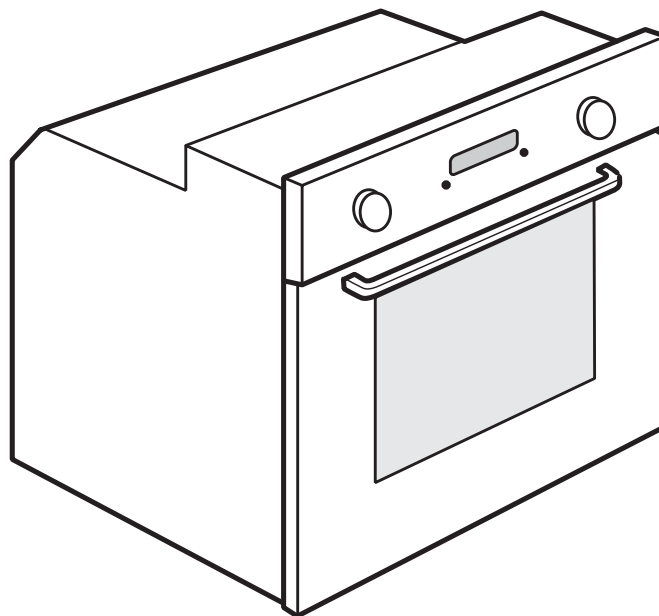


BLVE 7103



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 vytažování 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 1,5mm²) 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

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (CE) 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.

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 vložnou 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.

ÚDRŽBA

! VAROVÁNÍ

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

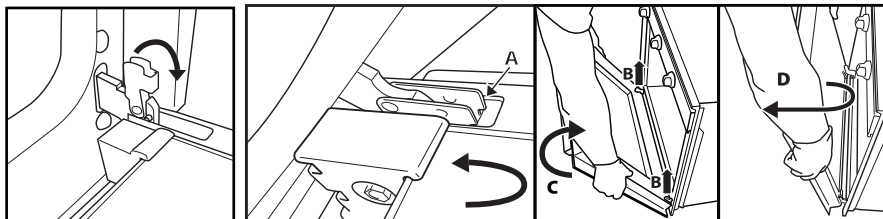
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

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.



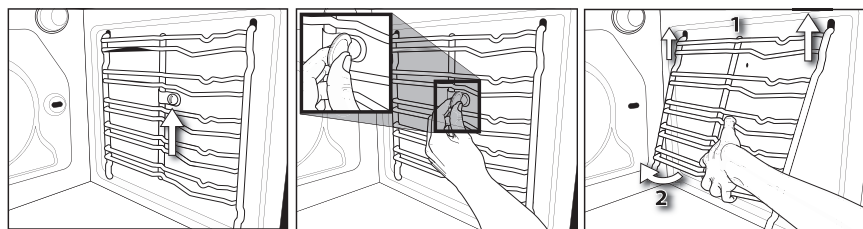
Obr. 1

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.



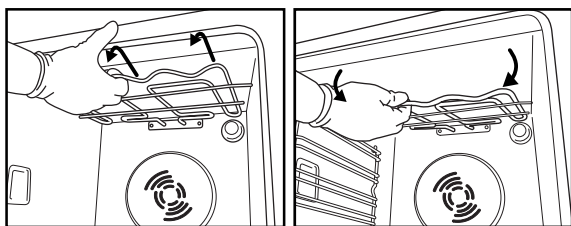
Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství ().
2. Povytněte 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 držácích.



Obr. 6

Obr. 7

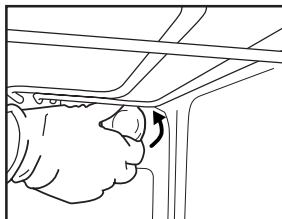
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

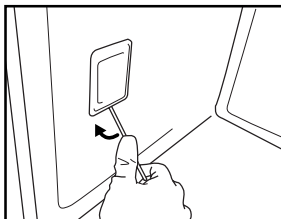
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 8), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Výměna boční žárovky (je-li u modelu):

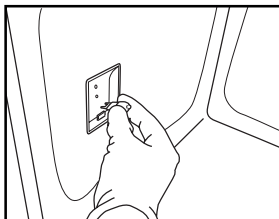
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena.
3. Nyní je nutné tenkým šroubovákem opatrně vypáčit kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky).
5. Kryt nasadte zpět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl.
6. Nasadte boční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



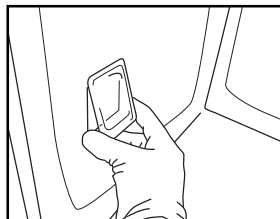
Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10



Obr. 11

POZNÁMKA:

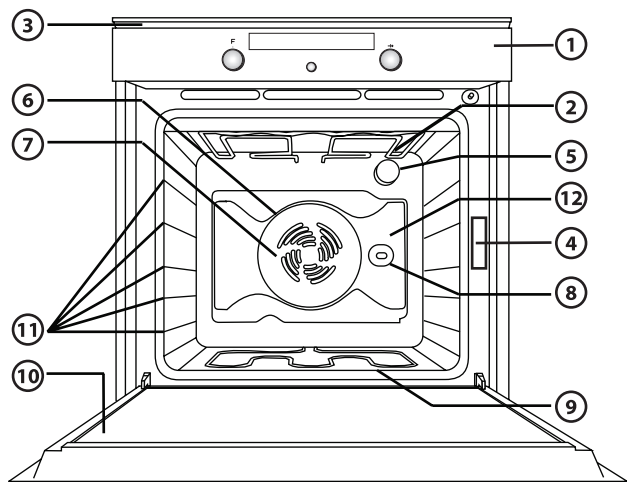
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T 300°C.
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holými 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

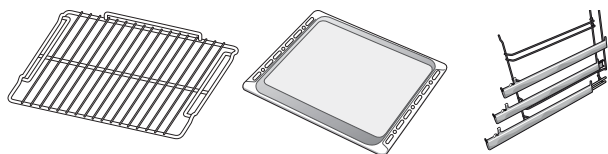


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno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

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.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



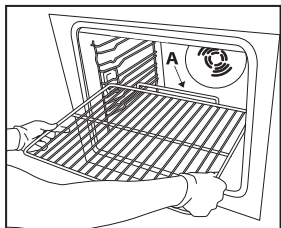
- Obr. A Obr. B Obr. C
- ROŠT (1):** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.
 - PLECH NA MOUČNÍKY (1):** k pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.
 - VÝSUVNÉ KOLEJNÍČKY:** usnadňují vkládání a vytahování příslušenství.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

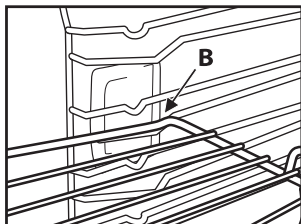
ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

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

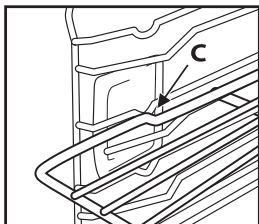


Obr. 1

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



Obr. 2



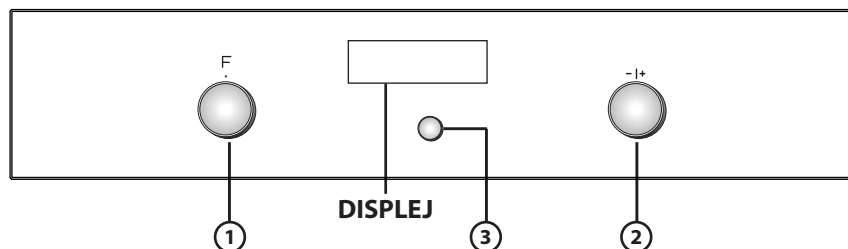
Obr. 3

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
3. **TLAČÍTKA VOLBY/POTVRZENÍ**

POZNÁMKA: na displeji se objeví ✓ pro ukazatele týkající se tohoto tlačítka.

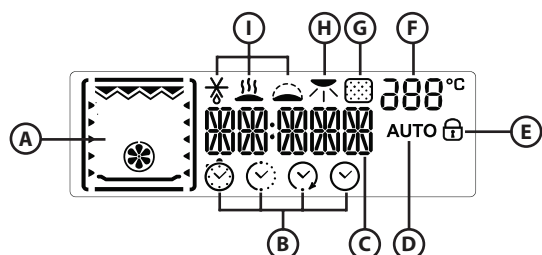
SEZNAM FUNKCÍ

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

Zobrazené podnabídky lze zvolit otočením ovladače na funkce GRIL, SPECIÁLNÍ, NASTAVENÍ, CHLÉB/PIZZA.

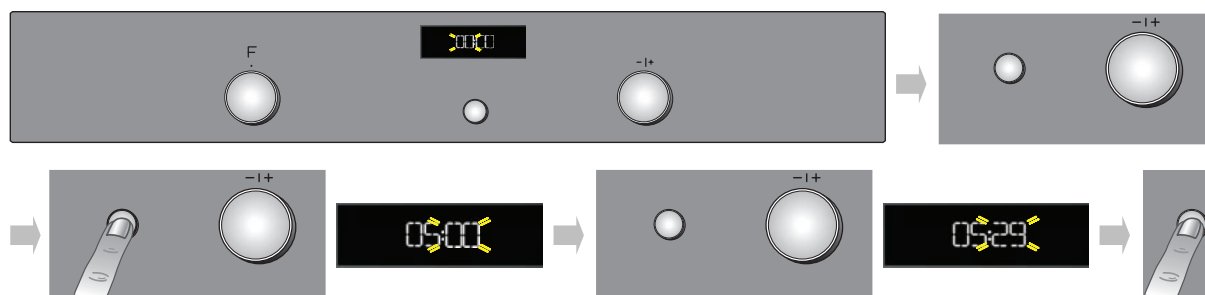
POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 12.

POPIS DISPLEJE



- A. Zobrazení zapnutých topných těles pro různé funkce
- B. Symboly týkající se nastavení času: časovač, délka pečení, čas konce pečení, denní čas.
- C. Informace týkající se nastavených funkcí
- D. Automatická funkce CHLÉB/PIZZA je zapnutá
- E. Ukazatel zavřených dveří trouby při cyklu automatického čištění (není k dispozici u tohoto modelu).
- F. Vnitřní teplota trouby
- G. Funkce pyrolýza (není k dispozici u tohoto modelu)
- H. Zhnědnutí
- I. rozmrazování, udržování jídla v teple, kynutí

ZAPNUTÍ TROUBY - NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

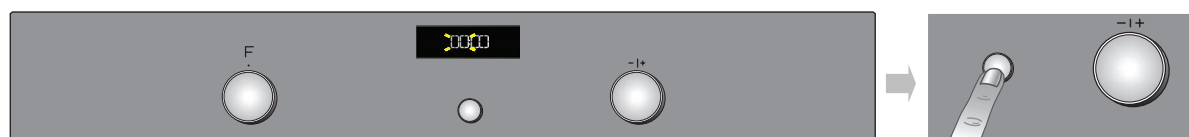


Po připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit denní čas. Na displeji blikají dvě číslice označující hodinu.

1. Otočte ovladačem "Navigace" k zobrazení požadované hodiny.
2. Stiskněte tlačítko ③ k potvrzení; na displeji blikají dvě číslice označující minuty.
3. Otočte ovladačem "Navigace" k zobrazení požadovaných minut.
4. Stiskněte tlačítko ③ k potvrzení.

Chcete-li změnit denní čas, například po výpadku elektrického proudu, řiďte se následujícím odstavcem (NASTAVENÍ).

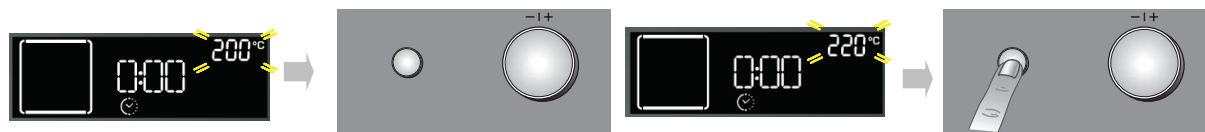
VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Otočte ovladačem "Funkce" na požadovanou funkci.
2. Jestliže předem nastavené parametry odpovídají požadovaným hodnotám, stiskněte tlačítko ③. Chcete-li je změnit, postupujte takto.

NASTAVENÍ TEPLoty/VÝKONU GRILU

Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:







1. Otáčejte ovladačem "Navigace" tak dlouho, až se zobrazí požadovaná hodnota.
2. Stiskněte tlačítko ③ k potvrzení.

Za 10 vteřin od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

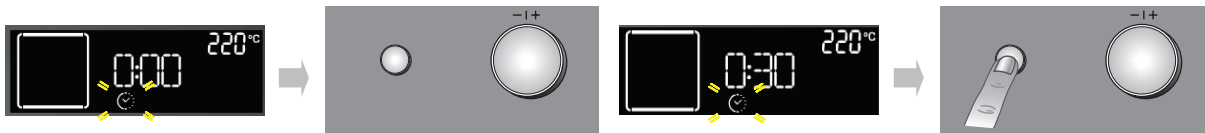
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV





1. Zvolte funkci rychlého předehřevu otáčením ovladače "Funkce", až se objeví symbol .
2. Potvrďte tlačítkem : Na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko . Chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Na displeji se objeví slovo **PRE**. Po dosažení nastavené teploty se tato hodnota nahradí příslušnou hodnotou (např. 200°) a zazní zvukový signál. Po dokončení předehřevu trouba automaticky zvolí funkci Tradiční .
Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače "Funkce".

NASTAVENÍ DÉLKY 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. Po potvrzení teploty bliká symbol .
 2. Otočte ovladačem Upravování k zobrazení požadované doby pečení.
 3. Potvrďte dobu pečení stisknutím tlačítka .
- Za 10 vteřin od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

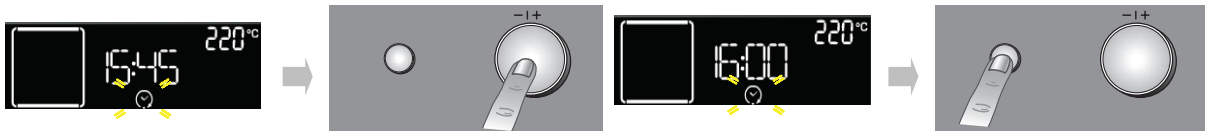
NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

nastavení odloženého startu je možné pouze pro následující funkce: RYCHLÝ PŘEDOHŘEV, CHLÉB/PIZZA, TRADIČNÍ PEČENÍ


s tímto nastavením se dosáhne zvolené teploty postupně, takže se doby pečení trochu prodlouží vzhledem k časům uvedeným v tabulce pečení.

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.

Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 15:45 a symbol ) bliká.



Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

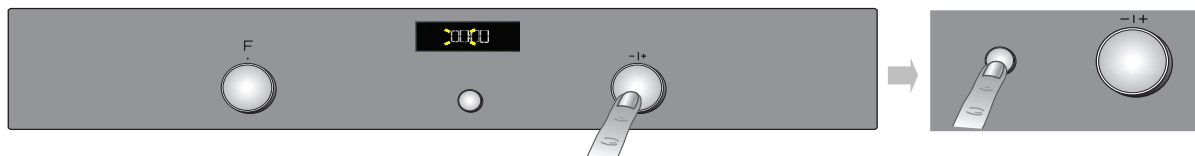
1. Otočte ovladačem "Navigace" k volbě času, kdy má pečení skončit (např. 16:00).
2. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka : dva puntíky času konce pečení blikají a signalizují správné nastavení.
3. Trouba automaticky odloží spuštění tak, aby pečení skončilo v nastavenou dobu.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



Pokud je po dopečení jídla nebo po vypnutí trouby vnitřní teplota vyšší než 50° C, na displeji se objeví slovo HOT a příslušná vnitřní teplota. Když zbytkové teplo dosáhne hodnoty 50° C, vrátí se na displej denní čas.

MINUTKA



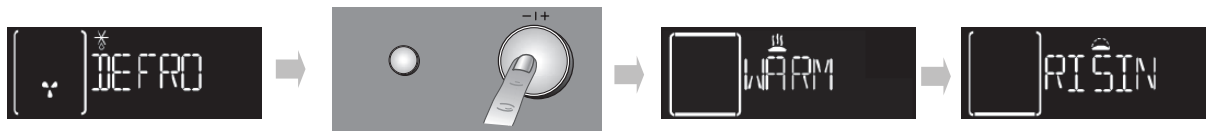
Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 23 hodin a 59 minut.

1. S ovladačem "Funkce" otáčejte ovladačem "Navigace" tak dlouho, až se zobrazí požadovaná doba pečení.
2. Stiskněte tlačítko **3** k zahájení odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví "0:00" a zazní zvukový signál. Minutku můžete vypnout stisknutím tlačítka **3** (na displeji se objeví denní čas).

VOLBA SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

Nastavením ukazatele ovladače "Funkce" na symbol se otevře podnabídka s pěti speciálními funkcemi.

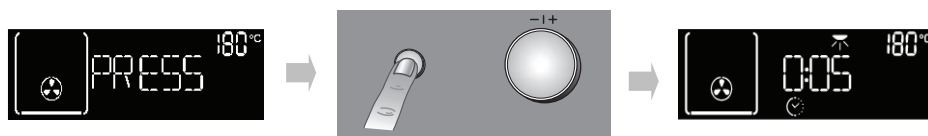
Chcete-li si prohlédnout, zvolit a spustit jednu z těchto funkcí, postupujte následujícím způsobem:



1. Otočte ovladačem "Funkce" na symbol : na displeji se zobrazí "DEFROST" a příslušný symbol této funkce.
2. Otáčením ovladače "Navigace" projdete seznam funkcí; jejich názvy jsou anglicky. DEFROST (rozmrazení), KEEP WARM (rozmrazování, udržování jídla v teple), RISING (kynutí), MEAT SLOW COOKING (pomalé pečení masa), FISH SLOW COOKING (pomalé pečení ryby).
3. Stiskněte tlačítko **3** k potvrzení.

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: "PRESS ✓ TO BROWN" (stiskněte ✓ ke zhnědnutí). Stisknutím tlačítka **3**, spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

VOLBA FUNKCE CHLĚB/PIZZA

Nastavením ukazatele ovladače "Funkce" na symbol se otevře podnabídka se dvěma automatickými funkcemi pečení pro chléb" a pizzu.

Chléb



1. Otočte ovladač "Funkce" na symbol : na displeji se zobrazí "BREAD" (chléb) a vedle bude slovo AUTO.
2. Stiskněte **3** k volbě funkce.
3. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované teploty (mezi 180 °C a 220 °C) a potvrďte tlačítkem **3**.
4. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované doby pečení a stisknutím **3** pečení spustíte.

Pizza




1. Otočte ovladačem "Funkce" na symbol : na displeji se zobrazí "BREAD" (chléb). Chcete-li zvolit funkci "PIZZA", postupujte následujícím způsobem:
2. Otočte ovladačem "Navigace": na displeji se objeví "PIZZA".
3. Stiskněte **3** k volbě funkce.
4. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované teploty (mezi 220 °C a 250 °C) a potvrďte tlačítkem **3**.
5. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované doby pečení a stisknutím **3** pečení spustíte.


NASTAVENÍ



Nastavením ukazatele ovladače "Funkce" na symbol  se otevře podnabídka se čtyřmi nastaveními displeje, které lze změnit.

Hodiny

Otočte ovladačem "Funkce" na příslušný symbol : na displeji se objeví slovo CLOCK (hodiny). Chcete-li změnit čas, řiďte se předchozím odstavcem (NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU).



Eco

Jestliže je nastavený režim ECO (ON), displej zhasne, když je trouba v klidovém stavu, nebo po uplynutí 5 minut od konce doby pečení. Kromě toho se při pečení vypne vnitřní osvětlení. Chcete-li na displeji zobrazit informace, stiskněte tlačítko , nebo otočte jedním ovladačem.

1. Otočte ovladačem "Navigace", až se zobrazí "ECO".
2. Stiskněte tlačítko  k otevření nastavení (ON/OFF).
3. Otočte ovladačem "Navigace" k volbě požadovaného nastavení a potvrďte tlačítkem .



Zvukový signál

Při zapnutí nebo vypnutí zvukového signálu postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem "Navigace", až se zobrazí "SOUND" (zvuk).
2. Stiskněte tlačítko  k otevření nastavení (ON/OFF).
3. Otočte ovladačem "Navigace" k volbě požadovaného nastavení a potvrďte tlačítkem .

















Jas

Při změně jasu displeje postupujte následujícím způsobem:





















1. Otočte ovladačem "Navigace" k zobrazení slova "BRIGHTENESS".
2. Stiskněte tlačítko : na displeji se objeví číslo 1.
3. Otočte ovladačem "Navigace" k zesílení nebo zeslabení jasu a potvrďte tlačítkem .

TABULKA FUNKCÍ

OVladač funkce















	OFF	K přerušení pečení a vypnutí trouby.	
	OSVĚTLENÍ	K zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby.	
	SPECIÁLNÍ FUNKCE	 ROZMRAZENÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
		 UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE	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.
		 KYNUTÍ	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.
		 POMALÉ PEČENÍ MASA	K šetrné přípravě masa (při 90 °C). S touto funkcí se jídlo vaří pomalu, a je proto křehčí a šťavnatější. Pečeně doporučujeme nejprve osmáhnout na pánvi, aby se uvnitř masa lépe udržela šťáva. Doba vaření je od 4 hodin pro asi 1 kg pečeně až 6-7 hodin pro pečeně o váze 3 kg. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když budete během pečení co nejméně otvírat dveře trouby a používat teploměr trouby k ověření teploty masa.
		 POMALÉ PEČENÍ RYBY	K šetrné přípravě 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. Doba vaření je od 2 hodin pro asi 300g ryby a 4-5 hodin pro ryby o váze 3 kg. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když budete během pečení co nejméně otvírat dveře trouby a používat teploměr trouby k ověření teploty masa.
	TRADIČNÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 2. úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. úroveň drážek. Před vložením jídla troubu předehřejte.	
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 2. úroveň. Doporučujeme troubu před pečením předehřát.	
	HORKÝ VZDUCH	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na dvou úrovních současně (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít 2. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 3. úroveň po předehřátí trouby.	
	MAXI PEČENÍ	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.	
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.	
	TURBO GRIL	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.	
	NASTAVENÍ	K nastavení displeje (čas, jas, hlasitost zvukového signálu, úspora energie).	
	CHLÉB/PIZZA	K pečení různých druhů chleba a pizzy. Tato funkce obsahuje dva programy s předem zadaným nastavením. Stačí zadat pouze požadované hodnoty (teplotu a čas) a trouba bude automaticky řídit optimální cyklus pečení. Po předehřátí trouby vložte jídlo do 2. úrovně drážek.	
	RYCHLÝ PŘEDOHŘEV	K rychlému zahřátí trouby.	


TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předehřev	Stupeň pečení Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		ano	2	160-180	30-90	forma na roštu
		ano	1-3	160-180	30-90	Úrov. 3: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	2	160-200	30-85	hluboký plech/plech na moučníky nebo forma na roštu
		ano	1-3	160-200	35-90	Úrov. 3: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
Sušenky/muffiny		ano	2	170-180	15-45	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	160-170	20-45	Úrov. 3: rošt Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		ano	2	180-200	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	180-190	35-45	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Pusinky		ano	2	90	110-150	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	90	130-150	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Chléb/pizza/plochý chléb focaccia		ano	2	190-250	15-50	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	190-250	25-50	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Mražené pizy		ano	2	250	10-15	Úrov. 2: hluboký plech / plech na moučníky nebo rošt
		ano	1-3	250	10-20	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		ano	2	180-190	35-45	forma na roštu
		ano	1-3	180-190	45-60	Úrov. 3: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
Lístkové taštičky / lískové keksy		ano	2	190-200	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	180-190	20-40	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Lasagne/ zapékané těstoviny/ canelloni/ nákypy		ano	2	190-200	45-55	talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/ vepřové 1 kg		ano	2	190-200	70-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předohřev	Stupeň pečení Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kuře / králík / kachna 1 kg		ano	2	200-230	50-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		ano	1/2	190-200	80-130	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celé)		ano	2	180-200	40-60	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		ano	2	180-200	50-60	talíř na pečení na roštu
Topinky		-	4	3 (vysoká)	3-5	Rošt
Rybí filety / řízky		-	4	2 (střední)	20-35	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení jídlo obraťte) Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		-	4	2-3 (střední-vysoká)	15-40	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	2 (střední)	50-65	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte) Úrov. 1: hluboký plech s vodou
				3 (vysoká)	60-80	Úrov. 2: otočný rožeň Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2	2 (střední)	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	2	2 (střední)	60-90	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	2 (střední)	45-55	hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	3 (vysoká)	10-15	talíř na pečení na roštu
Lasagne a masa		ano	1-3	200	50-100	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Masa a brambory		ano	1-3	200	45-100	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		ano	1-3	180	30-50	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo 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
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Sušenky z listového těsta (Shortbread)		ano	2	170	15-25	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	160	20-30	Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Malé dezerty (Small cakes)		ano	2	170	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	160	30-40	Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Piškot bez tuku (Fatless sponge cake)		ano	2	170	35-45	forma na roštu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 jablečné koláče (Two apple pies)		ano	2	185	60-75	forma na roštu
		ano	1-3	175	70-90	Úrov. 3: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toasty (Toast)		-	4	3 (vysoká)	3-5	Rošt
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)		-	4	3 (vysoká)	30-40	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 3: hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablečný koláč, koláč v talíři na pečení (Apple cake, yeast tray cake)		ano	2	180	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	160	55-65	Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Vepřová pečeně (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Úrov. 2: hluboký plech
DIN 3360-12:07 příloha C						
Moučník na plechu (Flat cake)		ano	2	170	35-45	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	170	40-50	Úrov. 3: 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. Používejte tmavě zbarvené kovové 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, nevymazávejte 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 "TRADIČNÍ PEČENÍ". Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložением 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 vložением 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 vymažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

Funkce kynutí

Před vložением 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 mm²) 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.

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 dverkách). 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 dverok.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistíte, 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 dverok očistite špeciálnymi čistiacimi prostriedkami. Vybratie dverok 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 dverok 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.

ÚDRŽBA

VAROVANIE

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

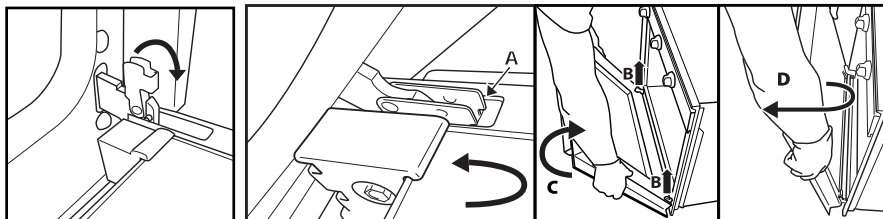
VYBRATIE DVIEROK

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. Spusťte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka.



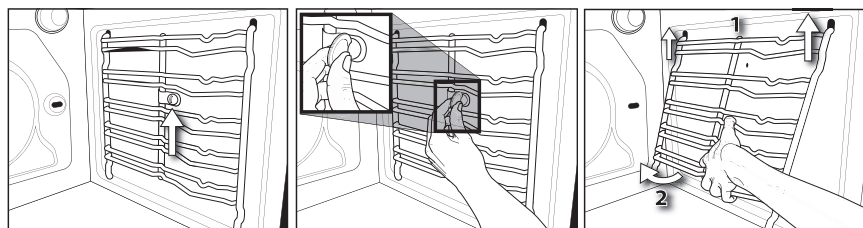
Obr. 1

Obr. 2

VYBRATIE BOČNÝCH MREŽOK

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.



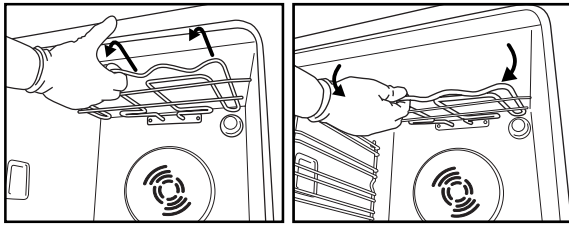
Obr. 3

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

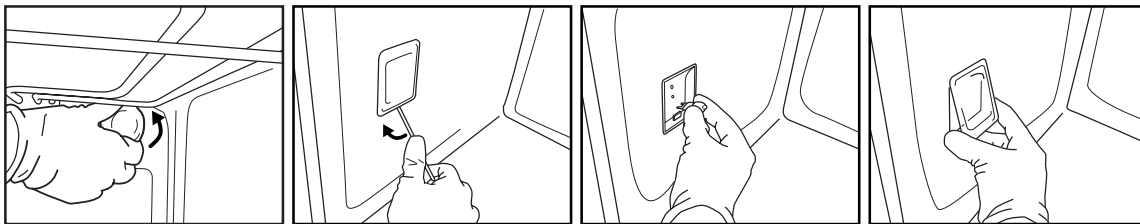
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

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:

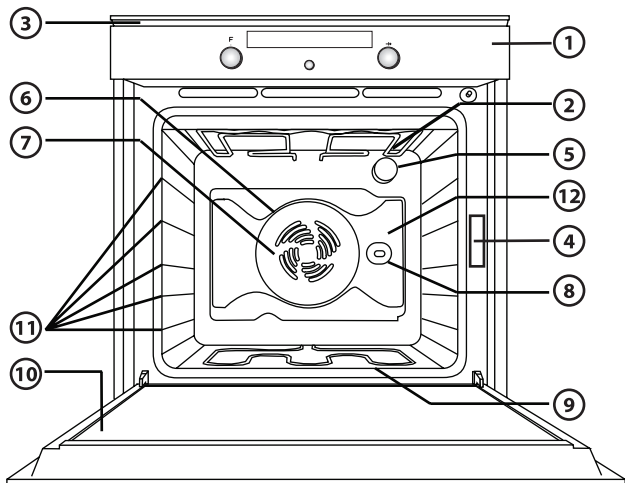
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 - 40 W/230 V typu E-14, T 300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 - 40 W/230 V typu G9, T 300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

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

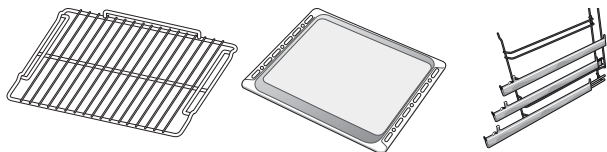


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne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

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.

DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



Obr. A

Obr. B

Obr. C

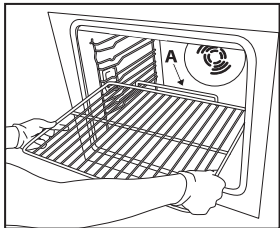
- A. ROŠT (1):** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pod pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- B. PLECH NA PEČENIE (1):** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.
- C. POSUVNÉ LIŠTY:** na uľahčenie vsúvania a vyberania príslušenstva.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

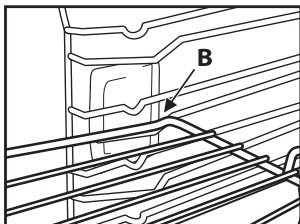
VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

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

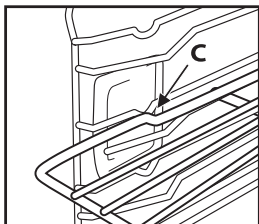


Obr. 1

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



Obr. 2



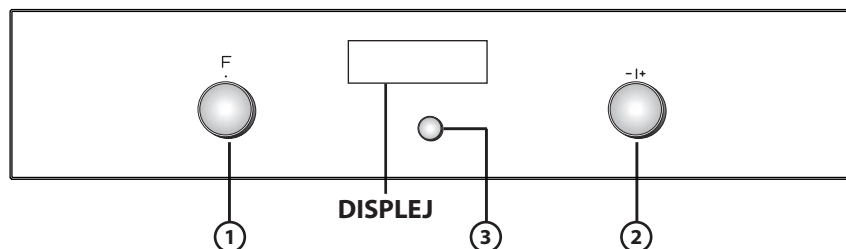
Obr. 3

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
3. TLAČIDLO NA VOĽBU/POTVRDENIE

POZNÁMKA: gombíky sú zatlačacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.

POZNÁMKA: na displeji sa zobrazí ✓, ako indikácie týkajúce sa tohto tlačidla.

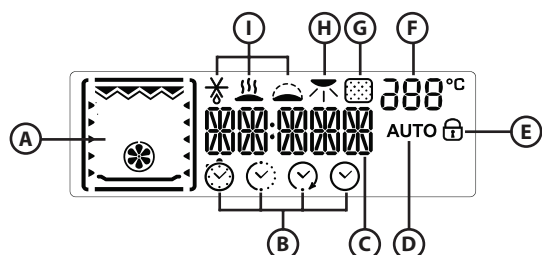
ZOZNAM FUNKCIÍ

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, CHLIEB/PIZZA.

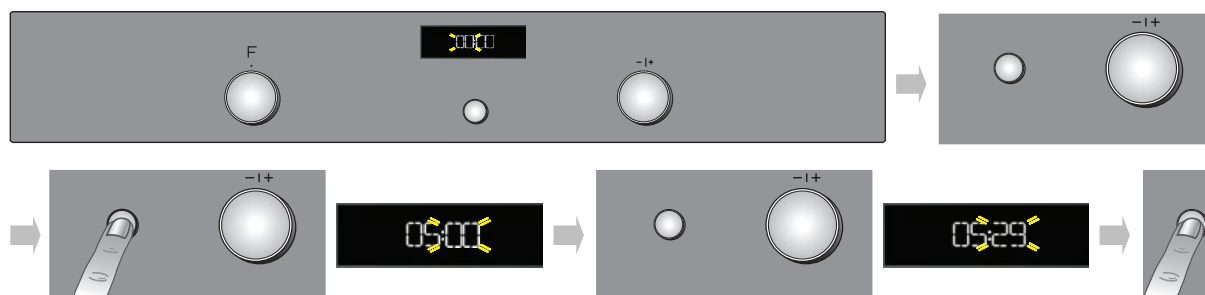
POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strana 28.

POPIS DISPLEJA



- A. Zobrazovanie aktívnych ohrevných článkov pre rôzne funkcie
- B. Symboly spojené s riadením času: časomer, doba pečenia, čas ukončenia pečenia, presný čas
- C. Informácie týkajúce sa vopred nastavených funkcií
- D. Nastavená automatická funkcia CHLIEB/PIZZA
- E. Indikácia zamknutých dvierok rúry počas cyklu automatického čistenia (nie je k dispozícii na tomto modeli)
- F. Vnútna teplota rúry
- G. Funkcia pyrolýzy (nie je k dispozícii na tomto modeli)
- H. Zhnednutie
- I. Špeciálne funkcie: rozmrazovanie, udržiavanie v teple, kysnutie

AKTIVÁCIA RÚRY - NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU

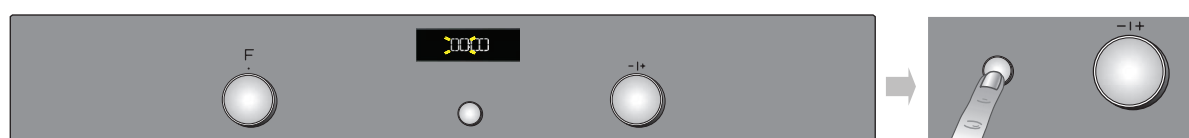


Po zapojení rúry k elektrickej sieti je nevyhnutné nastaviť presný čas. Na displeji blikajú dve číslice pre hodiny.

1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí správny údaj hodín.
2. Stlačením tlačidla ③ potvrdíte, na displeji budú blikáť dve číslice zobrazujúce minúty.
3. Otáčaním gombíka "Navigácia" nastavte minúty presného času.
4. Stlačte tlačidlo ③ na potvrdenie.

Aby ste upravili čas, napríklad po výpadku dodávky elektriny, postupujte podľa pokynov v nasledujúcom odseku (NASTAVENIA).

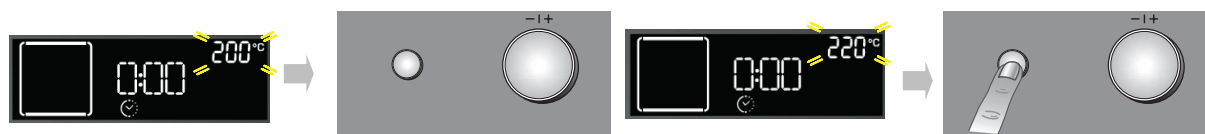
NASTAVENIE FUKCIÍ PEČENIA



1. Otočte ovládač "Funkcie" po polohy želanej funkcie: na displeji sa zobrazia nastavenia prípravy jedla.
2. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo ③. Aby ste ich zmenili, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU

Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:







1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí želaná hodnota.
2. Stlačte tlačidlo ③ na potvrdenie.

Rúra potvrdí voľbu automaticky po uplynutí 10 sekúnd od poslednej operácie.

RÝCHLY PREDOHREV





1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho gombíka "Funkcie" do polohy symbolu .
2. Potvrďte tlačidlom : nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak navrhnutá teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo . Pri úprave postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Na displeji sa zobrazí nápis **PRE**. Pri dosiahnutí nastavenej teploty sa príslušná teplota (napr. 200°) zobrazí a zaznie zvukové znamenie. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu . V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom "Funkcie" a zvoľte 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. Po potvrdení teploty bude blikať symbol .
2. Otáčajte ovládacím gombíkom Nastavenie, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
3. Potvrďte dobu pečenia stlačením tlačidla .

Rúra potvrdí voľbu automaticky po uplynutí 10 sekúnd od poslednej operácie.

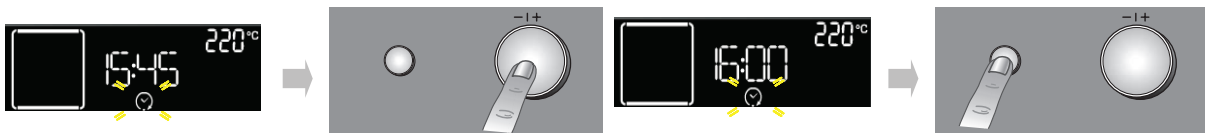
NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nastavenie posunutého štartu nie je k dispozícii pri nasledujúcich funkciách: RÝCHLY PREDOHREV, CHLIEB/PIZZA, KONVENČNÉ PEČENIE.


POZNÁMKA: pri tomto nastavení sa teplota dosiahne po stupňoch, preto sa doby pečenia oproti dobám uvedeným v tabuľkách pečenia mierne predĺžia.

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.

Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 15:45) a blika symbol .



Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

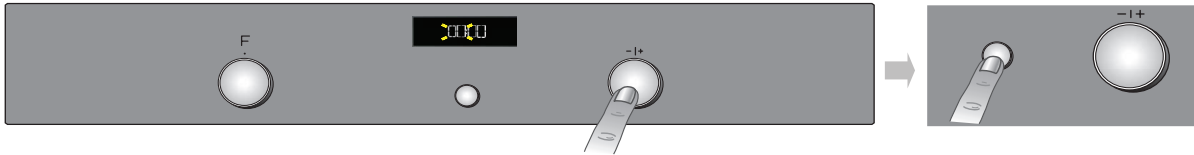
1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí čas, kedy chcete, aby sa ukončilo pečenie (napríklad 16:00).
2. Potvrďte želanú hodnotu stlačením tlačidla : dve bodky v zobrazení času blikajú, čo indikuje, že nastavenie bolo vykonané správne.
3. Rúra posunie čas zapnutia automaticky tak, aby sa pečenie ukončilo v nastavenom čase.

INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA V RÚRE



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


KUCHYNSKÉ MINÚTKY



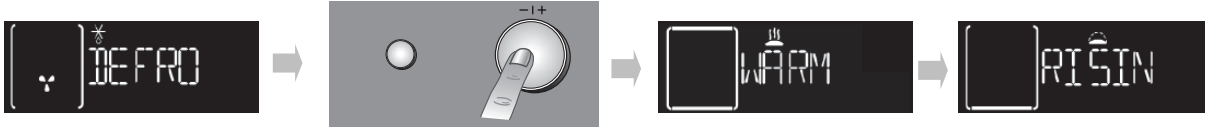
Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 23 hodín a 59 minút.


1. S ovládacím gombíkom "Funkcie" na nule otáčajte gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí želaná doba.
2. Stlačením tlačidla ③ sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí "0:00" a zaznie zvukový signál. Aby ste ho zrušili, stlačte tlačidlo ③ (na displeji sa zobrazí presný čas).

NASTAVENIE ŠPECIÁLNYCH FUNKCIÍ

Posunutím ukazovateľa ovládacieho gombíka "Funkcie" do polohy symbolu  sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca päť špeciálnych funkcií.

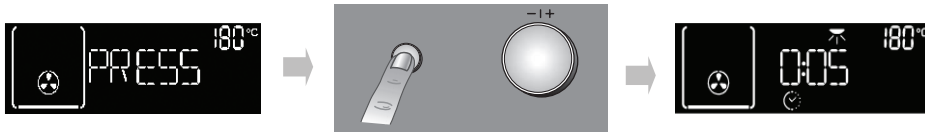
Pri posune, nastavení a spustení týchto funkcií postupujte podľa nasledujúcich pokynov:



1. Otočte ovládač "Funkcie" na symbol : na displeji sa zobrazí "DEFROST" a príslušný symbol priradený tejto funkcii.
2. Otáčaním ovládača "Navigácia" sa posúvajte po zozname funkcií; ich meno sa zobrazí anglicky: DEFROST (rozmrazovanie), KEEP WARM (udržiavanie v teple), RISING (kysnutie), MEAT SLOW COOKING (pomalé pečenie mäsa), FISH SLOW COOKING (pomalé pečenie rýb).
3. Stlačte tlačidlo ③ na potvrdenie.


ZHNEDNUTIE

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




Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí: "PRESS ✓ TO BROWN" (stlačte ✓ na zhnednutie). Stlačením tlačidla ③, rúra spustí fázu zapečenia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba dvakrát.

NASTAVENIE FUNKCIE CHLIEB/PIZZA

Posunutím ukazovateľa "Funkcie" do polohy symbolu  sa sprístupnia rozšírené ponuky dvoch automatických funkcií na pečenie "chleba" a "pizze".





Chlieb




1. Otočte ovládač "Funkcie" na symbol : na displeji sa zobrazí "BREAD" (chlieb) a vedľa AUTO.
2. Stlačením ③ nastavte funkciu.
3. Otáčaním ovládača "Navigácia" nastavte želanú teplotu (od 180°C po 220°C) a potvrdte tlačidlom ③.
4. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" nastavte želanú dobu pečenia a stlačte ③, čím sa spustí pečenie.

Pizza




1. Otočte ovládač "Funkcie" na symbol : na displeji sa zobrazí "BREAD" (chlieb). Aby ste nastavili funkciu "PIZZA", dodržte nasledujúci postup:
2. Otočte ovládacím gombíkom "Navigácia": na displeji sa zobrazí "PIZZA".
3. Stlačením  nastavte funkciu.
4. Otáčaním ovládača "Navigácia" nastavte želanú teplotu (od 220°C po 250°C) a potvrdte tlačidlom .
5. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" nastavte želanú dobu pečenia a stlačte , čím sa spustí pečenie.


NASTAVENIA



Posunutím ukazovateľa ovládacieho gombíka "Funkcie" na symbol  sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca štyri nastavenia displeja, ktoré sa dajú zmeniť.

Hodiny

Otočte ovládač "Funkcie" na symbol : na displeji sa zobrazí nápis CLOCK (hodiny). Aby ste upravili čas, postupujte podľa predchádzajúceho odseku (NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU).



Eko

Keď je aktívny EKO režim (ON), po prepnutí rúry do pohotovostného režimu alebo po uplynutí 5 minút od pečenia, displej zhasne. Okrem toho, vnútorné osvetlenie sa počas pečenia vypne. Aby sa na displeji znovu zobrazili informácie a zaplo sa osvetlenie, stačí stlačiť tlačidlo  alebo otočiť jeden z gombíkov.

1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí "ECO".
2. Stlačením tlačidla  sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" zvolte želané nastavenie a potvrdte tlačidlom .



Zvukové znamenie

Aby ste zvukové znamenie aktivovali alebo vypli, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí "SOUND".
2. Stlačením tlačidla  sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otočením ovládača "Navigácia" zvolte želané nastavenie a potvrdte tlačidlom .

Jas

Aby ste upravili jas displeja, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:





















1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí "BRIGHTNESS".
2. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí číslo 1.
3. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" zvýšte alebo znížte jas a potvrdte tlačidlom .

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDAČ FUNKCIÍ















	OFF	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.	
	ŽIAROVKA	Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.	
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	 ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
		 UDRŽIAVANIE V TEPLE	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.
		 KYSNUTIE	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.
		 POMALÉ PEČENIE MÄSA	Na pomalé a šetrné pečenie mäsa pri 90°C. Pri tejto funkcii sa mäso pečie pomaly, čo umožní udržanie krehkého a šťavnatého vnútra. Mäsa sa odporúča najprv opieť na panvici, aby sa opiekol jeho povrch, čo zabráni vytekaniu šťavy. Doba pečenia je 4 hodiny pre kusy mäsa s hmotnosťou 1 kg až 6 - 7 hodín na pečenie mäsa s hmotnosťou 3 kg. Aby ste dosiahli optimálny výsledok, otvárajte dvierka rúry čo najmenej a na overenie vnútornej teploty mäsa používajte teplomer.
		 POMALÉ PEČENIE RÝB	Na pomalé a šetrné pečenie rýb pri 85°C. Pri tejto funkcii sa jedlo 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. Doba pečenia je 2 hodiny pri pečení rýb s hmotnosťou 300 g až 4 - 7 hodín na pečenie rýb s hmotnosťou 3 kg. Aby ste dosiahli optimálny výsledok, otvárajte dvierka rúry čo najmenej, aby neunikalo teplo.
	STATICKÝ OHREV	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. úroveň. Pred vložením jedál do rúry ju predohrejte.	
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Pred vložením jedál do rúry sa odporúča predohriať ju.	
	PRÚDENIE VZDUCHU	Na súčasné pečenie rôznych jedál na dvoch úrovniach, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča používať 2. úroveň. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň a rúru pred pečením predohriať.	
	MAXI PEČENIE	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.	
	GRIL	Na grilovanie rebriek, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.	
	TURBO GRIL	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.	
	NASTAVENIA	Na nastavenie displeja (čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).	
	CHLIEB/PIZZA	Na pečenie rôznych druhov a foriem chleba a pizze. V rámci tejto funkcie sú k dispozícii dva programy s definovanými nastaveniami. Bude stačiť zadať požadované hodnoty (teplotu a dobu) a rúra automaticky zabezpečí optimálne pečenie. Po predohreve rúry vložte cesto na 2. úroveň.	
	RÝCHLY PREDOHREV	Na rýchly predohrev rúry.	


TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň pečenia (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		Áno	2	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	160-180	30-90	Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)		-	2	160-200	30-85	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	160-200	35-90	Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/Koláčiky		Áno	2	170-180	15-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160-170	20-45	Úr. 3: rošt Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Odpalované cesto		Áno	2	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	180-190	35-45	Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Snehové sušienky		Áno	2	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	90	130-150	Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Chlieb / Pizza / Posúch		Áno	2	190-250	15-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	190-250	25-50	Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Mrazené pizze		Áno	2	250	10-15	Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1-3	250	10-20	Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	2	180-190	35-45	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	180-190	45-60	Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	2	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	180-190	20-40	Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákyppy		Áno	2	190-200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1kg		Áno	2	190-200	70-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň pečenia (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kurča / Králik / Kačica 1kg		Áno	2	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3kg		Áno	1/2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	180-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianky		-	4	3 (vysoká)	3-5	Rošt
Filé / plátky rýb		-	4	2 (stredná)	20-35	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásy / Špízy / Rebierka / Hamburger		-	4	2-3 (stredne-vysoká)	15-40	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 kg		-	2	2 (stredná)	50-65	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
				3 (vysoká)	60-80	Úr. 2: otočný ražeň
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíf 1kg		-	2	2 (stredná)	35-45	Pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	2	2 (stredná)	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	2 (stredná)	45-55	Nádoba na odkvapkávanie / plech na zákusky (podľa potreby jedlo po dvoch tretinách doby pečenia obráťte)
Gratinovaná zelenina		-	2	3 (vysoká)	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a Mäso		Áno	1-3	200	50-100	Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1-3	200	45-100	Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1-3	180	30-50	Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

TESTOVANÉ RECEPTY 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
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		Áno	2	170	15-25	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	20-30	Úr. 3: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Malé zákusky (Small cakes)		Áno	2	170	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	30-40	Úr. 3: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		Áno	2	170	35-45	Forma na tortu na rošte
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 Jablkové torty (Two apple pies)		Áno	2	185	60-75	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	175	70-90	Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toasty (Toast)		-	4	3 (vysoká)	3-5	Rošt
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)		-	4	3 (vysoká)	30-40	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v pekáči (Apple cake, yeast tray cake)		Áno	2	180	30-40	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	55-65	Úr. 3: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečené bravčové mäso (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 príloha C						
Nízka torta (Flat cake)		Áno	2	170	35-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	170	40-50	Úr. 3: 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 odporúčaní 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 teflónovým povrchom, okraje nevymažte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia "klesne", nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu "KONVENČNÉ PEČENIE". 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 zachtávanie štavu 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 kurčťa 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 vmažte, 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 meztláb.
- 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 mm²) 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.

HIBAELHÁRÍTÁSI 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 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 szervizszámot (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 szervizszám 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.

KARBANTARTÁS

FIGYELMEZTETÉS

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

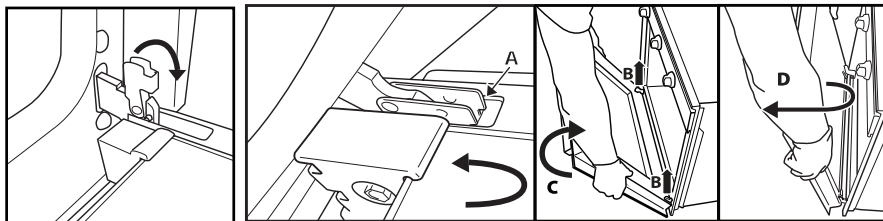
AZ AJTÓ LEVÉTELE

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.



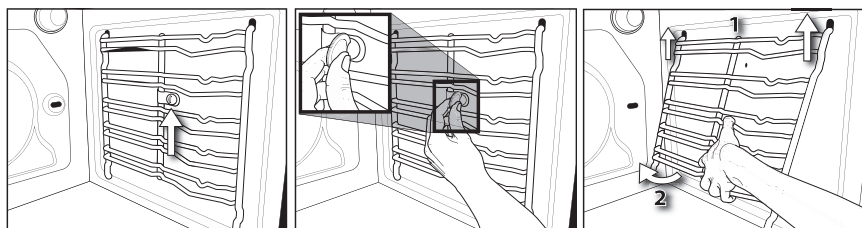
1. ábra

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.



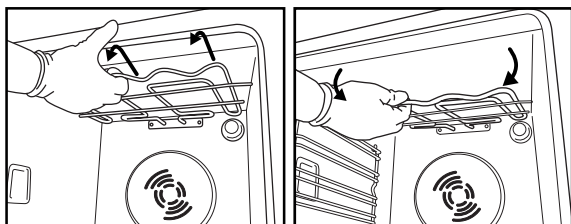
3. ábra

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

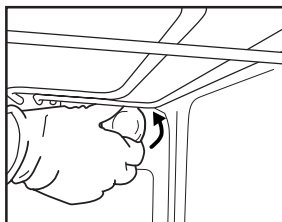
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

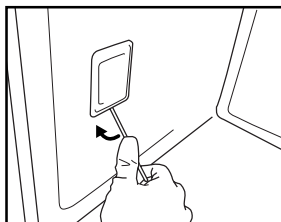
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (8. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

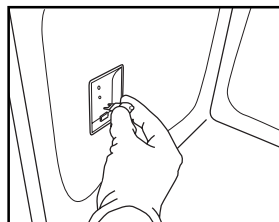
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak.
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelelet.
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja a fal felé, míg a helyére nem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



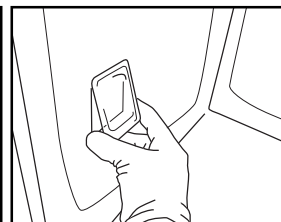
8. ábra



9. ábra



10. ábra



11. ábra

MEGJEGYZÉS:

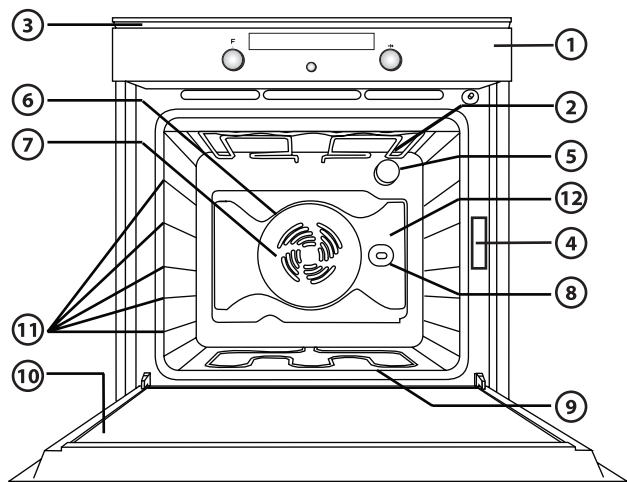
- Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

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

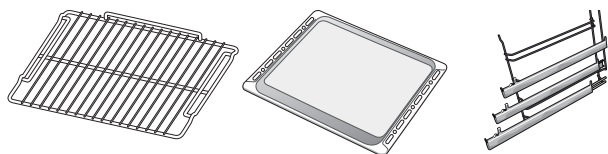


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventillátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

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.

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



A ábra

B ábra

C ábra

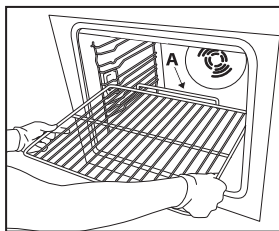
- A. RÁCS (1):** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- B. SÜTEMÉNYES TEPSI (1):** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húskok és sült halak stb. készítéséhez is használható.
- C. KIHÚZHATÓ POLCOK:** a tartozékok behelyezésének és kiemelésének megkönnyítéséhez.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

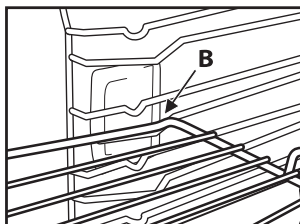
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

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

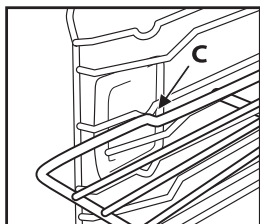


1 ábra

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



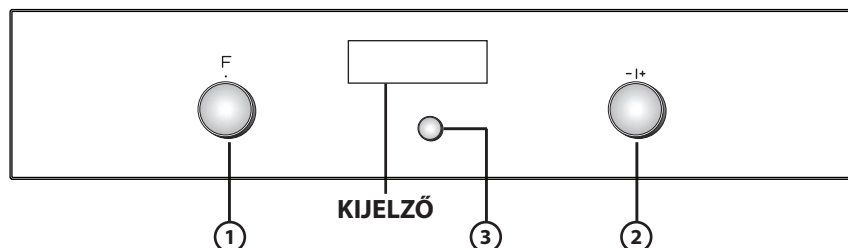
3 ábra

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 gomb süllyesztett kivitelű. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

3. **VÁLASZTÁS/MEGERŐSÍTÉS GOMB**

MEGJEGYZÉS: A kijelzőn ✓ jelenik meg az ehhez a gombhoz tartozó jelzésekhez.

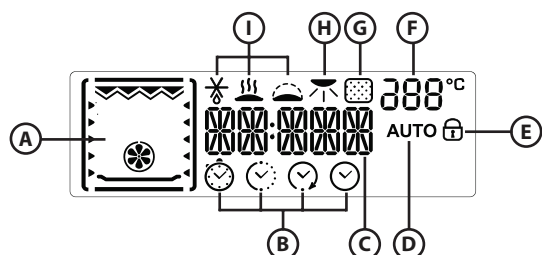
A FUNKCIÓK LISTÁJA

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, KENYÉR/PIZZA funkciókra van forgatva.

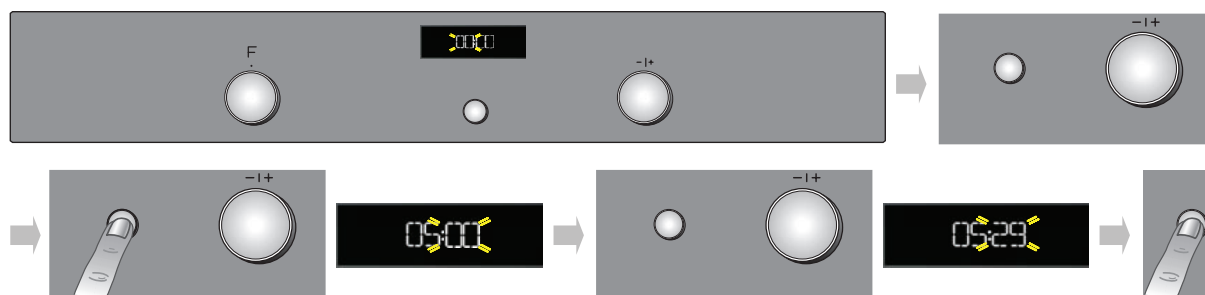
MEGJEGYZÉS: A funkciók listáját és leírását a oldal 44. oldalon látható táblázat tartalmazza.

A KIJELZŐ BEMUTATÁSA



- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése
- B. Időbeállítással kapcsolatos ikonok: timer, sütési időtartam, sütés vége időpont, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókhoz tartozó információk
- D. KENYÉR/PIZZA automatikus funkció kiválasztva
- E. Sütőajtó zárva jelzés az automatikus tisztítási ciklus közben (nem áll rendelkezésre ennél a modelnél)
- F. Sütőtér hőmérséklete
- G. Automatikus tisztítás (hőbontás) funkció (nem áll rendelkezésre ennél a modellnél)
- H. Barnítás
- I. Speciális funkciók: kiolvasztás, melegentartás, kelesztés

A SÜTŐ AKTIVÁLÁSA - A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

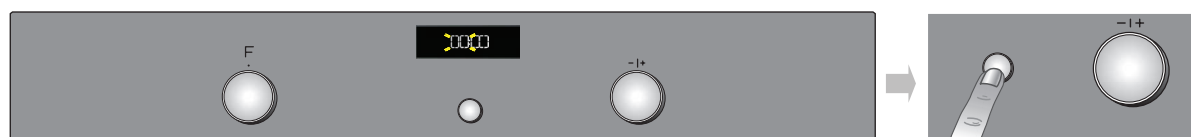


Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a sütőn be kell állítani a pontos időt. A kijelzőn villog az órát jelző két szám.

1. Az óra értékének beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a **3** gombot; a kijelzőn villog a percet jelző két szám.
3. A perc értékének beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg a **3** gombot.

A pontos idő módosításához - például egy áramszünetet követően - lásd a következő pontban foglaltakat (BEÁLLÍTÁSOK).

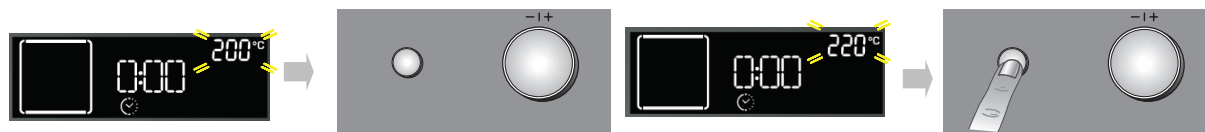
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. Forgassa a "Funkciók" gombot az előre kiválasztott helyzetbe: A kijelzőn megjelennek a sütési beállítások.
2. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, nyomja meg a **3** gombot. Az értékek módosítását az alábbiak szerint végezze.

A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:







1. A kívánt érték megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a **3** gombot.

10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

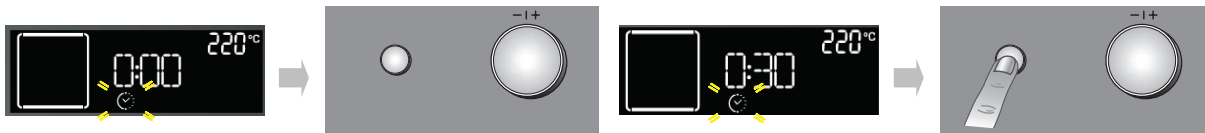
GYORS ELŐMELEGÍTÉS





1. A "Funkciók" gomb  ikonhoz történő forgatásával válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a  gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, nyomja meg a  gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. A kijelzőn a **PRE** felirat jelenik meg. A beállított hőmérséklet elérésekor ezt a vonatkozó érték (pl. 200°) váltja fel és közben hangjelzés hallható. 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 hőmérséklet megerősítése után villog a  ikon.
 2. Forgassa el a Beállítás gombot a kívánt sütési időtartam megjelenítéséhez.
 3. A sütési időtartamot a  gomb megnyomásával erősítse meg.
- 10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

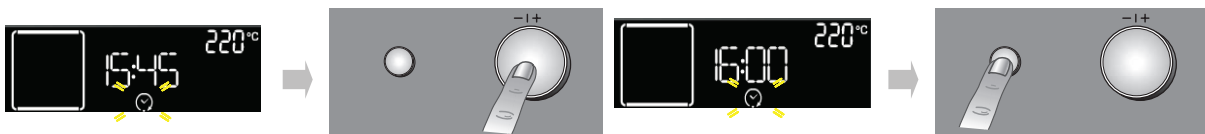
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS: A késleltetett indítás beállítása nem áll rendelkezésre a következő funkcióknál: GYORS ELŐMELEGÍTÉS, KENYÉR/PIZZA, KONVEKCIÓS SÜTÉS.


MEGJEGYZÉS: Mivel ennél a beállításnál a készülék fokozatosabban éri el a kiválasztott hőmérsékletet, így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek, mint a sütési táblázatban feltüntetett értékek.

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.

A sütés időtartamának beállítása után a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (például 15:45), és a  szimbólum villog.



A sütés végének késleltetését - a sütő indításának késleltetésével - az alábbiak szerint végezze:

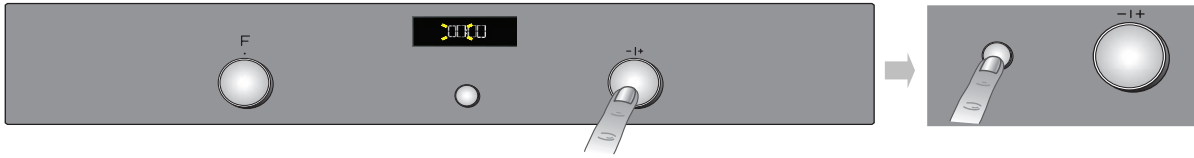
1. A sütés kívánt befejezési időpontjának megjelenítéséhez forgassa el a "Navigáció" gombot (például 16:00).
2. A kiválasztott értéket a  gomb megnyomásával erősítse meg: a sütés befejezési idejében látható két pont villogása jelzi azt, hogy helyesen történt meg a beprogramozás.
3. A sütő automatikusan úgy késlelteti az indítást, hogy a sütés a beállított időpontban fejeződjön be.

A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELZÉSE



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 HOT (forró) felirat. Amikor a maradékhő eléri az 50 °C értéket, a kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.


PERCSZÁMLÁLÓ

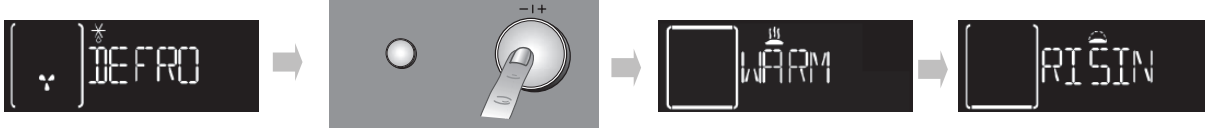



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tészásütési idő szabályozásához hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 23 óra 59 perc.

1. A "Funkció" gomb nulla állása mellett forgassa a "Navigáció" gombot a kívánt idő megjelenéséig.
2. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a ③ gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn "0:00" jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. A megszakításhoz nyomja meg a ③ gombot (a kijelzőn megjelenik a pontos idő).

A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

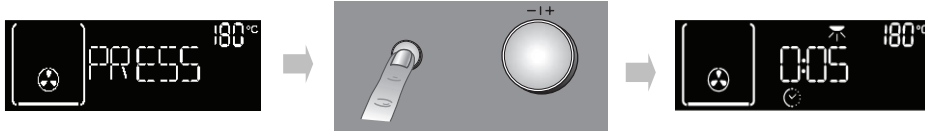
Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  ikonhoz állítja, akkor beléphet az öt speciális funkciót tartalmazó almenübe. Ezen funkciók bármelyikének a megtekintéséhez, kiválasztásához és elindításához az alábbiak szerint járjon el:



1. Forgassa a "Funkciók" gombot a  jelre: a kijelzőn megjelenik a "DEFROST" felirat és az ehhez a funkcióhoz tartozó ikon.
2. A funkciók listájának görgetéséhez forgassa el a "Navigáció" gombot; a funkciók neve angolul látható: DEFROST (kiolvasztás), KEEP WARM (melegentartás), RISIN (kelesztés), MEAT SLOW COOKING (lassú hússütés), FISH SLOW COOKING (lassú halsütés).
3. A megerősítéshez nyomja meg a ③ gombot.


BARNÍTÁS

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




A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: "PRESS ✓ TO BROWN" (barnítás ✓ gombbal). A ③ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak kétszer lehet lefuttatni.

A KENYÉR/PIZZA FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  ikonhoz állítja, akkor beléphet a "kenyér" és "pizza" sütésére szolgáló két automatikus funkciót tartalmazó almenübe.


Kenyér




1. Forgassa a "Funkciók" gombot a  jelre: a kijelzőn "BREAD" (kenyér) jelenik meg, mellette az AUTO felirattal.
2. A funkció kiválasztásához nyomja meg a ③ gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (180 °C és 220 °C között), majd a ③ gombbal erősítse meg a kiválasztást.
4. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a ③ gombot.

Pizza




1. Forgassa a "Funkciók" gombot a  jelre: a kijelzőn a "BREAD" (kenyér) felirat jelenik meg. A "PIZZA" funkció kiválasztását a következők szerint végezze:
2. Forgassa el a "Navigáció" gombot: A kijelzőn "PIZZA" jelenik meg.
3. A funkció kiválasztásához nyomja meg a **3** gombot.
4. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (220°C és 250°C között), majd a **3** gombbal erősítse meg a kiválasztást.
5. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a **3** gombot.

BEÁLLÍTÁSOK

Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  jelre állítja, akkor beléphet abba az almenübe, ahol lehetősége van a kijelző négy beállításának a módosítására.

Óra

Forgassa a "Funkciók" gombot a  jelre: A kijelzőn a "CLOCK" (óra) felirat jelenik meg. Az óra módosítását a fenti pontban (A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA) foglaltak szerint végezze.

Eco

Az ECO mód aktív állapotában (ON) a kijelző kialszik a sütő standby helyzeténél, illetve 5 perccel a sütési idő vége után. Ezenkívül az ételkészítés alatt nem kapcsol ki a belső világítás. Az információk kijelzőn való megjelenítéséhez és a világítás ismételt bekapcsolásához elég a **3** gombot megnyomnia vagy egy forgógombot elforgatnia.

1. Az "ECO" megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A beállítások (ON/OFF) eléréséhez nyomja meg a **3** gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a **3** gombbal erősítse meg a kiválasztást.

Hangjelzés

A hangjelzés bekapcsolását vagy kikapcsolását a következők szerint végezze:

1. A "SOUND" (hang) felirat megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A beállítások (ON/OFF) eléréséhez nyomja meg a **3** gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a **3** gombbal erősítse meg a kiválasztást.

Fényerő

A képernyő fényerejének módosítását a következők szerint végezze:

1. A "BRIGHTNESS" (fényerő) megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. Nyomja meg a **3** gombot: a kijelzőn 1 jelenik meg.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával növelje vagy csökkentse a fényerőt, majd a **3** gombbal erősítse meg a kiválasztást.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB

FUNKCIÓK GOMB			
	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.	
	VILÁGÍTÁS	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.	
	SPECIÁLIS	 KIOLVASZTÁS	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.
		 MELEGEN TARTÁS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65° felett van.
		 KELESZTÉS	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.
		 LASSÚ HÜSSÜTÉS	Kíméletes hússütéshez 90 °C-on. Ezzel a funkcióval lassú sütés végezhető, aminek eredményeként porhanyósabb és lédúsabb marad az étel. A sülteket ajánlatos előbb a tepsiben úgy megbarnítani, hogy kapjanak egy külső kérget, mert ennek segítségével jobban belül tartható a húslé. A készítési időtartamok 4 óra (1 kg sültnél) és 6-7 óra (3 kg sültnél) között változnak. Az optimális eredmény érdekében ajánlatos az ételkészítés során kerülni a sütőajtó kinyitását és sütőhőmérőt használni a hús belsejében uralkodó hőmérséklet figyeléséhez.
		 LASSÚ HALSÜTÉS	Kíméletes halsütéshez 85°C-on. Ezzel a funkcióval lassú sütés végezhető, aminek eredményeként porhanyósabb és lédúsabb marad az étel. A viszonylag alacsony hőmérsékletnek köszönhetően az étel nem barnul meg, és olyan lesz, mintha kuktában készült volna. A készítési időtartamok 2 óra (300 g halsal) és 45 óra (3 kg halsal) között változnak. Az optimális eredmény érdekében a hővesztés elkerülése céljából ajánlatos az ételkészítés során kerülni a sütőajtó kinyitását.
	ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt végezze el a sütő előmelegítését.	
	KONVEKCIÓS SÜTÉS	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Javasoljuk, hogy használat előtt végezze el a sütő előmelegítését.	
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) két szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. A csak egy szinten történő sütésekhez a 2. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és a 3. szint használata ajánlott a sütő előmelegítése után.	
	NAGYDARAB HÜSSÜTÉS	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok 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.	
	GRILLFŰTŐTEST	Használja a grill funkciót karaj, rablólús, kolbász, zöldség sütéséhez vagy kenyérpírtáshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.	
	TURBOGRILL	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.	
	BEÁLLÍTÁSOK	A kijelzőn beállítása (pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).	
	KENYÉR/PIZZA	Különböző típusú kenyér és pizza sütéséhez. Ennél a funkciónál két olyan program található, amelyek beállításai előre rögzítettek. Önnek elegendő megadnia a kívánt értékeket (hőmérséklet és időtartam), és a sütő automatikusan gondoskodik az optimális sütési ciklusról. A sütő előmelegítése után helyezze a tésztát a 2. szintre.	
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	A sütő gyors előmelegítéséhez.	

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	160-180	30-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		-	2	160-200	30-85	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-3	160-200	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/Apró sütemények		Igen	2	170-180	15-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160-170	20-45	3. szint: rács 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fánk		Igen	2	180-200	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	180-190	35-45	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	2	90	110-150	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	90	130-150	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/(Olasz) Lángos		Igen	2	190-250	15-50	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	2. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	180-190	35-45	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	180-190	45-60	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Voulevant/Leveles tészta		Igen	2	190-200	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	180-190	20-40	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Lasagna / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		Igen	2	190-200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	2	190-200	70-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	2	200-230	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	1/2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	180-200	50-60	Sütőforma rácson
Pírtós kenyér		-	4	3 (magas)	3-5	Rács
Halfilé / halszelet		-	4	2 (közepes)	20-35	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		-	4	2-3 (közepes-magas)	15-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	2 (közepes)	50-65	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
				3 (magas)	60-80	2. szint: forgónyárs 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Roast Beef véresen 1 kg		-	2	2 (közepes)	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	2	2 (közepes)	60-90	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	2	2 (közepes)	45-55	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	3 (magas)	10-15	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok & Burgonya		Igen	1-3	200	45-100	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-3	180	30-50	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

RECEPT 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
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Omlós keksz (Shortbread)		Igen	2	170	15-25	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160	20-30	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Kis édes sütemények (Small cakes)		Igen	2	170	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160	30-40	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Zsírmentes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		Igen	2	170	35-45	Tortasütő rácson
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 almáspite (Two apple pies)		Igen	2	185	60-75	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	175	70-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Melegszendvics (Toast)		-	4	3 (magas)	3-5	Rács
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgerek (Burgers)		-	4	3 (magas)	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		Igen	2	180	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160	55-65	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült (Roast Pork)		-	2	170	110-150	2. szint: zsírfogó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta (Flat cake)		Igen	2	170	35-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170	40-50	3. 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 "HŐLÉGBEFŰVÁS"

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 sajtorta) a "KONVEKCIÓS SÜTÉS" 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 мм²) 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 можете 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.

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 перчатками.
- 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 спреями 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.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- ⚠ 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.

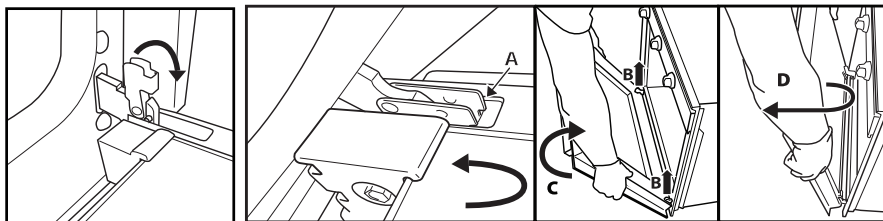


Рис. 1

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.

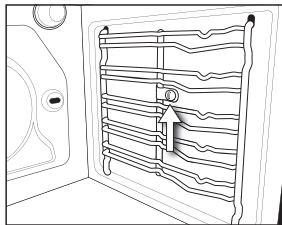


Рис. 3

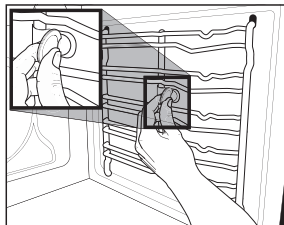


Рис. 4

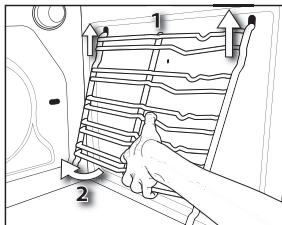


Рис. 5

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.

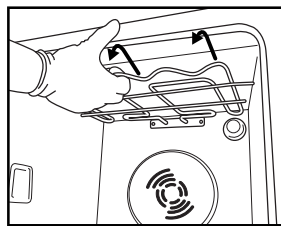


Рис. 6

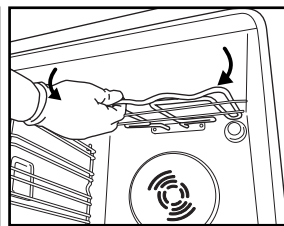


Рис. 7

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 наружу.
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.

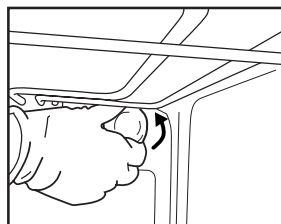


Рис. 8

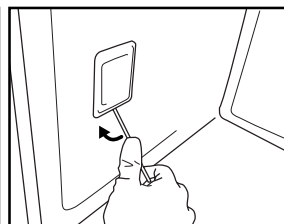


Рис. 9

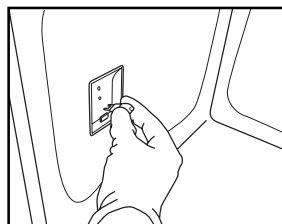


Рис. 10

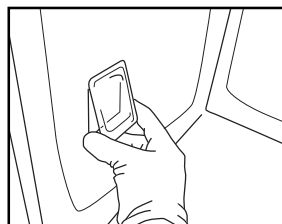


Рис. 11

ПРИМЕЧАНИЕ:

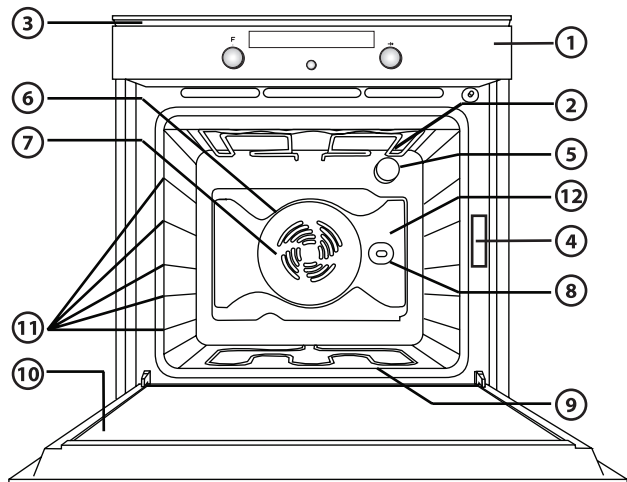
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т 300 °С, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

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. Лампочка
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

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.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

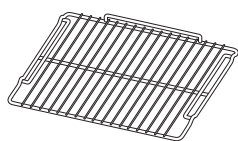


Рис. А

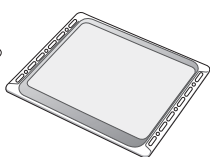


Рис. В



Рис. С

- А. РЕШЕТКА (1):** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ (1):** служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.
- С. 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 произвольное извлечение из духовки.

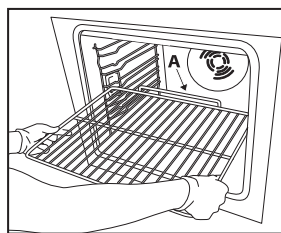


Рис. 1

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

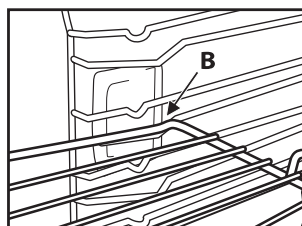


Рис. 2

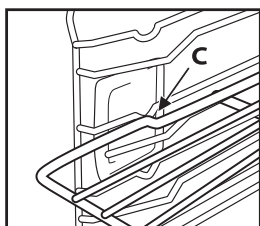


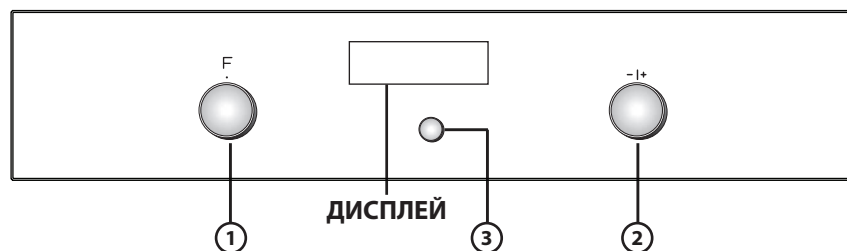
Рис. 3

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, поддон для сбора жира и форма для сладкой 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
3. **КНОПКА ВЫБОРА/ПОДТВЕРЖДЕНИЯ**

ПРИМ. На дисплее в соответствии с операциями, связанными с этой кнопкой, отображается символ ✓.

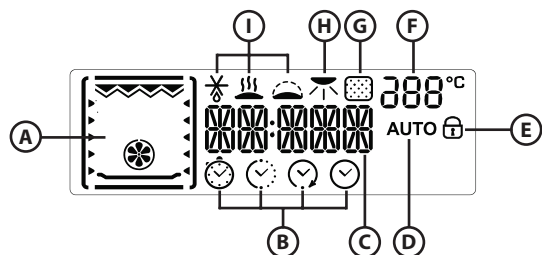
СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

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, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, ПИЦЦА/ХЛЕБ.

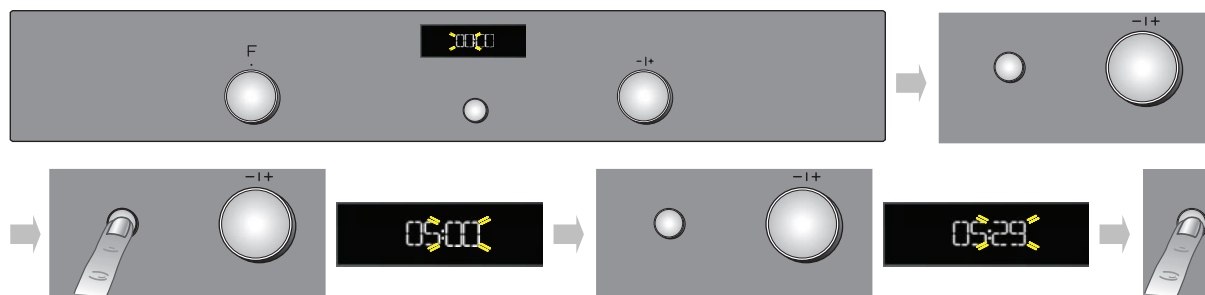
ПРИМ. Список и описание конкретных режимов приведены в таблице настр. 60.

ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ



- A. Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
- B. Символы, относящиеся к настройкам времени: таймер, продолжительность приготовления, время окончания приготовления, текущее время суток
- C. Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
- D. Выбран автоматический режим "ПИЦЦА/ХЛЕБ"
- E. Индикатор блокировки дверцы в закрытом состоянии во время выполнения цикла автоматической очистки (отсутствует на данной модели)
- F. Температура внутри духовки
- G. Функция пиролиза (отсутствует на данной модели)
- H. Подрумянивание
- I. Специальные функции: размораживание, сохранение тепла, подъем теста

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ - ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК

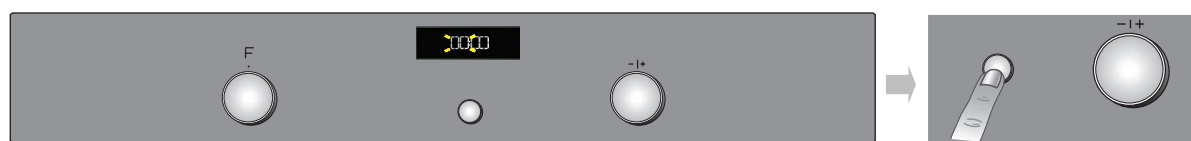


После подключения духовки к электрической сети необходимо задать текущее время суток. На дисплее мигают две цифры, соответствующие значению часов.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение часов.
2. Нажмите для подтверждения кнопку (3); на дисплее начнут мигать две цифры, соответствующие значению минут.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение минут.
4. Нажмите кнопку (3) для подтверждения выбора.

Если необходимо изменить текущее значение времени суток, например, в связи со сбоем подачи электроэнергии, см. описание действий, данное в следующем разделе (НАСТРОЙКИ).

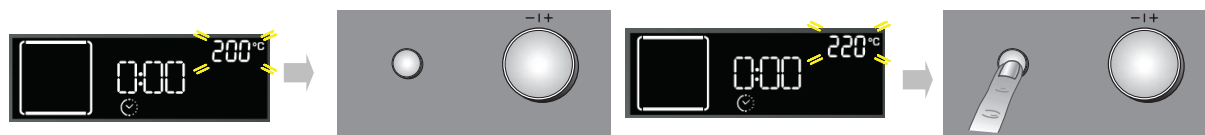
ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Поверните ручку выбора режима на нужный режим: на дисплее будут отображены значения настроек.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые нужны, нажмите кнопку (3). Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

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







1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение.
2. Нажмите кнопку (3) для подтверждения выбора.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции происходит автоматическое подтверждение сделанного выбора.

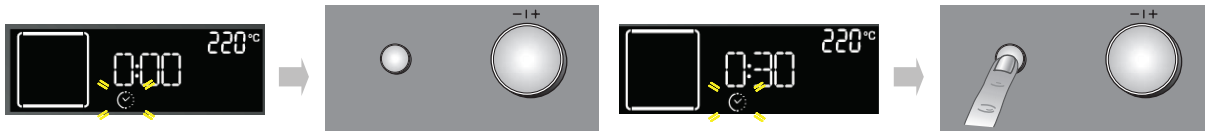
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ





1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку выбора режима на символ .
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки : на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку . Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится надпись PRE. По достижении заданной температуры эта надпись исчезнет, а вместо нее на дисплее появится соответствующее значение (например, 200 °C), при этом подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим .
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. После подтверждения выбранной температуры начинает мигать символ .
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение продолжительности времени приготовления.
3. Подтвердите это значение нажатием кнопки .


По истечении 10 секунд после выполнения последней операции происходит автоматическое подтверждение сделанного выбора.

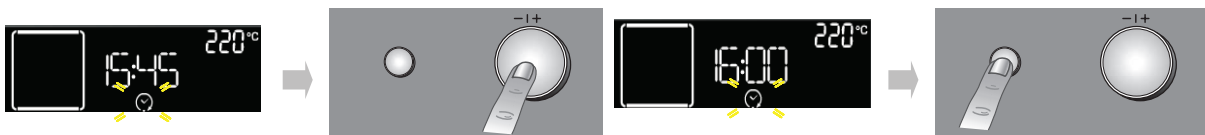
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВАЖНО! Дополнительная функция задержки включения цикла приготовления недоступна для следующих режимов: **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ, ХЛЕБ/ПИЦЦА, ПОДРУМЯНИВАНИЕ.**


ПРИМ. При выборе этой функции нагрев духовки до заданного значения температуры выполняется более плавно, в результате чего значения времени приготовления слегка увеличиваются по сравнению с теми, которые приведены в таблице 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.

После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 15:45), и мигает символ .



Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время путем задания отсрочки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

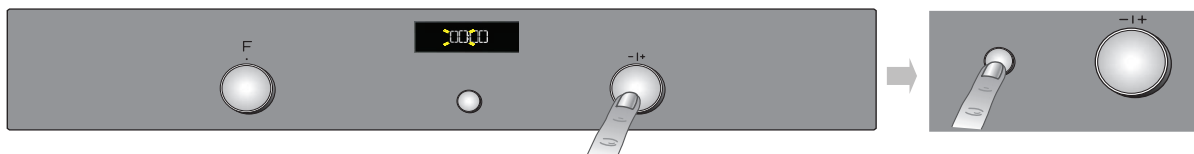
1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось нужное время окончания приготовления (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки : при этом начнет мигать символ двоеточия, относящийся ко времени окончания приготовления, что означает, что настройка была выполнена нужным образом.
3. Начало процесса приготовления окажется автоматически сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ



По окончании каждого процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки превышает 50 °С, то на дисплей выводятся надпись HOT (ГОРЯЧО) и текущее значение температуры. Когда температура опустится до 50 °С, на дисплее вновь отобразится текущее время суток.


Таймер (счетчик минут)



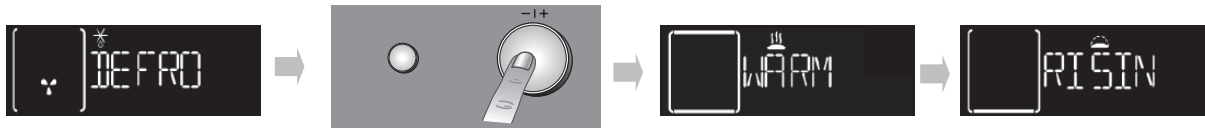
Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 23 часа 59 минут.


1. Установив ручку выбора режима на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку (3) для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "0:00". Для отключения сигнала нажмите кнопку (3) (на дисплее выводится текущее время суток).

ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

Установка указателя ручки выбора режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, которое содержит пять специальных функций/режимов.

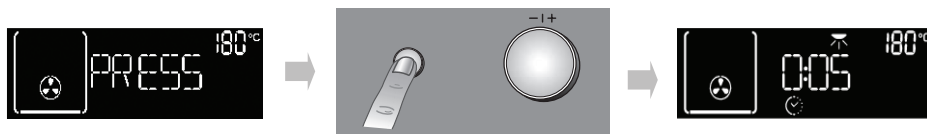
Для просмотра, выбора и включения одного из этих режимов выполните действия, описанные ниже.



1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки для прокрутки списка режимов; названия режимов даются на английском языке: DEFROST (размораживание), WARM KEEPING (сохранение тепла), RISING (подъем теста), MEAT SLOW COOKING (медленное приготовление мяса), FISH SLOW COOKING (медленное приготовление рыбы).
3. Нажмите кнопку (3) для подтверждения выбора.


ПОДРУМЯНИВАНИЕ

По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование режима подрумянивания, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.




По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: "PRESS ✓ TO BROWN" ("Нажмите ✓ для подрумянивания"). При нажатии кнопки (3) начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

ВЫБОР РЕЖИМА “ПИЦЦА/ХЛЕБ”

Установка указателя ручки выбора режимов на символ  позволяет получить доступ к подменю, которое содержит два автоматических режима: приготовление хлеба и пиццы.


Хлеб



1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово “BREAD” (хлеб) и надпись AUTO.
2. Нажмите кнопку (3) для выбора этого режима.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180 до 220 °С) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки (3).
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку (3) для того, чтобы включить процесс приготовления.

Пицца




1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово “BREAD” (хлеб). Для выбора режима “ПИЦЦА” выполните действия, описанные ниже.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки: на дисплей будет выведено слово PIZZA (пицца).
3. Нажмите кнопку (3) для выбора этого режима.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220 до 250 °С) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки (3).
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку (3) для того, чтобы включить процесс приготовления.

НАСТРОЙКИ

Установка указателя ручки выбора режимов на символ  позволяет получить доступ к подменю, включающему в себя четыре параметра настройки дисплея, которые могут быть изменены.

Часы

Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово CLOCK (часы). Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе (ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК).

Еco

При включении режима ECO (ON) дисплей выключается, когда духовка находится в режиме ожидания, или по истечении 5 минут после окончания приготовления. Кроме того, во время приготовления лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена. Для вывода информации на дисплей и включения лампочки достаточно нажать кнопку (3) или повернуть одну из ручек.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось слово ECO.
2. Нажмите кнопку (3) для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки (3).

Звуковая сигнализация

Для включения или выключения звуковой сигнализации выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее было выведено слово SOUND (звук).
2. Нажмите кнопку (3) для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки (3).

Яркость




Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее было выведено слово BRIGHTNESS (яркость).
2. Нажмите кнопку (3): на дисплее будет выведено число 1.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для увеличения или уменьшения яркости и подтвердите свой выбор нажатием кнопки (3).















ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ















РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА			
	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.	
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.	
	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ	 РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
		 СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	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.
		 ПОДЪЕМ ТЕСТА	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для закаливания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при закаливании, 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.
		 МЕДЛ. ОБЖАР. МЯСА	Режим приготовления мяса при 90 °С. Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. При приготовлении жаркого рекомендуется сначала обжарить его на сковороде для образования корочки, что позволяет лучше сохранить сочность мяса. Время приготовления составляет от 4 часов для жаркого весом 1 кг до 6-7 часов для жаркого весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки в процессе приготовления и пользоваться специальным термометром для определения температуры внутри мясного блюда.
		 МЕДЛ. ОБЖАР. РЫБЫ	Режим приготовления рыбы при 85 °С. Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. Поскольку температура приготовления является невысокой, блюдо не жарится и получается в результате аналогичным блюду, приготовленному на пару. Время приготовления составляет от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки в процессе приготовления, чтобы избежать потери тепла.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой/жидкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м уровнем. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.	
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 2-м уровнем. Рекомендуется разогревать духовку, перед тем как помещать в нее продукты.	
	КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на двух уровнях 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 использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.	
	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	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 его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.	

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА

	ГРИЛЬ	Жаренье стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 3-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Жаренье 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.
	НАСТРОЙКИ	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	ПИЦЦА/ХЛЕБ	Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температуру и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Установите тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку.
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Для ускоренного предварительного прогрева духовки.















ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД


Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	160-180	30-90	Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	2	160-200	30-85	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
		Да	1-3	160-200	35-90	Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	2	170-180	15-45	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	160-170	20-45	Ур. 3: решетка Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Эклеры		Да	2	180-200	30-40	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	180-190	35-45	Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Безе		Да	2	90	110-150	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	90	130-150	Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Хлеб, пицца, лепешки		Да	2	190-250	15-50	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	190-250	25-50	Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Ур. 2: поддон/противень для выпечки или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	2	180-190	35-45	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	180-190	45-60	Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	2	190-200	20-30	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	180-190	20-40	Ур. 3: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	2	190-200	45-55	Противень на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	2	190-200	70-100	Поддон или противень на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		Да	2	200-230	50-100	Поддон или противень на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	1/2	190-200	80-130	Поддон или противень на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	180-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		-	4	3 (высокая)	3-5	Решетка
Рыба (филе, кусками)		-	4	2 (средняя)	20-35	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: поддон с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	4	2-3 (средняя-высокая)	15-40	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: поддон с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	2 (средняя)	50-65	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: поддон с водой
				3 (высокая)	60-80	Ур. 2: вертел Ур. 1: поддон с водой

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	2 (средняя)	35-45	Противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	2	2 (средняя)	60-90	Поддон или противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	2	2 (средняя)	45-55	Поддон/форма для выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	2	3 (высокая)	10-15	Противень на решетке
Лазанья и мясо		Да	1-3	200	50-100	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке
Мясо и картофель		Да	1-3	200	45-100	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке
Рыба и овощи		Да	1-3	180	30-50	Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке

РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ в соответствии со стандартами 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
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		Да	2	170	15-25	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	160	20-30	Ур. 3: форма для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		Да	2	170	20-30	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	160	30-40	Ур. 3: форма для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		Да	2	170	35-45	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		Да	2	185	60-75	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175	70-90	Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Тосты (Toast)		-	4	3 (высокая)	3-5	Решетка
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)		-	4	3 (высокая)	30-40	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: поддон с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		Да	2	180	30-40	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	160	55-65	Ур. 3: форма для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Ур. 2: поддон
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог/торт (Flat cake)		Да	2	170	35-45	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	170	40-50	Ур. 3: форма для выпечки кондитерских изделий Ур. 1: поддон

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 ("подрумянивание") 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 (pyrex) 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 ПОДРУМЯНИВАНИЕ. 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 противень 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 избежать 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”

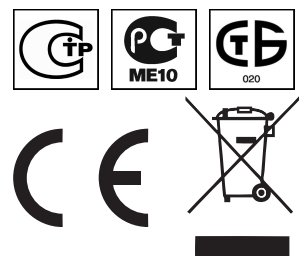
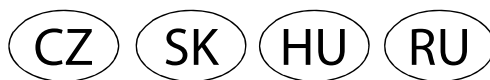
Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25 °C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно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

<http://www.bauknecht.eu>

Printed in Italy
03/2011

5019 410 01044

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



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