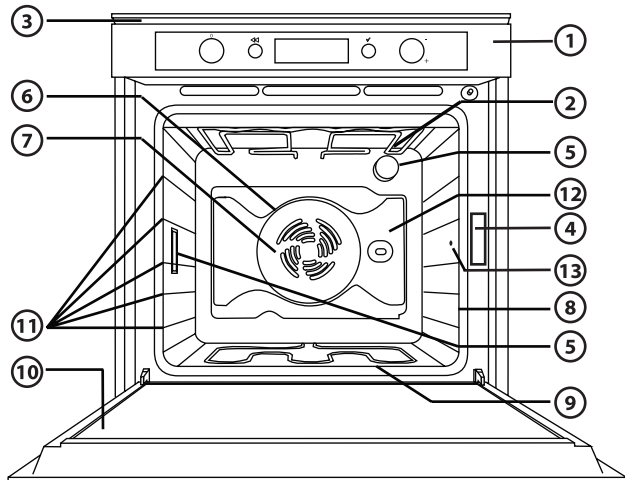
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, Т 300 °С, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

### **ВАЖНО:**

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.**

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
12. Задняя стенка
13. Разъем для подсоединения термометра для мяса

## ПРИМ.

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- При открывании дверцы во время приготовления происходит выключение нагревательных элементов.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

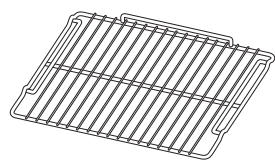


Рис. А

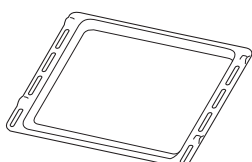


Рис. В

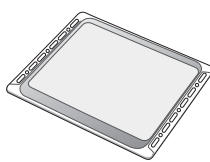


Рис. С

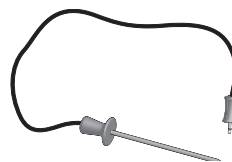


Рис. D

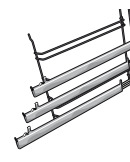


Рис. E

- А. РЕШЕТКА (1):** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПОДДОН (1):** при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.
- С. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ (2):** служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.
- Д. ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА:** предназначен для измерения температуры внутри продукта в процессе его приготовления.
- Е. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** облегчают установку и снятие различных принадлежностей.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

Для решеток и других принадлежностей предусмотрена система блокировки, предотвращающая их непроизвольное извлечение из духовки.

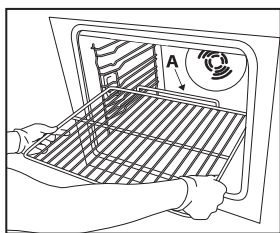


Рис. 1

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ А был сверху (Рис. 1).
2. Наклоните решетку с учетом положения фиксации В (Рис. 2).

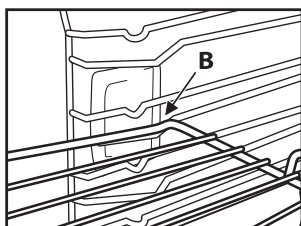


Рис. 2

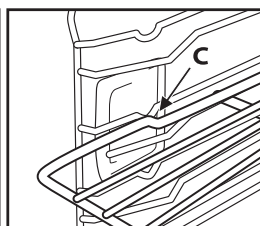


Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение С (Рис. 3).
4. Для извлечения духовки выполните описанные действия в обратном порядке. Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и выпечки, вставляются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ

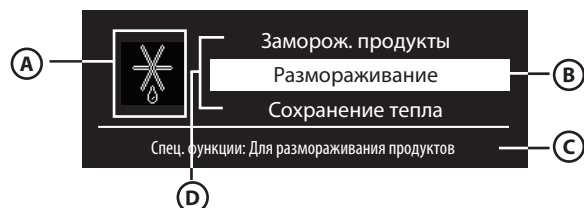


1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА:** включение и выключение духовки и выбор функций/режимов
  2. **РУЧКА ПРОСМОТРА/РЕГУЛИРОВКИ:** просмотр меню, изменение предварительно заданных значений
- ПРИМ. Эти две ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.**
3. **КНОПКА <<:** возврат к предыдущему экрану или сохранение в памяти нужного режима
  4. **КНОПКА  $\frac{OK}{select}$ :** выбор и подтверждение настроек

## СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режима в любое положение происходит включение духовки: при этом на дисплее отображаются названия режимов/функций или связанных с ними подменю.

Для того чтобы подменю оказались доступными для выбора нужного пункта, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, РЕЦЕПТЫ и ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ.



- A. Значок, относящийся к выделенной функции/режиму
- B. Выбор выделенной функции/режима выполняется нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$
- C. Описание выделенной функции/режима
- D. Другие доступные для выбора функции/режимы

## ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ/РЕЖИМА

После выбора нужной функции/режима на дисплей выводятся все сведения, касающиеся этой функции/режима



Для перемещения между различными зонами экрана следует поворачивать ручку просмотра/регулировки: при этом происходит перемещение курсора (в последовательности, показанной на рисунке выше) на значения, которые могут быть изменены. Нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для выбора параметра, затем измените его значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и подтвердите выбор нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$ .

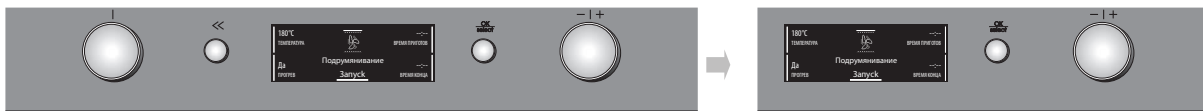
## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ - ВЫБОР ЯЗЫКА И ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

Для того чтобы правильно пользоваться духовкой, необходимо при первом ее включении выбрать нужный язык и задать текущее время суток

Для этого выполните действия, описанные ниже.

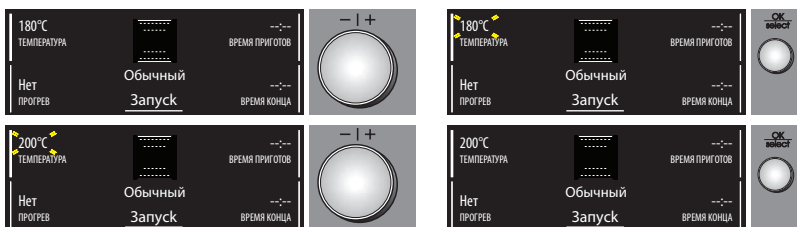
1. Поверните ручку выбора режима в любое положение: на дисплее отобразится начало (3 строки) списка доступных языков.
2. Для просмотра списка поворачивайте ручку просмотра/регулировки
3. Когда окажется выделенным нужный язык, нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для того, чтобы выбрать его. После завершения выбора языка на дисплее будет мигать значение времени 12:00.
4. Задайте нужное значение времени, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$

## ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, поверните ручку выбора режима: на дисплее отобразятся названия режимов/функций или связанных с ними подменю.  
**ПРИМ. Список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. Страница 75 и Страница 76.**
2. Просмотр пунктов в подменю выполняется поворотом ручки просмотра/регулировки: доступная в данный момент для выбора функция/режим отображается на белом фоне в центре дисплея. Для ее выбора нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$ .
3. На дисплее отобразятся настройки данного режима. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые нужны, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$ ; в противном случае выполните описанные ниже действия для изменения этих значений.

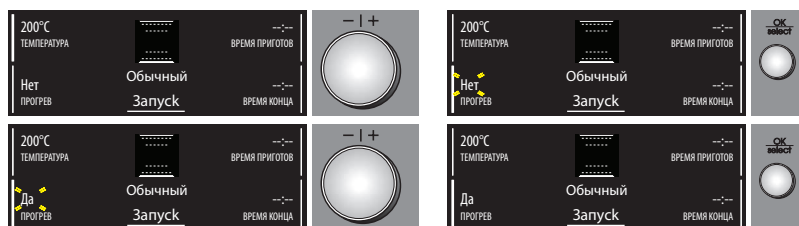
## ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.

1. Убедитесь в том, что курсор установлен около значения температуры (зона 3); нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для выбора параметра, который нужно изменить: при этом значения температуры начнут мигать.
2. Задайте нужное значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для подтверждения выбора
3. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$ .
4. На дисплее будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для включения процесса приготовления. Заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда, выполнив те же действия.
5. Когда приготовление закончится, на дисплее выводится сообщение о завершении приготовления. После этого можно выключить духовку, установив ручку выбора режима в положение 0 (ноль), или продолжить приготовление, повернув ручку просмотра/регулировки по часовой стрелке. При выключении на дисплее появляется индикатор хода охлаждения, отображающий температуру внутри духовки в данный момент.

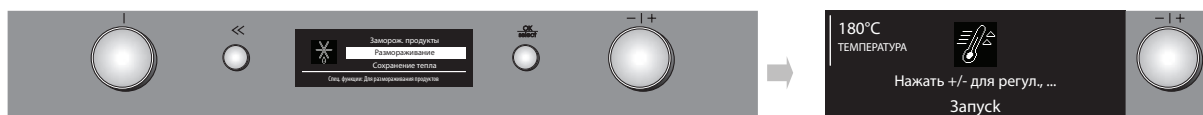
## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ



Если желательно выполнить предварительный нагрев духовки перед тем, как ставить в нее приготавливаемое блюдо, необходимо изменить предварительную настройку духовки, выполнив действия, описанные ниже.

1. Установите курсор, поворачивая ручку просмотра/регулировки, в зону, соответствующую предварительному нагреву.
2. Нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает надпись "Нет".
3. Измените значение параметра, поворачивая ручку просмотра/регулировки: на дисплее появится надпись "Да".
4. Подтвердите сделанный выбор нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$ .

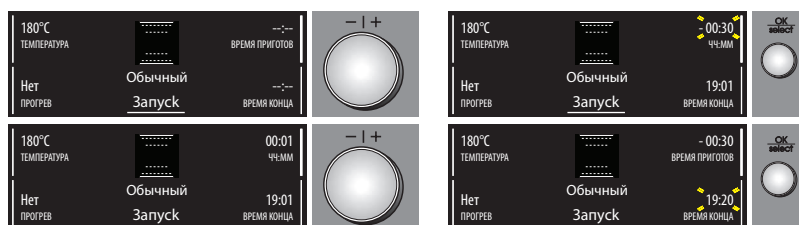
## БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



Если желательно выполнить быстрый предварительный нагрев духовки, необходимо выполнить действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку выбора режима, чтобы на дисплее появился символ "СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ", а затем выберите ручкой просмотра/регулировки пункт "Быстрый нагрев".
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$ : на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$ . Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим  $\square$ . После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима и выберите нужный режим.

## ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

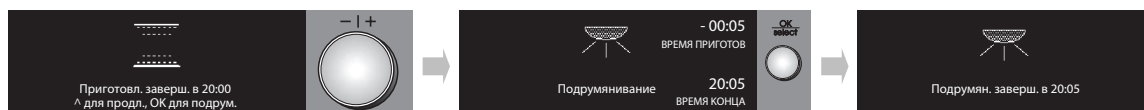


Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.

1. Для задания нужной продолжительности приготовления поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы установить курсор на надпись "ВРЕМЯ ПРИГОТОВ..".
2. Нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для выбора параметра; на дисплее будет мигать "00:00".
3. Измените это значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение продолжительности приготовления.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$ .

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

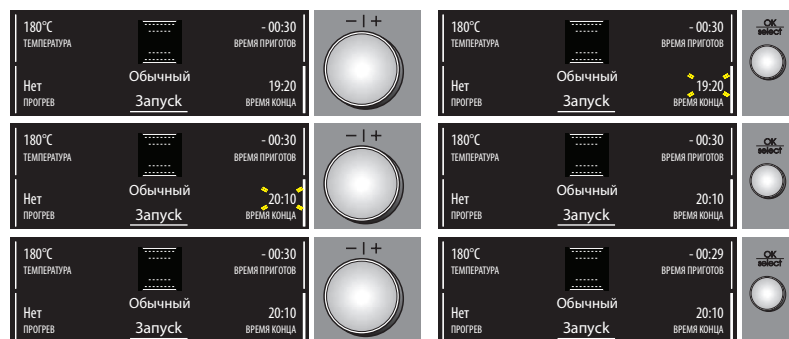
В конце приготовления на дисплей выводится предложение подрумянить корочку (для тех режимов, которые это допускают). Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



По завершении времени приготовления на дисплей выводится надпись "Λ чтобы продлить. ОК, чтобы подрумян.". При нажатии кнопки  $\frac{OK}{select}$  начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Данная функция выполняется только один раз.

## **ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления, со сдвигом времени включения духовки в интервале от текущего времени до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления. **Данная настройка доступна только в том случае, если для выбранного режима не предусмотрен предварительный нагрев духовки.**



После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19:20). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее путем задержки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Поворачивая ручку просмотра/регулировки, установите курсор в зону, соответствующую времени окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает значение времени окончания приготовления.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы получить нужное значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$ .
5. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$ .
6. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для включения процесса приготовления. Процесс приготовления начнется в духовке по истечении времени ожидания. Это время ожидания рассчитывается таким образом, чтобы завершить приготовление в заданное время (например, если на приготовление блюда требуется 20 минут, то при задании значения времени окончания приготовления равным 20:10 включение духовки произойдет в 19:50).

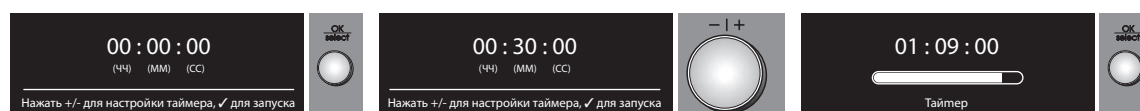
**ПРИМ. В любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания, поворачивая ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажав кнопку  $\frac{OK}{select}$ . В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), как это описано выше.**

## **ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ**



По окончании процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки превышает 50 °С, то на дисплее отображаются текущая температура и индикатор хода охлаждения. Когда температура опустится до 50 °С, на дисплее вновь отобразится текущее время суток.

## **Таймер (счетчик минут)**



Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.

1. Нажмите при выключенной духовке кнопку  $\frac{OK}{select}$ : на дисплее будет выведено значение "00:00:00".
2. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного значения времени.
3. Нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплее выводится значение "00:00:00". После этого можно или увеличить время, как описано выше, или выключить таймер, нажав кнопку  $\frac{OK}{select}$  (на дисплее снова будет отображаться текущее время суток).

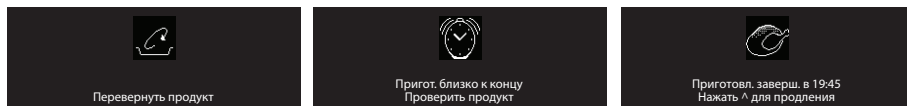
## РЕЦЕПТЫ

Благодаря технологии “умных датчиков” (Intelligent Sensor Technology) в этой духовке можно использовать 30 уже предварительно занесенных в память рецептов, для которых выбраны оптимальные режим и температура приготовления.

Поэтому прилагаемый сборник рецептов необходим только для справок, касающихся ингредиентов и подготовки к приготовлению блюда. Выполните действия, описанные ниже.



1. Выберите пункт РЕЦЕПТЫ поворотом ручки выбора режима.
2. Выберите тип блюда из предлагаемого списка.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки .
4. Выберите нужный рецепт, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки : на дисплее будет отображено ориентировочное время продолжительности приготовления.
6. Поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор оказался в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку .
7. На дисплее будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку для включения процесса приготовления. Описание смещения времени приготовления на более позднее см. в соответствующем разделе.



**ПРИМ. В случае некоторых блюд требуется выполнить перемешивание или переворачивание в середине процесса приготовления: об этом оповещает звуковой сигнал, а на дисплее выводится название операции, которую нужно выполнить.**

**Отображаемое сначала время приготовления является ориентировочным, оно может быть увеличено автоматически в процессе приготовления.**

Незадолго до конца времени приготовления подается сигнал, напоминающий о том, что нужно проверить, достигнута ли нужная степень готовности блюда. Если блюдо еще не достигло нужной степени готовности, можно вручную увеличить продолжительность приготовления, поворачивая ручку просмотра/регулировки.

## ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА

Прилагаемый в комплекте поставки термометр для мяса предназначен для измерения температуры в диапазоне от 0 ° до 100 °C внутри приготавливаемого блюда, что помогает получать оптимальные результаты.

Нужная температура, с учетом приготавливаемого блюда, может быть запрограммирована.

Для достижения желаемых результатов очень важно выбрать правильное место для установки термометра. Введите термометр полностью в какую-либо наиболее мясистую часть куска мяса, стараясь не касаться костей и участков с жиром (Рис. 1). В случае птицы термометр вставляется в поперечном направлении в центр грудки; при этом необходимо следить за тем, чтобы кончик термометра не оказался в полости (Рис. 2).

В случае кусков мяса, у которых толщина сильно различается в разных местах, следует проверять степень готовности перед тем, как вынимать блюдо из духовки. Вставьте провод термометра в соответствующее гнездо, расположенное на правой стенке ниши духовки.

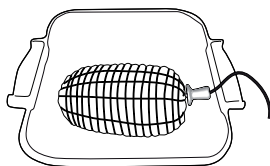


Рис. 1

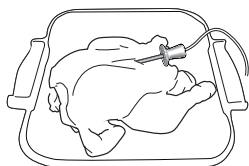



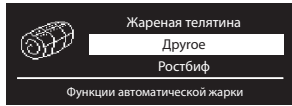
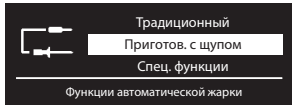


Рис. 2

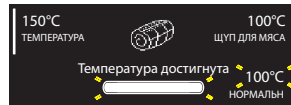
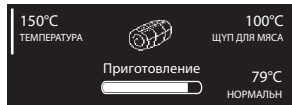
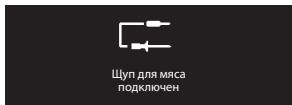
## Рецепты приготовления с использованием термометра для мяса

1. Выберите пункт “Щуп для мяса”, повернув ручку выбора режима на соответствующий символ.
2. Выберите из списка нужное блюдо и подтвердите выбор нажатием кнопки  (OK).  
ПРИМ. При выборе пункта “Другое” можно указать все возможные параметры. В других же рецептах можно задавать только некоторые параметры.
3. Подсоедините термометр, поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор оказался в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку .  
ПРИМ. Если термометр не подсоединен, то на дисплей выводится сообщение с напоминанием о необходимости его подсоединения. Если это подсоединение не выполняется, то при нажатии кнопки  начинается процесс обычного приготовления без ограничения по времени.

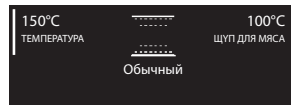
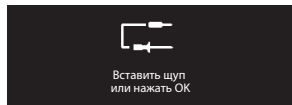
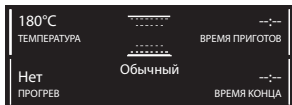


Если термометр подсоединен правильно, то на дисплей выводится на три секунды подтверждения этого подсоединения, а после этого выводится экран со всеми параметрами приготовления, в том числе температура внутри мяса, замеряемая термометром.

Когда предусмотренная для данного продукта внутренняя температура будет достигнута, на дисплее в течение 3 секунд мигает предупреждение. После этого выводится сообщение с предложением увеличить продолжительность приготовления поворотом ручки просмотра/регулировки по направлению к знаку +. Если ручка будет повернута, то приготовление будет продолжено традиционным образом без ограничения по времени. Если же ручка не будет повернута, то духовка перейдет в режим ожидания на 10 минут, после чего ее работа прекратится, и увеличить продолжительность приготовления уже будет нельзя.



Термометр может использоваться совместно с режимами ОБЫЧНЫЙ, ПОДРУМЯНИВАНИЕ, КОНВЕКЦИЯ, ТУРБОГРИЛЬ и БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ. Если термометр не подсоединен, то приготовление продолжается традиционным образом; в противном случае, на дисплей выводится сообщение с подтверждением подсоединения. Это подтверждение остается на дисплее в течение 3 секунд, после чего духовка будет работать таким образом, как если бы был выбран пункт “Другое”, как это описано выше.

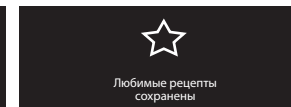
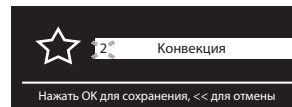
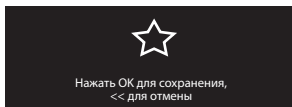




## ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

В данной духовке предусмотрена возможность занесения в память выбранных настроек для приготовления любимых блюд.


После завершения приготовления на дисплей выводится мигающая надпись “Нажать << для сохранения”.


Если вы хотите сохранить те настройки, которые были использованы для данного случая приготовления (режим, время, температура и т. д.), нажмите кнопку <<. После этого на дисплее появится сообщение: “Нажать ОК для сохранения”.



При нажатии кнопки  на дисплее появится первое свободное число, в интервале от 1 до 10. Если вы хотите выбрать другое число, то поверните ручку просмотра/регулировки (в сторону - или +), а затем уже подтвердите свой выбор нажатием кнопки . Если память уже заполнена или же данное число уже используется, то произойдет перезаписывание (на место предыдущей записи).

Если же в память заносить ничего не требуется, то достаточно снова нажать кнопку << и перейти к другому режиму, повернув соответствующую ручку, или же выключить духовку.

Для вызова в последующем сохраненных настроек установите ручку выбора режима на символ  и выберите одну из сохраненных записей, поворачивая ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не появится нужная запись.

Нажмите кнопку  для включения процесса приготовления.

## НАСТРОЙКИ

1. Для того чтобы изменить некоторые характеристики дисплея, выберите в главном меню пункт НАСТРОЙКИ, поворачивая ручку выбора режима.
  2. Подтвердите выбор нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$ : на дисплее будут отображены параметры, которые можно изменить (язык, громкость звукового сигнала, яркость дисплея, время суток, экономия энергии)
  3. Выберите параметр, который нужно изменить, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
  4. Нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$  для подтверждения выбора.
  5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
  6. Нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$ : на дисплее будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции
- ПРИМ.** Если при выключенной духовке активна функция ECOMODE (экономия энергии) (ON (ВКЛ)), то по прошествии нескольких секунд дисплей гаснет. Если же эта функция неактивна (OFF), то по прошествии нескольких секунд произойдет лишь снижение яркости дисплея.

## БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления. Для ее включения одновременно нажмите кнопки << и  $\frac{OK}{select}$  не менее, чем на 3 секунды. Когда эта функция активна, кнопки перестают действовать, а на дисплее выводится соответствующее сообщение и значок  $\mathbb{L}$ . Эту функцию можно включить и в процессе приготовления. Для выключения данной функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать режим, выбранный ранее.

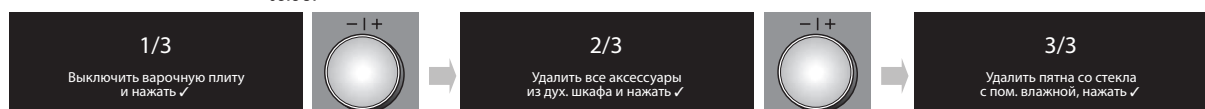
## АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Описание этого режима см. в разделе "ЧИСТКА" и в таблице описания режимов работы духовки на Страница 75.

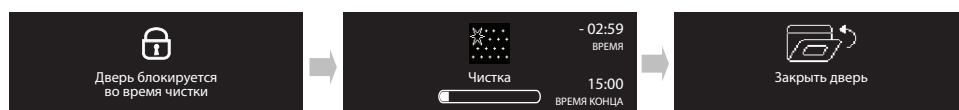


Для включения цикла автоматической очистки духовки (пироллиза) выполните действия, описанные ниже.

1. Выберите пункт ЧИСТКА поворотом ручки выбора режима. На дисплее будут выведены надписи "Pyro Express" и "Pyro".
2. Выберите, пользуясь ручкой просмотра/регулировки, один из этих циклов. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$ .
3. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "Запуск", а затем нажмите кнопку  $\frac{OK}{select}$ .

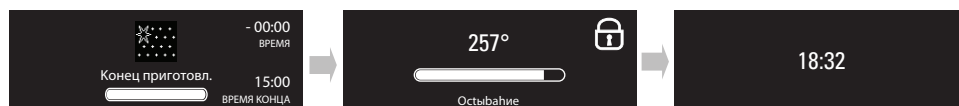


4. На дисплее будут выведены инструкции, которые необходимо выполнить прежде, чем будет включен цикл очистки. После выполнения каждой из этих инструкций нажимайте для подтверждения кнопку  $\frac{OK}{select}$ .



5. После того как будет подтверждено выполнение последней инструкции, происходит подготовка духовки к пуску цикла с соответствующей автоматической блокировкой дверцы: на дисплее выводится предупреждающее сообщение, и мигает в течение трех секунд символ  $\mathbb{L}$ . Сразу после этого на дисплее появляется индикатор хода выполнения цикла.

**ПРИМ.** В случае открывания дверцы до ее автоматической блокировки на дисплее выводится предупреждающее сообщение. Тогда, после закрывания дверцы, необходимо снова выполнить пуск цикла нажатием кнопки  $\frac{OK}{select}$ .



















6. Когда выполнение цикла будет закончено, на дисплее выводится с миганием соответствующее сообщение, после чего появляется индикатор хода процесса охлаждения. Текущая температура отображается в это время на дисплее вместе с символом  $\mathbb{L}$ . Дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура не опустится до безопасного уровня; после этого на дисплее будет отображаться текущее время суток.

















# ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ











РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
	<b>OFF</b>	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	<b>ОБЫЧНЫЙ</b>	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Жаренье стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	<b>ТУРБО-ГРИЛЬ</b>	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b>	Для одновременного приготовления на одном или более уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одном уровне пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух уровнях - 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех уровнях - 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ</b>	В этом режиме, при очень высокой температуре (около 500 °С), происходит удаление накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений. Предусмотрено два цикла самоочистки: экономичный (Pyro Express) и полный (Pyro). При регулярном выполнении самоочистки рекомендуется использовать экономичный цикл, при очень сильном загрязнении - полный цикл.
	<b>ПОДРУМЯНИВАНИЕ</b>	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	<b>СПЕЦ. ФУНКЦИИ</b>	См. таблицу "СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ".
	<b>НАСТРОЙКИ</b>	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	<b>РЕЦЕПТЫ</b>	Доступ к 30 уже предварительно занесенным в память рецептам (см. прилагаемый сборник рецептов). При выборе рецепта выполняется автоматический выбор оптимальной температуры, режима и продолжительности приготовления. При этом важно соблюдать приведенные в сборнике рецептов указания по подготовке к приготовлению блюда, выбору принадлежностей и уровней размещения блюд в духовке.
	<b>ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ</b>	Для случаев использования термометра для мяса в духовке предусмотрено 7 режимов оптимального приготовления мяса разного типа. В духовке автоматически выбирается температура, которая должна быть внутри мяса выбранного типа в конце его приготовления, и оптимальная температура в духовке в процессе приготовления. Оба значения указываются в соответствующей таблице, но их можно изменить вручную в течение определенного интервала времени. Сведения о том, как правильно вставляется термометр и как им пользоваться, приведены в соответствующем разделе. Положите мясо на противень или прилагаемый поддон и поставьте его на решетку на 3-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления можно открывать дверцу для контроля готовности мяса или для добавления бульона; при этом следует соблюдать осторожность, чтобы не сместить термометр.
	<b>ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ</b>	Переход к 10 наиболее часто используемым собственным режимам приготовления. Сведения о настройках, порядке занесения в память и использовании см. в разделе ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ			
	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.	
	<b>СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА</b>	Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65 °С.	
	<b>ПОДЪЕМ ТЕСТА</b>	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если температура во внутренней камере духовки превышает 40 °С. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.	
	<b>РАЗОГРЕВ</b>	Режим, используемый для приготовления полуфабрикатов, хранимых при комнатной температуре или в охлаждаемых витринах (печенье, жидкие полуфабрикаты для тортов, кексов, первых блюд и продукты типа хлебных изделий). В этом режиме приготовление блюд выполняется быстро при не очень высоких температурах; он может также использоваться для разогрева уже готовых блюд. Следуйте указаниям на упаковке продукта. Предварительный нагрев духовки не требуется.	
	<b>БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</b>	Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически мясо следует смачивать, чтобы оно не оказалось слишком сухим.	
	<b>ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ</b>	<b>Лазанья</b>	В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		<b>Пицца</b>	
		<b>Штрудель</b>	
		<b>Картоф. по-франц.</b>	
		<b>Хлеб</b>	
<b>Другое</b>	В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250 °С для приготовления иных блюд.		
	<b>МЕДЛЕН. ПРИГОТОВЛ.</b>	<b>Медл. обжар. мяса</b> 	Режим, предназначенный для медленного приготовления мяса (при 90 °С) и рыбы (при 85 °С). Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. Поскольку температура приготовления является невысокой, блюдо не зажаривается и получается в результате аналогичным блюду, приготовленному на пару. При приготовлении жаркого рекомендуется сначала обжарить его на сковороде для образования корочки, что позволяет лучше сохранить сочность мяса. Время приготовления составляет не менее 2 часов для рыбы весом 300 г, 4-7 часов для жаркого весом от 1 до 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки и пользоваться прилагаемым термометром для мяса или обычным термометром для духовок.
		<b>Медл. обжар. рыбы</b> 	
	<b>БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</b>	Для ускоренного предварительного прогрева духовки. Подробное описание этого режима приведено в соответствующем разделе выше.	

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		-	2/3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	160-180	30-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	3	160-200	35-90	Поддон/форма/противень для выпечки кондитерских изделий на решетке
		-	1-4	160-200	40-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		-	3	170-180	20-45	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	160-170	20-45	Ур. 5: противень на решетке Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Эклеры		-	3	180-200	30-40	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	35-45	Ур. 5: противень на решетке Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Безе		-	3	90	110-150	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	90	140-160	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	90	140-160	Ур. 5: противень на решетке Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		-	1/2	190-250	20-50	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	190-250	25-50	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	190-250	25-50	Ур. 5: противень на решетке Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, салом, беконом)		-	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	180-190	45-60	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
		-	1-3-5	180-190	45-60	Ур. 5: форма для тортов на решетке Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки + форма для тортов
		-	1-3-5	180-190	45-60	Ур. 5: форма для тортов на решетке Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки + форма для тортов
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	3	190-200	20-30	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	180-190	20-40	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	20-40	Ур. 5: противень на решетке Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	20-40	Ур. 5: противень на решетке Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		-	3	190-200	45-55	Противень на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		-	3	190-200	80-110	Поддон или противень на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		-	3	200-230	50-100	Поддон или противень на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		-	2	190-200	80-130	Поддон или противень на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		-	3	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		-	2	180-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		-	5	Высокая	3-5	Решетка
Рыба (филе, кусками)		-	3-4	Средняя	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: поддон для сбора жира с водой

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности	
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	4-5	Средняя-высокая	15-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)	
						Ур. 4: поддон для сбора жира с водой	
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	1-2	Средняя	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)	
						Ур. 1: поддон для сбора жира с водой	
						Ур. 2: вертел	
		-	1-2	Высокая	60-80	Ур. 1: поддон для сбора жира с водой	
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	3	Средняя	35-45	Противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)	
Баранья ножка, рулька		-	3	Средняя	60-90	Поддон или противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)	
Жареный картофель		-	3	Средняя	45-55	поддон или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)	
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	Высокая	10-15	Противень на решетке	
Лазанья и мясо		-	1-4	200	50-100	Ур. 4: противень на решетке	
						Ур. 1: поддон или противень на решетке	
Мясо и картофель		-	1-4	200	45-100	Ур. 4: противень на решетке	
						Ур. 1: поддон или противень на решетке	
Рыба и овощи		-	1-4	180	30-50	Ур. 4: противень на решетке	
						Ур. 1: поддон или противень на решетке	
Замороженная пицца		-	3	Автом.	10-15	Поддон/противень для сладкой выпечки или решетка	
			1-4	Автом.	15-20	Ур. 4: противень на решетке	
							Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
			1-3-5	Автом.	20-30	Ур. 5: противень на решетке	
							Ур. 3: поддон или противень для сладкой выпечки
							Ур. 1: противень на решетке
			1-3-4-5	Автом.	20-30	Ур. 5: противень на решетке	
				Ур. 4: поддон или противень для сладкой выпечки			
				Ур. 3: поддон или противень для сладкой выпечки			
				Ур. 1: противень на решетке			

**Таблица рецептов, проверенных на соответствие нормам IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 и DIN 3360-12:07:07**

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		-	3	170	20-30	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160	20-30	Ур. 4: противень для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон для сбора жира
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		-	3	170	25-35	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160	30-40	Ур. 4: противень для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон для сбора жира
		-	1-3-5	160	35-45	Ур. 5: противень на решетке Ур. 3: противень для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон для сбора жира
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	175	75-95	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Тосты (Toast)		-	5	Высокая	3-5	Решетка
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Гамбургеры (Burgers)		-	5	Высокая	20-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) Ур. 4: поддон для сбора жира с водой
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160	55-65	Ур. 4: противень для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон для сбора жира
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Жаркое из свинины (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Ур. 2: поддон для сбора жира
<b>DIN 3360-12:07, приложение С</b>						
Невысокий пирог/ торт (Flat cake)		-	3	170	40-50	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	170	45-55	Ур. 4: противень для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон для сбора жира

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если требуется использовать режим выпекания с конвекцией ("подрумьянивание") на одном уровне, то рекомендуется пользоваться третьим уровнем и задавать ту же температуру, которая указана для режима КОНВЕКЦИЯ с приготовлением на нескольких уровнях.

При приготовлении на решетке рекомендуется оставлять свободными 3-4 см от переднего края решетки, чтобы ее было легче вынимать.

### Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (ругех) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки.

### Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом КОНВЕКЦИЯ, можно готовить одновременно несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующих одинакового времени приготовления, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

### Сладкая выпечка

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим КОНВЕКЦИЯ. Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него поддон для сбора жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости долейте в поддон воды.

### Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев при этом на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон для сбора жира, налив в него около полулитра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки, что позволяет избегать ожогов.

## **Пицца**

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моцареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.

## **Режим “Подъем теста”**

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25 °C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.

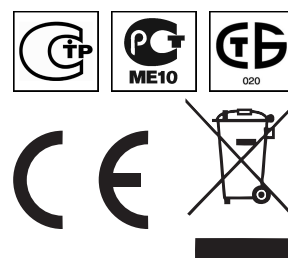


<http://www.bauknecht.eu>

Printed in Italy  
03/2011

**5019 410 01046**

Copyright Whirlpool Europe s.r.l. 2010. All rights reserved



Bauknecht, Polar and Ignis are registered trademarks of the Whirlpool group of companies.