



TEKA

User Manual  
IOVEN / IOVEN P

RU HU PL  
BG RO UA  
CZ SK

[www.teka.com](http://www.teka.com)

## РУССКИЙ



Перед первым использованием духового шкафа внимательно прочитайте прилагаемые инструкции по установке и техобслуживанию.

В зависимости от модели принадлежности, прилагаемые к духовому шкафу, могут отличаться от указанных на изображениях.

## MAGYAR



A sütő első használatá előtt kérjük gondosan olvassa el a mellékelt beszerelési és karbantartási utasításokat.

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

## POLSKI



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

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

## БЪЛГАРСКИ



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

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

## ROMÂNĂ



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

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

## УКРАЇНСЬКОЮ



Перед першим використанням духової шафи уважно прочитайте інструкції зі встановлення та технічного обслуговування.

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

## ČEŠTINA



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

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

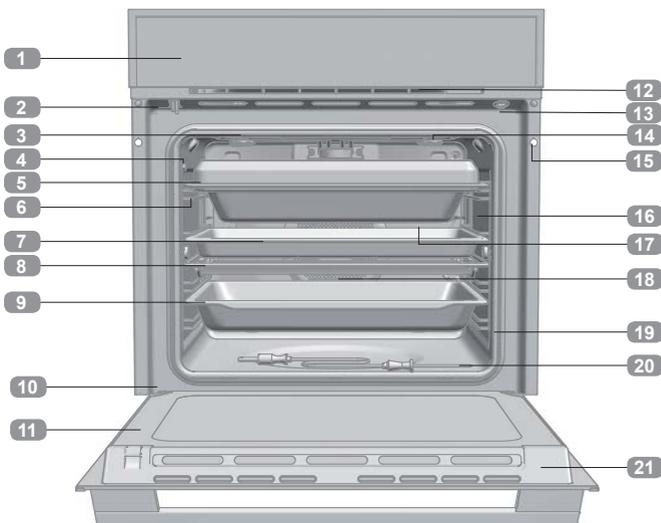
## SLOVAK



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

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

## Описание духового шкафа



- 1 Передняя панель управления
- 2 Замок/переключатель дверцы (только для моделей с функцией Пиролитическая очистка)
- 3 Резистор гриля
- 4 Коннектор термометра для мяса
- 5 Режим Multicook / мультиварка
- 6 Подставка поддона
- 7 Протвень для выпечки
- 8 Гриль
- 9 Глубокий поддон
- 10 Петля
- 11 Внутреннее стекло
- 12 Отвод охлаждающего воздуха
- 13 Переключатель дверцы (только для моделей БЕЗ функции Пиролитическая очистка)
- 14 Освещение (только для моделей с функцией Пиролитическая очистка)
- 15 Крепление к фитингу
- 16 Светодиодное освещение (только для моделей БЕЗ функции Пиролитическая очистка)
- 17 Задняя панель
- 18 Вентилятор
- 19 Уплотнение дверцы печи
- 20 Термометр для мяса
- 21 Дверца

## Передняя панель управления



- 1 Экран TFT.
- 2 Кнопка ВКЛ. / ВЫКЛ.
  - Короткое нажатие: завершение текущего цикла приготовления — возврат на экран ожидания.
  - Нажатие >3 с — общее отключение духового шкафа.

# Включение и первичная конфигурация

После первого подключения духового шкафа к розетке или после длительного периода, когда шкаф был отключен от розетки, необходимо выполнить первичную конфигурацию.

Конфигурация состоит из следующих шагов.

- Язык
- Дата, время и формат времени.
- Единицы измерения (вес и температура)

В каждом случае для подтверждения настройки нажимайте кнопку ПРИНЯТЬ.

Если не требуется завершать конфигурацию в данный момент, нажмите ОТМЕНА.

Можно настроить эти значения в любой момент, перейдите к параметрам ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ->НАСТРОЙКИ из главного меню.

По завершении конфигурации или при ее пропуске отобразится главное меню духового шкафа.



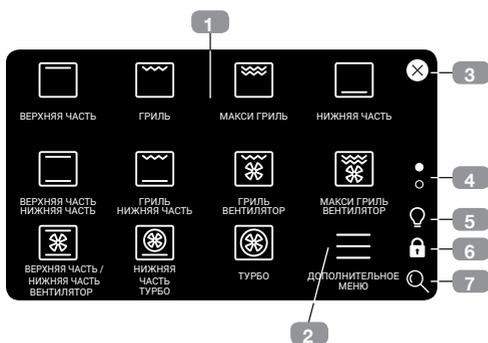
## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Чувствительность сенсорной зоны экрана TFT постоянно адаптируется под условия окружающей среды. Если духовой шкаф подключен к источнику питания, убедитесь, что стеклянная поверхность передней панели управления чистая и не закрыта.

## Главное меню

Этот экран будет отображаться автоматически по завершении первичной конфигурации или при нажатии экрана или кнопки ВКЛ. / ВЫКЛ., если духовой шкаф работает в режиме ожидания.

В главном меню доступны следующие элементы.



- Каждая из доступных функций представлена символом (1). Нажмите символ для перехода к экрану приготовления.

- Нажмите символ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ (2) для перехода к меню с автоматическими рецептами и различными функциями духового шкафа.
- Нажмите символ ✕ (3) для возврата в режим ожидания или нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. Когда духовой шкаф будет в режиме приготовления, отобразится символ ↶. Это позволяет вернуться к текущему циклу приготовления из главного меню.
- Точки (4) указывают, в какой части меню вы находитесь. Нажмите точки или проведите пальцем вертикально вверх или вниз по экрану для просмотра других доступных функций.
- Символ 💡 (5) используется для включения и отключения подсветки.
- Символ 🛡 (6) используется для включения блокировки от детей.
- Символ 🔍 (7) позволяет изменять размер отображаемых символов.

## Функции духового шкафа

С помощью главного меню приготовления можно получить доступ к следующим функциям духового шкафа.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Описание использования всех функций можно найти в руководстве по приготовлению, прилагаемом к духовому шкафу.

-  **ВЕРХНИЙ / НИЖНИЙ** ⌈ ⌋
-  **ГРИЛЬ И НИЖНЯЯ ЧАСТЬ** ⌈ ⌋
-  **ВЕРХНИЙ** ⌈ ⌋
-  **ГРИЛЬ** ⌋
-  **МАКСИ ГРИЛЬ** ⌋
-  **НИЖНИЙ** ⌈ ⌋
-  **ГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР** ⌈ ⌋
-  **МАКСИ-ГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР** ⌈ ⌋



**НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ И ТУРБО** ⌈ ⌋



**ТУРБО** ⌈ ⌋



**ВЕРХНИЙ / НИЖНИЙ И  
ВЕНТИЛЯТОР** ⌈ ⌋

**ECO**

**ЭКО**



**ГИДРО ЧИСТКА**



**ЗАКВАСКА**



**РАЗМОРОЗКА**



**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**



**НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ** ⌈ ⌋



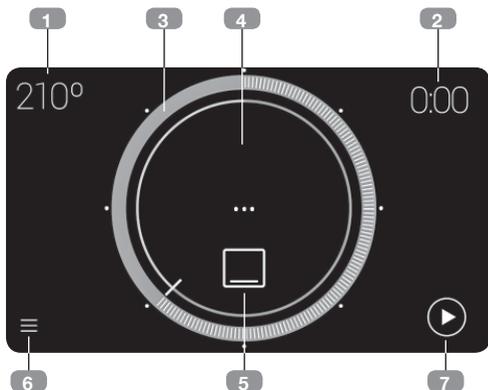
**ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА (В  
ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)**

⌈ ⌋ **Функции с автоматическим быстрым предварительным подогревом.**

⌋ **Функции, совместимые с приготовлением мяса с зондом.**

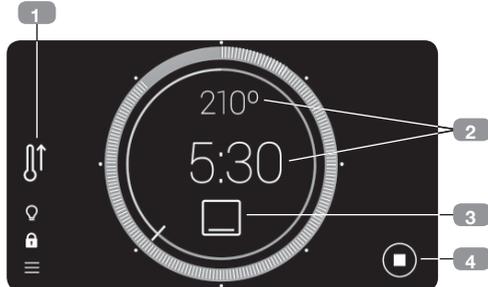
## Функции приготовления

Нажмите на один из символов для перехода на экран конфигурации приготовления.



1. Рекомендованная температура приготовления. Нажмите для перехода к экрану выбора температуры приготовления.
2. Запрограммированное время приготовления. Нажмите для перехода к экрану таймера.
3. Отображается выбранная температура. Нажмите на точку или перетащите для выбора температуры.
4. Просмотр температуры в режиме реального времени. (Отображается только при начале цикла приготовления.)
5. Выбранная функция. Нажмите для выбора новой функции.
6. Доступ к дополнительным меню.
7. Начало цикла приготовления. После начала цикла приготовления на экране будет отображаться следующая информация.

После начала цикла приготовления на экране будет отображаться следующая информация.



1. Указывает, что включена функция автоматического быстрого предварительного подогрева.
2. Нажмите на одну из двух точек для изменения значений приготовления.
3. Нажмите символ текущей функции для выбора новой функции.  
Отобразится главное меню, где можно выбрать новую функцию приготовления.  
Если не требуется изменять текущую функцию, просто нажмите на символ ↶ в верхнем правом углу для возврата на экран приготовления без внесения изменений.
4. Завершение цикла приготовления.



### ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы запрограммировать или изменить программу, см. раздел «Планирование: программирование времени приготовления».

## Автоматический быстрый предварительный подогрев

Функции, отмеченные символом , по умолчанию включают функцию автоматического быстрого предварительного подогрева. Чтобы отключить эту настройку по умолчанию, перейдите в меню редактирования: ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ → НАСТРОЙКИ → ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

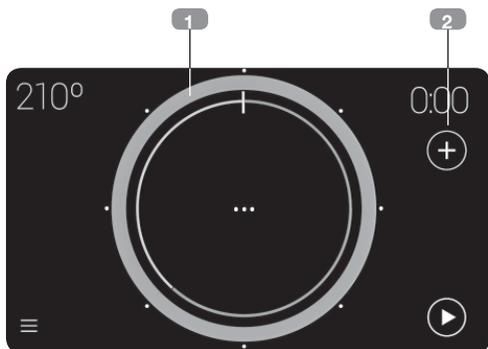
Если данный параметр включен и функция совместима с функцией быстрого предва-

рительного подогрева, при начале цикла приготовления соответствующий символ отобразится справа. Если необходимо отменить функцию быстрого предварительного подогрева, нажмите на символ и следуйте инструкциям на экране.

По достижении настройки температуры раздается звуковой сигнал и символ быстрого предварительного подогрева исчезнет.

## Программирование времени приготовления

Нажмите в правом верхнем углу экрана выбора температуры для перехода к экрану таймера.



1. Отобразится выбранное время приготовления. Нажмите на точку или перетащите для выбора времени.

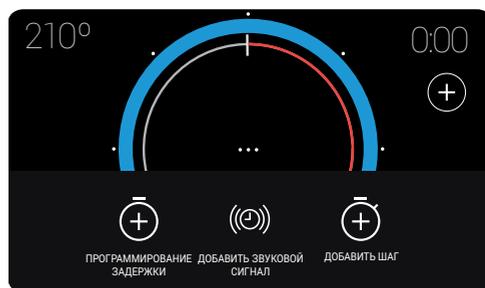


### ИНФОРМАЦИЯ

Белые точки по окружности позволяют быстро выбрать время приготовления с интервалом в 15 минут.

Чтобы запрограммировать время приготовления более чем на 2 ч, сделайте один полный круг и продолжайте перетаскивание, пока не появится более продолжительное время.

2. Прямой доступ к дополнительным параметрам.

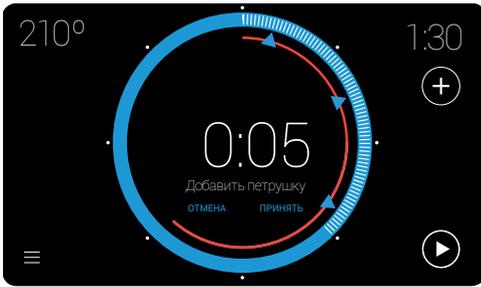


После входа в данное меню будут доступны следующие параметры таймера для программирования цикла приготовления:

- Добавить звуковой сигнал
- Добавить шаг
- Программирование задержки

## ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ВО ВРЕМЯ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Создание сигнала, который раздается по завершении запрограммированного времени. Цикл приготовления НЕ останавливается по завершении запрограммированного времени сигнализации.

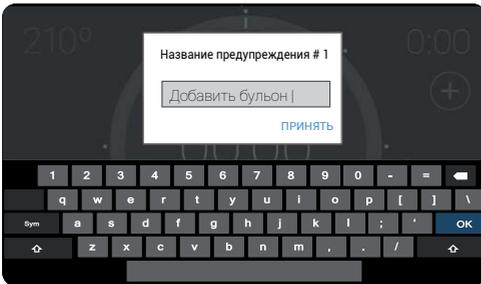


Одновременно можно запрограммировать до трех сигналов, они будут отображаться на экране с помощью синего треугольника. Это позволяет выполнять следующие действия.

- Программирование сигнала после программирования времени приготовления. Перейдите в меню параметров времени и нажмите кнопку «Добавить Звуковой Сигнал» на экране.
- Программирование сигнала без программирования времени приготовления.

В обоих случаях процедура программирования сигнала одинаковая. Нажмите на синий треугольник, продолжайте нажимать, выполняя перетаскивание на необходимое время.

Когда время сигнала будет выбрано, автоматически отобразится диалоговое окно с экранной клавиатурой для ввода названия. Названия по умолчанию: ALARM 1, ALARM 2 и ALARM 3.



## ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выберите этот параметр для программирования цикла приготовления с тремя (максимум) отдельными шагами в одном цикле, нажав на символ  $\oplus$  на экране приготовления, ТОЛЬКО после выбора продолжительности цикла.

Нажмите  $\oplus$  «ДОБАВИТЬ ШАГ.»

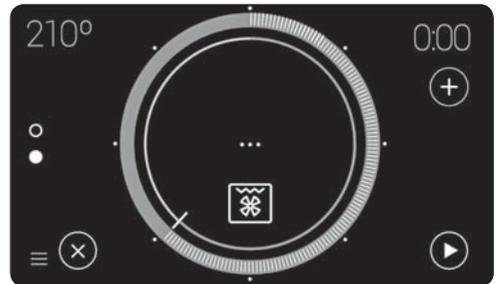
Отобразится главное меню. Выберите новый шаг.



### ИНФОРМАЦИЯ

Не все функции приготовления можно использовать при пошаговом приготовлении. По этой причине при переходе в главное меню для добавления нового шага приготовления некоторые функции не удастся выбрать.

После выбора нового шага приготовления перейдите на экран конфигурации приготовления.



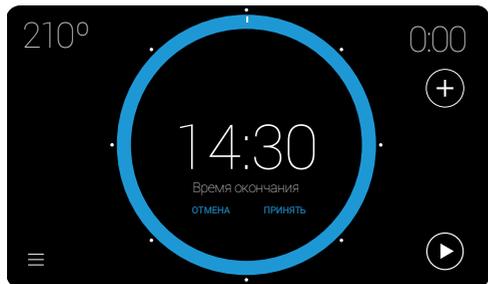
На данном этапе можно выполнить следующие действия.

- Добавьте третий шаг, если выбрано время приготовления для второго шага, с помощью символа  $\oplus$ .
- Используйте кнопку селектора  $\circ$  для просмотра уже запрограммированных шагов.
- Используйте символ  $\otimes$  для удаления текущего шага, за исключением первого шага.

Во время цикла приготовления кнопка селектора  $\circ$  указывает текущий шаг приготовления.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ ЗАДЕРЖКИ

Можно запрограммировать духовой шкаф таким образом, чтобы выполнение цикла приготовления автоматически останавливалось в определенное время.



Чтобы перейти к данной функции программирования, нажмите на символ  $\oplus$  на экране приготовления и нажмите  $\oplus$  «ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЗАДЕРЖКИ».

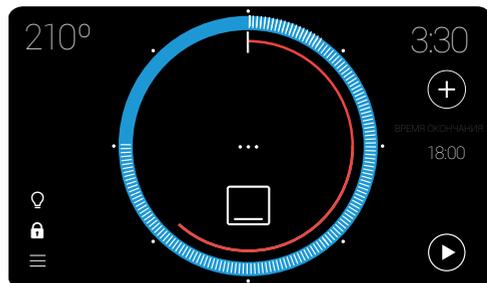


### ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы духовой шкаф оставался в режиме ожидания и завершалось выполнение цикла приготовления в необходимое время, перед программированием времени приостановки необходимо запрограммировать время приготовления.

В противном случае будет запрограммировано только время окончания и духовой шкаф будет работать как при программировании только времени приготовления.

После ввода времени окончания на экране отобразится «ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ» и выбранное время.

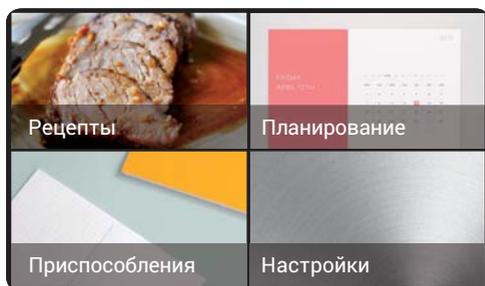


После начала цикла приготовления духовой шкаф будет работать в режиме ожидания для запуска цикла приготовления.

## Дополнительное меню

Перейдите к дополнительному меню с помощью символа  $\equiv$  из главного меню или экрана приготовления.

В данном меню доступны следующие подменю.



### РЕЦЕПТЫ

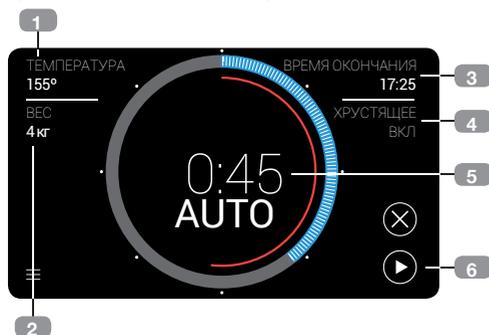
Данное подменю содержит книгу рецептов с 50 программами, которые позволяют запрограммировать духовой шкаф для превосходного автоматического приготовления с помощью нескольких простых параметров.

Сначала выберите тип пищи, затем конкретный рецепт. Проведите пальцем по горизонтали по экрану для просмотра возможных параметров и нажмите на необходимый рецепт.



Теперь можно выбрать вес, температуру и способ завершения приготовления, перетаскив один из указателей.

После ввода параметров рецепта отобразится краткое описание цикла приготовления.



1. Выбранная температура приготовления.
2. Выбранный вес.
3. Планируемое время завершения на основе введенных параметров.
4. Выбранный способ завершения приготовления.
5. Автоматически рассчитанное время приготовления на основе параметров, введенных пользователем.
6. Начало цикла приготовления.

Значения, введенные в предыдущем шаге, можно изменить, нажав параметры 1, 2 и 4. Изменения можно вносить во время выполнения цикла приготовления.

Нажмите область данных ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ (3), чтобы перенести время начала приготовления.

Для некоторых рецептов действуют определенные условия. Уведомления о подобных условиях отображаются до начала цикла приготовления.

### • Температура предварительного подогрева

Для некоторых рецептов требуется предварительно подогреть пустой духовой шкаф. По достижении оптимальной температуры приготовления раздастся звуковой сигнал и на экране отобразится всплывающее окно, напоминающее о необходимости загрузки пищи в духовой шкаф.

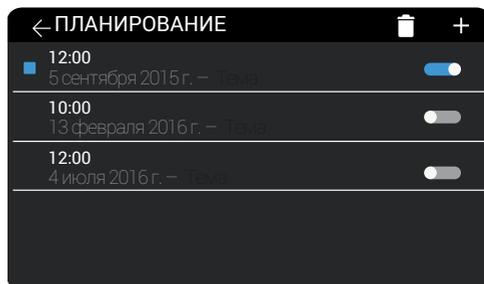
### • Необходимость переворачивания пищи

Для некоторых рецептов (мясо) необходимо переворачивать пищу в определенные моменты в течение цикла приготовления. Пользователь будет оповещен с помощью звукового сигнала и всплывающего окна на экране.

## ПЛАНИРОВАНИЕ

В это подменю можно включить сигналы, не связанные с циклом приготовления, указав дату и время для каждого из них.

При переходе к планированию отобразится список записей в календаре. Для каждой из этих записей имеется ползунок (синий, если запись включена, серый, если отключена).



Чтобы добавить новую запись, нажмите на символ **+**. Отобразится экран ввода даты и времени напоминания. На данном экране отображаются кнопки **Отмена** (для отмены записи), **Следующее** (для ввода названия записи) и **Завершить** (для подтверждения записи с выбранной датой/временем).

После ввода данных включите сигнал с помощью кнопки .

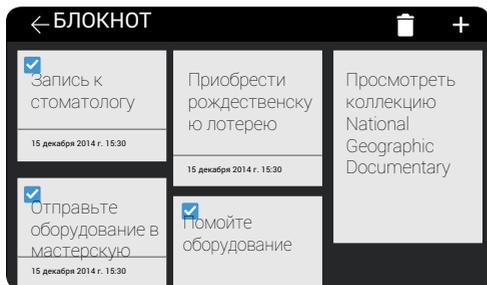
Чтобы удалить запись, выполните следующие действия:

- Нажмите на символ .
- Выберите записи, которые необходимо удалить.
- Снова нажмите на символ . Отобразится всплывающее окно с запросом на подтверждение удаления.

По достижении даты, выбранной пользователем в планировании, раздастся звуковой сигнал и отобразится всплывающее окно на экране с записью.

## ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Данное подменю содержит приспособление БЛОКНОТ, куда можно добавлять напоминания.



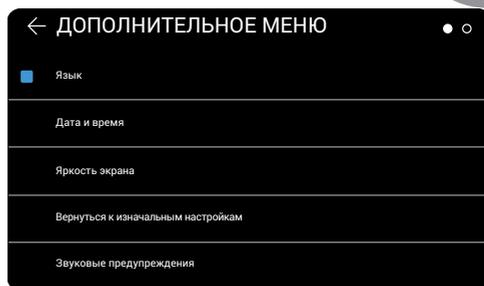
Чтобы добавить новую запись блокнота, нажмите **+**.

В отличие от планирования дату сигнала напоминания можно ввести дополнительно.

Чтобы удалить одну или несколько записей блокнота, просто нажмите , выберите записи для удаления и снова нажмите .

## НАСТРОЙКИ

Меню настроек содержит все настраиваемые параметры духового шкафа.



Доступные параметры включают в себя следующие элементы:

1. Язык
2. Дата / время
3. Вес / температура
4. Звуковые предупреждения
5. Яркость экрана
6. Безопасность
7. Упорядочить функции
8. Экономия энергии
9. Специальные функции
10. Вернуться к изначальным настройкам

Нажмите и перетащите для перехода к параметрам, которые не видны на экране.

Точки в правой верхней части указывают, какая часть списка отображается.

Параметры языка, даты и времени, веса и температуры описаны в разделе «Включение и первичная конфигурация» на стр. 4, поэтому далее будет представлено описание только следующих параметров.

**а) Звуковые предупреждения:** В этом меню можно изменить продолжительность сигналов и включить/отключить звук на экране. Чтобы изменить настройку, нажмите и перетащите указатель .

**б) Яркость экрана:** В этом меню экрана можно отрегулировать яркость экрана духового шкафа. Чтобы изменить настройку, нажмите и перетащите указатель .

**с) Безопасность:** Меню безопасности включает параметры для ограничения максимальной времени работы и температуры. Сюда также входит функция автоматической блокировки от детей, когда духовой шкаф не используется.

**d) Упорядочить функции:** Данная функция позволяет настроить отображение функций основного меню, позволяя выполнить полную конфигурацию.

Способ настройки отображается/описан в диалоговом окне. Чтобы начать сортировку, нажмите «НАЧАТЬ».

**e) Экономия энергии:** Меню экономии энергии позволяет включить / отключить режим ЭКО и функции предварительного подогрева.

Режиме **ЭКО**, включенный по умолчанию, используется для оптимизации работы духового шкафа, когда он не используется.

Если эта функция отключена, духовой шкаф можно включить из режима ожидания, нажав на экран, при этом расход энергии будет больше.

Функция **предварительного подогрева**

**ва**, включенная по умолчанию, позволяет достичь необходимой температуры быстрее.

**f) Восстановить заводские настройки:** Используйте этот параметр для удаления всех настроек духового шкафа, он будет перезапущен и будут восстановлены все настройки по умолчанию. При перезапуске духового шкафа будет предложено выполнить исходную конфигурацию параметров.

Нажмите **ПРОДОЛЖИТЬ** для отображения всплывающего окна с запросом на подтверждение. При подтверждении система удалит все сохраненные значения и восстановит исходные настройки.

**g) Специальные функции:** При использовании данной опции вы можете активировать специальные функции «Демонстрационный режим» и «Режим подогрева». Обе функции объяснены ниже.

## Специальные функции

### РЕЖИМ ПОДОГРЕВА

Режим подогрева позволяет поддерживать постоянную температуру внутри духового шкафа в течение максимум 72 часов, что позволяет в течение этого времени подогревать пищу в духовом шкафу. Когда выбрана эта опция, пиктограмма функции Подогрева  отображается в главном меню, и можно готовить.

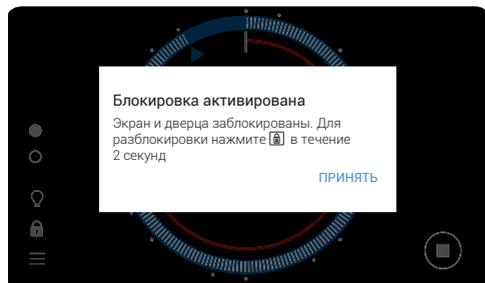
### ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Когда выбрана эта опция, духовой шкаф переключается в демонстрационный режим. В этом режиме духовой шкаф не нагревается, и следующая пиктограмма  отображается через равные промежутки времени во время приготовления.

## Функции безопасности

### РЕЖИМ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Эту функцию можно применить в любой момент с экрана приготовления.



Функция активируется нажатием  в течение 2 или более секунд, и отображается следующее сообщение о блокировке кнопок. В этом режиме символ  отображается красным цветом.

Экран и кнопка ВКЛ. / ВЫКЛ. будут заблокированы. При нажатии экрана или кнопки отобразится всплывающее окно с инструкциями.

Чтобы отключить защиту от детей, просто нажмите и удерживайте символ  в течение 2 или более секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.

## Функция ТЕКА Hydroclean

Эта функция позволяет легко очистить за-  
грязнения на стенках духового шкафа.

Чтобы упростить очистку, предотвращайте  
скопление загрязнений, регулярно очи-  
щая духовой шкаф. Желательно после каж-  
дого использования.

### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТЕКА HYDROCLEAN®



#### ПРИМЕЧАНИЕ

Не лейте воду в духовой шкаф, если он  
горячий. Это может привести к повреж-  
дению эмали.

Всегда выполняйте цикл очистки, когда ду-  
ховой шкаф холодный. Если духовой шкаф  
очень горячий, это может привести к по-  
вреждению шкафа и эмали.

Сначала извлеките поддоны и все принад-  
лежности из духового шкафа, включая опо-  
ры поддонов или выдвигающиеся рукоятки.  
Для этого следуйте инструкциям, указан-  
ным в руководстве по установке и обслужи-  
ванию, прилагаемом к духовому шкафу.

Когда духовой шкаф остынет, постелите  
посудное полотенце на основание духового  
шкафа.



Медленно разлейте 200 мл воды в нижнюю  
часть духового шкафа.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

Для обеспечения оптимального резуль-  
тата добавьте чайную ложку мягкого мо-  
ющего средства в воду до распыления на  
посудное полотенце.

Включите духовой шкаф и перейдите к  
функции гидроочистки.

При нажатии этого параметра отобразится  
сообщение с предупреждением.

«Функция очистки Hydroclean® очистит Ваш  
духовой шкаф автоматически. Для получе-  
ния оптимального результата не следует  
прерывать тест. После завершения прозвучит  
сигнал, в этот момент следует убрать  
остатки воды».

Нажмите ПРИНЯТЬ для перехода к экрану с  
кратким описанием гидроочистки. С помо-  
щью этой функции нельзя изменить темпе-  
ратуру или время приготовления.



#### ВАЖНО!

Нельзя изменить продолжительность  
выполнения этой операции. Чтобы за-  
вершить цикл до времени завершения,  
выключите духовой шкаф с помощью  
кнопки ВКЛ. / ВЫКЛ.

Можно выбрать время завершения для  
функции очистки Hydroclean®. Это описано  
в разделе «Планирование: программирова-  
ние времени приготовления», за исключе-  
нием того, что можно ввести только время  
завершения.

Вне зависимости от того, было ли указано  
время завершения, при начале процесса  
очистки раздастся звуковой сигнал (2 длин-  
ных и 2 коротких сигнала).

В центре круга отобразится оставшееся  
время до окончания процесса очистки.



### ВАЖНО!

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не завершит свою работу функция Hydroclean®.

Для надлежащей работы функции необходима фаза охлаждения.

1. По достижении времени завершения раздастся звуковой сигнал при нажатии на экран или нажатии кнопки ВКЛ. / ВЫКЛ.
2. Отобразится экран времени духового шкафа.

## Функция пиролизной самоочистки



### ВНИМАНИЕ

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

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

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

Во время пиролиза свет внутри духовки гореть не будет.

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед касанием внутренней поверхности духового шкафа убедитесь, что он остыл.

Если после завершения функции Hydroclean® требуется более тщательная очистка, используйте нейтральные чистящие средства и неабразивную ткань.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПИРОЛИЗА



### ВАЖНО

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



### ВНИМАНИЕ

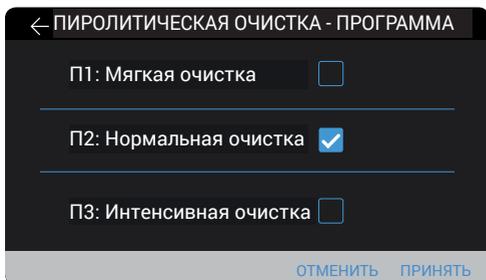
Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку при пиролизе они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.



### ВНИМАНИЕ

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

1. Включите печь и выберите функцию Пиролитическая очистка .



2. Выберите наиболее подходящую программу Пиролитической очистки в зависимости от того, насколько загрязнилась ваша печь:

**P1:** Мягкий пиролиз. Продолжительность 1 час.

**P2:** Нормальный пиролиз. Продолжительность 1 час 30 мин.

**P3:** Интенсивный пиролиз. Продолжительность 2 часа.

3. Подтвердите свой выбор . Сразу после этого дверца автоматически заблокируется.

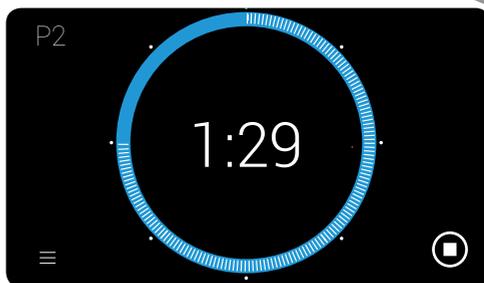


### ВНИМАНИЕ

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

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

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



### ВАЖНО

Перед началом цикла пиролитической очистки можно изменить процесс, выбрав другое время запуска.

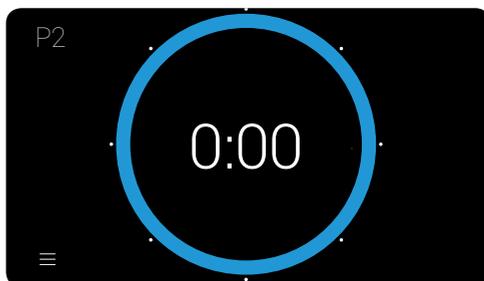
Для этого нажмите «ВРЕМЯ ЗАПУСКА» в правом верхнем углу экрана и запрограммируйте требуемое время запуска.

Как только процесс пиролитической очистки начнется, дверца автоматически заблокируется, и печь останется в режиме ожидания. Когда наступит запрограммированное время запуска, процесс очистки запустится автоматически.

Во время цикла пиролитической очистки вы не можете выбрать другое время.

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

5. По завершении времени пиролитической очистки символ  изменится на .



8. Процесс нагрева печи завершен, однако духовка еще слишком горячая и не может использоваться.

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



### ВАЖНО

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

7. Когда печь остынет, раздастся звуковой сигнал, символ  начнет мигать и дверца разблокируется.
10. Откройте дверцу духового шкафа и протрите влажной тканью внутри, удалите золу, образовавшуюся в процессе цикла очистки. В труднодоступных местах внутри духового шкафа необходимо использовать губку. Не используйте губки с металлическим волокном.
11. После того, как внутренняя часть духовки очищена, не забудьте вновь установить опоры и аксессуары.
12. Духовка снова готова к приготовлению пищи.



### ВАЖНО

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

## ОТМЕНА ПИРОЛИЗА

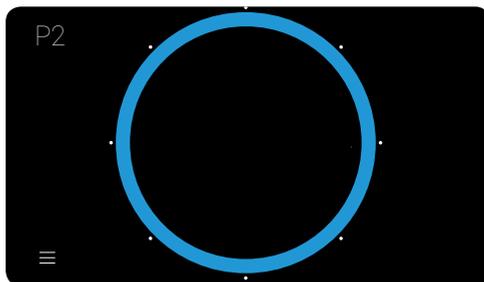
Пиролиз является автоматической функцией и как таковая может быть приведена в действие при помощи программирования часов. Чтобы отменить уже идущий пиролиз необходимо перепрограммировать часы, следуя этим инструкциям:

1. Дотроньтесь до клавиши .

Пиролиз остановится.

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

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



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

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

## Приготовление мяса с зондом

Зонд для мяса используется для измерения внутренней температуры обжариваемого мяса. Когда термомер зафиксирует ранее указанную температуру, духовой шкаф автоматически выключится.

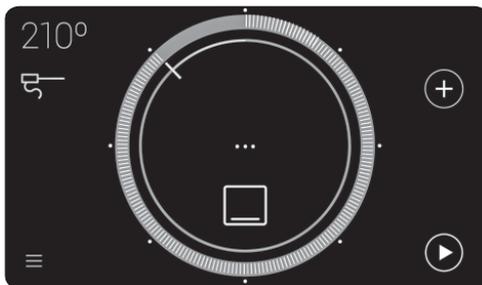
Приготовление с зондом для мяса обеспечивает оптимальные результаты вне зависимости от типа приготавливаемого мяса или рыбы.

### КАК ВСТАВЛЯТЬ ЗОНД ДЛЯ МЯСА

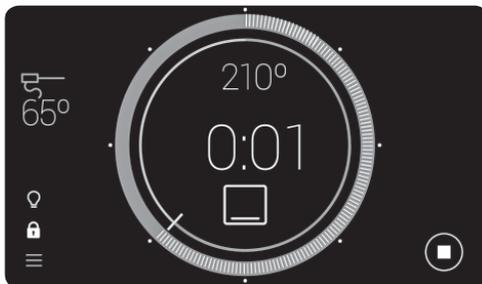
- Используйте только оригинальный зонд для мяса.
- Вставьте зонд для мяса до начала цикла приготовления.
- Вставьте зонд для мяса с одной стороны обжариваемого мяса, чтобы наконечник находился в центре куска мяса.
- Вставьте зонд для мяса полностью до ручки.
- Наконечник зонда для мяса не должен касаться кости или жирных участков куска. Кроме того, его не следует вставлять в пустое место, например при приготовлении мяса птицы.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗОНДА ДЛЯ МЯСА

- Расположите кусок мяса со вставленным зондом внутри духового шкафа.
- Вставьте разъем зонда в гнездо в верхней левой части духового шкафа.
- Выберите функцию, совместимую с использованием зонда для мяса (совместимые функции см. в разделе «Функции духового шкафа» на стр. 4).
- При переходе на экран конфигурации приготовления символ зонда для мяса  отобразится в верхней левой части экрана.



- Коснитесь этого символа и проверьте рекомендованную температуру для завершения цикла приготовления. Коснитесь круга для изменения значения температуры.
- Нажмите кнопку ПРИНЯТЬ для подтверждения настройки температуры зонда. При отображении экрана описания приготовления символ зонда будет красным, что указывает, что конфигурация температуры была принята.
- Во время процесса приготовления символ зонда и измеряемая температура отображаются на экране.



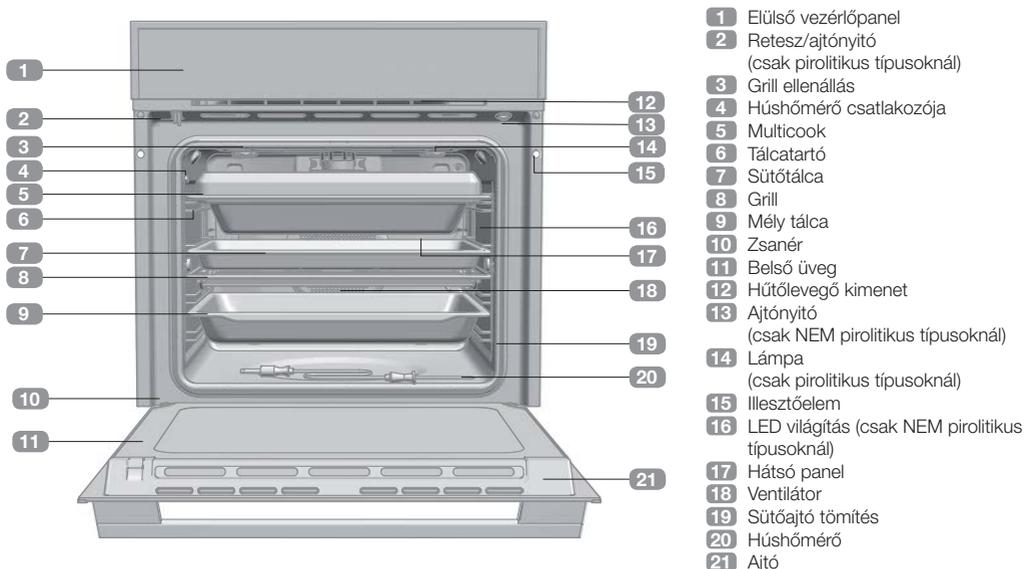
- Когда мясо внутри достигнет указанной температуры, раздастся звуковой сигнал, указывающий, что цикл приготовления завершен.

### РЕДАКТИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ЗОНДА ДЛЯ МЯСА

Если необходимо изменить настройку температуры после начала цикла приготовления с зондом для мяса, просто снова нажмите символ  для возврата к меню настройки температуры.

Следуйте указанным выше инструкциям для ввода нового значения температуры.

## A sütő leírása



## Elülső vezérlőpanel



- Rövid megnyomás: A jelenlegi sütési ciklus befejezése - Visszatérés készenléti módba.
- A sütő teljes kikapcsolásához tartsa lenyomva több, mint 3 mp-ig.

## Bekapcsolás és kezdeti beállítások

Az elektromos hálózaton való első bekapcsolás után vagy hosszú lekapcsolt időszakok után el kell végeznie a sütő kezdeti beállítását.

Ez a beállítás az alábbi lépéseket foglalja magában:

- Nyelv.
- Dátum, idő és időformátum
- Mértékegységek (Súly és Hőmérséklet)

Az egyes beállítások jóváhagyásához minden alkalommal nyomja meg az ELFOGADÁST.

Ha nem kívánja elvégezni az adott beállítást, nyomja meg a TÖRLÉST.

Ezeket az értékeket bármikor meg tudja változtatni, ehhez lépjen a KIEGÉSZÍTŐ MENÜ->BEÁLLÍTÁSOK pontra a főmenüből.

Amikor elvégezte vagy átugrotta a kezdeti beállításokat, a sütő főmenüje fogja fogadni.



### FIGYELMEZTETÉS

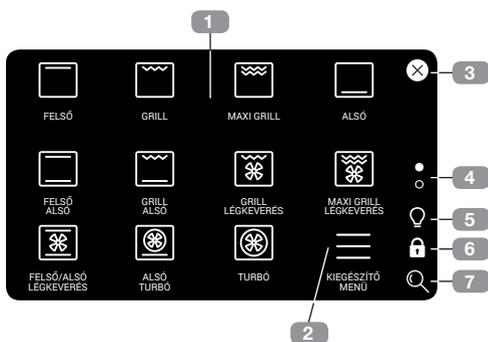
A TFT kijelző érintőfelületének érzékenysége folyamatosan alkalmazkodik a környezeti feltételekhez. Amikor áram alá helyezi a sütőt győződjön meg arról, hogy az elülső vezérlőpanel üvegfelülete tiszta és akadálytalan-e.

## Főmenü

Ez a képernyő automatikusan megnyílik a kezdeti beállítások befejeztével, illetve ha megérinti a képernyőt vagy a BE/KI gombot, amikor a sütő készenléti módban van.

A főmenüben az alábbi elemek találhatóak:

- Minden elérhető funkció egy szimbólummal



van ábrázolva (1). Nyomja meg a különböző szimbólumokat, hogy továbblépjen a sütési képernyőre.

- Nyomja meg a KIEGÉSZÍTŐ MENÜ (2) szimbólumot, hogy továbblépjen egy automatikus recepteket és további sütőfunkciókat tartalmazó menübe.
- Nyomja meg a  (3) szimbólumot, hogy visszatérjen készenléti módba vagy nyomja meg a BE/KI gombot. Amikor a sütő sütési módban van, a  szimbólum lesz látható. Ez lehetővé teszi, hogy a főmenüből visszatérjen az aktuális sütési ciklushoz.
- A pontok (4) jelzik, hogy a menü melyik részén tartózkodik. A többi elérhető funkció megtekintéséhez nyomja meg a pontokat vagy függőlegesen csúsztassa az ujját a képernyőn felfelé illetve lefelé.
- A  (5) szimbólum ki-, illetve bekapcsolja a sütőtér világítását.
- A  (6) szimbólum aktiválja a gyerekszárat.
- A  (7) szimbólum lehetővé teszi a megjelenített szimbólumok méretének megváltoztatását.

# Sütőfunkciók

A sütés főmenüjén keresztül az alábbi sütőfunkciók érhetőek el:



## MEGJEGYZÉS

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

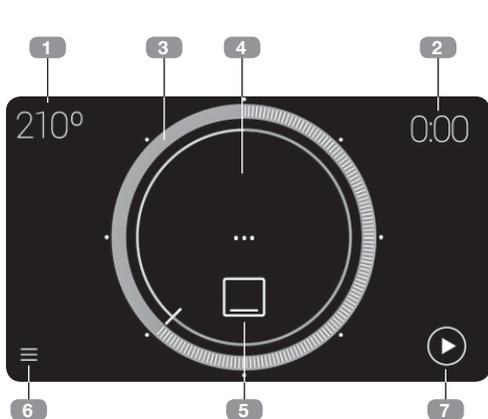
- |  |                                |  |                                     |
|--|--------------------------------|--|-------------------------------------|
|  | <b>FELSŐ / ALSÓ</b>            |  | <b>TURBÓ</b>                        |
|  | <b>GRILL ÉS ALSÓ</b>           |  | <b>FELSŐ/ALSÓ LÉGKEVERÉSSEL</b>     |
|  | <b>FELSŐ</b>                   |  | <b>ECO ECO</b>                      |
|  | <b>GRILL</b>                   |  | <b>HYDROCLEAN</b>                   |
|  | <b>MAXIGRILL</b>               |  | <b>KELESZTÉS</b>                    |
|  | <b>ALSÓ</b>                    |  | <b>KIOLVASZTÁS</b>                  |
|  | <b>GRILL LÉGKEVERÉSSEL</b>     |  | <b>MELEGEN TARTÁS</b>               |
|  | <b>MAXIGRILL LÉGKEVERÉSSEL</b> |  | <b>LASSÚ SÜTÉS</b>                  |
|  | <b>ALSÓ ÉS TURBÓ</b>           |  | <b>PIROLÍZIS (TÍPUSTÓL FÜGGŐEN)</b> |

**Automatikus gyors előmelegítést is tartalmazó funkciók.**

**Hússzondával való sütéshez használható funkciók.**

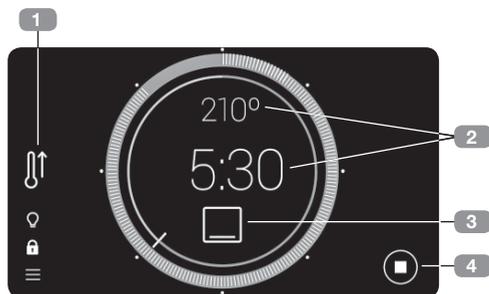
## Közvetlen sütési funkciók

A sütés beállítási képernyőjéhez nyomja meg a bemutatott szimbólumok egyikét.



1. Ajánlott sütési hőmérséklet. Nyomja meg, hogy továbblépjen a sütési hőmérséklet beállítási képernyőjére.
2. Programozott sütési idő. Nyomja meg, hogy továbblépjen az időzítő képernyőre.
3. A kiválasztott hőmérsékletet mutatja. A hőmérséklet kiválasztásához nyomjon meg egy pontot vagy húzza odébb.
4. Valós idejű hőmérsékletjelző. (Csak a sütési ciklus indulásakor látható).
5. Kiválasztott funkció. Nyomja meg egy új funkció kiválasztásához.
6. Belépés a kiegészítő menübe.
7. A sütési ciklus elindítása. Amint a sütési ciklus elindult, a kijelző a következőképpen fog kinézni:

Amint a sütési ciklus elindult, a kijelző a következőképpen fog kinézni:



1. Azt jelzi, hogy az automatikus előmelegítés BE van kapcsolva.
2. A sütési értékek megváltoztatásához nyomja meg a két pont egyikét.
3. Nyomja meg az aktuális funkcióhoz tartozó szimbólumot egy új funkció kiválasztásához. Ezzel átlép a főmenübe, ahol kiválaszthat egy új sütési funkciót.  
Ha nem szeretne új funkciót kiválasztani, csak nyomja meg a ↶ szimbólumot a jobb felső sarokban, ezzel visszatér a sütési képernyőre anélkül, hogy bármilyen változtatást végezne.
4. A sütési ciklus befejezése.



### INFORMÁCIÓ

A programozáshoz vagy egy program módosításához kérjük, tekintse meg a "Tervezés: sütési idők programozása" című szakaszt.

## Automatikus gyors előmelegítés

A  szimbólummal jelölt funkciók alapértelmezés szerint tartalmazzák az automatikus gyors előmelegítést. Ezen alapértelmezett beállítás letiltásához lépjen a szerkesztés menübe: KIEGÉSZÍTŐ MENÜ → BEÁLLÍTÁSOK → ENERGIAHATÉKONYSÁG

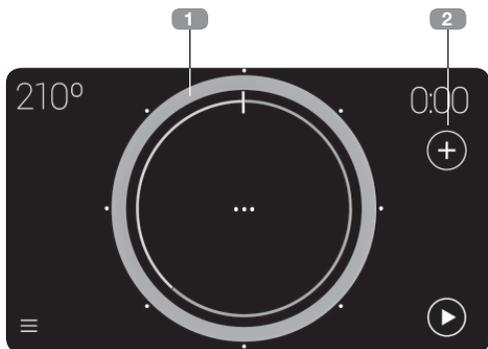
Egy sütési ciklus indításakor, ha ez az opció BE van kapcsolva és a funkció rendelkezik a gyors

előmelegítés funkcióval, a jobb oldalon megjelenik a hozzá tartozó szimbólum. Ha bármikor vissza kívánja vonni a gyors előmelegítés funkciót, nyomja meg a szimbólumot és kövesse a kijelzőn látható lépéseket.

A beállított hőmérséklet elérésekor egy hangjelzés hallható és a gyors előmelegítés funkció szimbóluma eltűnik.

## A sütési idő programozása

Nyomja meg a hőmérséklet választóképernyőjének jobb felső sarkát, ezzel átlép az időzítő képernyőjére:



1. Ez kijelzi a kiválasztott sütési időt. Az időtartam kiválasztásához nyomjon meg egy pontot vagy húzza odébb.

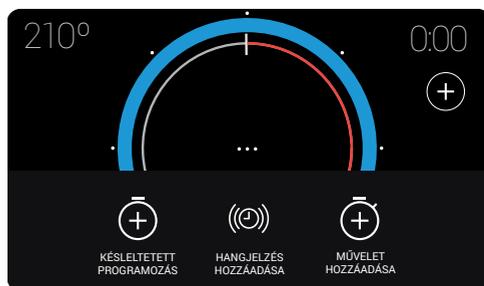


### INFORMÁCIÓ

A körvonal körül elhelyezkedő fehér pontok segítségével megadhatja a sütési időt 15 perces intervallumokban.

2 óránál hosszabb sütési idő kiválasztásához egészen ki egy teljes kört és folytassa a húzást, amíg egy hosszabb időtartam nem lesz látható.

2. További opciók közvetlen elérése:



Amint belépett ebbe a menübe, a sütési ciklus programozásához az alábbi opciók állnak rendelkezésre:

- Hangjelzés hozzáadása
- Művelet hozzáadása
- Késleltetett programozás

## HANGJELZÉS SÜTÉSI CIKLUS KÖZBEN

Ez egy hangjelzést ad, amely a programozott időtartam végénél hallható. A sütési ciklus NEM áll meg, amikor a programozott hangjelzés ideje véget ér.

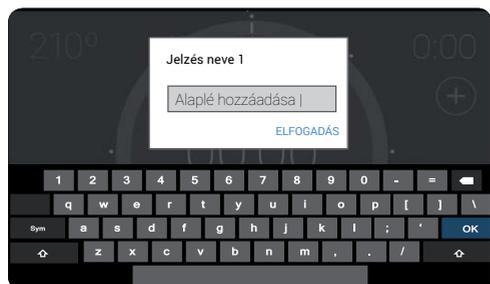


Egyidejűleg legfeljebb három hangjelzés programozható be, amelyek a képernyőn kék háromszöggel vannak jelölve. Ez lehetővé teszi, hogy:

- Beprogramozzon egy hangjelzést a sütési idő beprogramozása után. Lépjen az opciók menüjébe és nyomja meg a Hangjelzés hozzáadása pontot a képernyőn.
- Beprogramozzon egy hangjelzést anélkül, hogy korábban beprogramozna egy sütési időtartamot.

Mindkét esetben ugyanaz az eljárás a hangjelzés beprogramozásához. Nyomja meg a kék háromszöget, tartsa lenyomva, miközben odahúzza a kívánt időhöz.

A hangjelzés idejének kiválasztásakor automatikusan egy párbeszédablak jelenik meg egy kijelzőn lévő billentyűzettel, amely segítségével megadhat egy nevet. Az alapértelmezett nevek: JELZÉS 1, JELZÉS 2 és JELZÉS 3.



## SÜTÉS LÉPÉSEKBEN

Válassza ki ezt az opciót egy legfeljebb három független lépésből álló sütési ciklus beprogramozásához a sütési képernyőn a (+) szimbólum megnyomásával, DE CSAK a ciklus hosszának kiválasztása után.

Nyomja meg a (+) "LÉPÉS HOZZÁADÁSA" pontot.

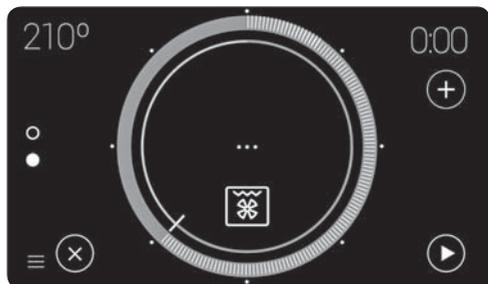
Ezzel átlép a főmenübe. Most válasszon ki egy új lépés funkciót.



### INFORMÁCIÓ

Nem minden sütési funkció használható a sütés lépésekben funkcióval. Ezért amikor egy új lépés hozzáadásához átlép a főmenübe, néhány funkciót nem lehet kiválasztani.

Az új sütési lépés kiválasztása után a beállítási képernyőre érkezik.



Itt lehetősége van:

- Hozzáadni egy harmadik lépést, ha kiválasztotta a második lépéshez tartozó sütési időt a (+) szimbólum használatával.
- Használni a kiválasztógombot (◉), hogy megtekintse a már beprogramozott lépéseket.
- Használni a (⊗) szimbólumot az aktuális lépés törléséhez az első lépést kivéve.

A sütési ciklus közben a kiválasztógomb (◉) jelzi az aktuális sütési lépést.

## SÜTÉS KÉSLELTETETT PROGRAMOZÁSSAL

Ezzel a sütőt úgy programozhatja, hogy a sütési ciklus egy bizonyos idő után automatikusan leálljon.



Ezen programozási opció eléréséhez nyomja meg a (+) szimbólumot a sütési képernyőn, majd nyomja meg a (+) KÉSLELTETETT PROGRAMOZÁS” pontot.

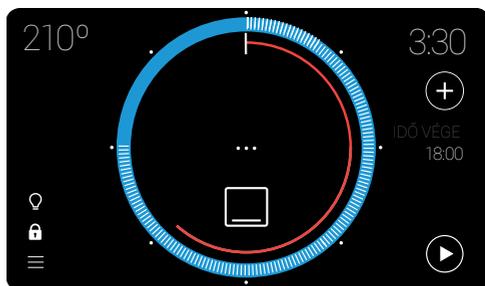


### INFORMÁCIÓ

Ahhoz, hogy a sütő készenléti állapotban maradjon és leálljon a kívánt időpontban, a befejezési idő beprogramozása előtt be kell programozni a kívánt sütési időtartamot.

Ellenkező esetben csak a befejezési idő lesz beprogramozva, és a sütő úgy fog működni, mintha csak a sütési időtartam lett volna beprogramozva.

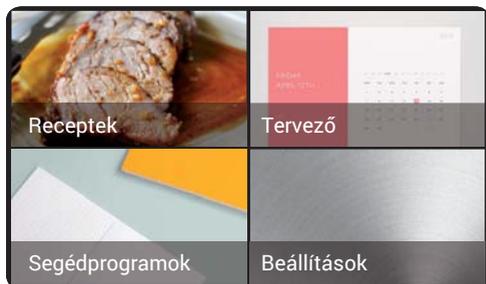
A befejezési idő megadása után az “IDŐ VÉGE”, valamint a kiválasztott idő lesz látható a kijelzőn:



Amint a sütési ciklus elindult, a sütő készenléti állapotban marad, hogy megkezdje a sütési ciklust.

## Kiegészítő Menü

A Kiegészítő Menübe a ☰ szimbólum használatával a főmenüből vagy a sütési képernyőről léphet be:



Ebben a menüben az alábbi almenük érhetőek el:

### RECEPTEK

Ez az almenü egy receptkönyvet tartalmaz 50 programmal, amelyek segítségével a sütőt úgy programozhatja, hogy az tökéletesen megsüsse az ételt csupán pár egyszerű paraméter megadásával.

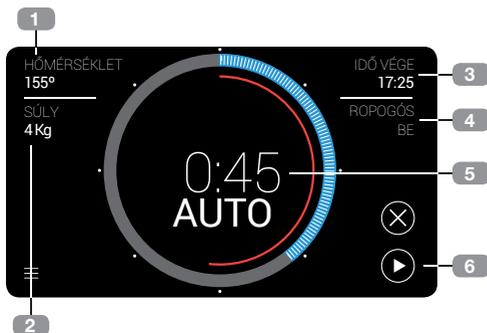
Először válasszon ki egy ételcsoportot, majd egy adott receptet. A lehetséges opciók vé-

gigléptetéséhez vízszintesen csúsztassa végig az ujját a képernyőn, majd válassza ki a kívánt receptet.



Ezt követően a mutatók  húzásával kiválaszthatja a súlyt, a hőmérsékletet és a sütés módját.

A recept paramétereinek megadása után látható lesz a sütési ciklus összefoglalója.



1. Kiválasztott sütési hőmérséklet.
2. Kiválasztott súly.
3. A megadott paraméterek alapján becsült befejezési idő.
4. Kiválasztott sütési mód.
5. A felhasználó által megadott paraméterek alapján automatikusan kiszámított sütési idő.
6. A sütési ciklus kezdete.

Az előző lépésben megadott értékeket az 1, 2 és 4 paraméterek kiválasztásával módosíthatja. A változtatásokat a sütési ciklus közben is elvégezheti.

A sütés kezdési idejének késleltetéséhez nyomja meg az IDŐ VÉGE (3) adatfelületet.

Néhány receptnek különleges feltétele van. A sütési ciklus megkezdése előtt megjelenik egy figyelmeztetés ezen feltételekről.

### • Előmelegítési hőmérséklet:

Néhány recepthez a sütő előmelegítésére van szükség üres állapotban. Az ideális sütési hőmérséklet elérésekor egy hangjelzés hallható, emellett egy felugró ablak emlékeztet arra, hogy az ételt behelyezheti a sütőbe.

### • Megfordítást igénylő ételek:

Néhány recept (hús) elkészítésekor szükség van arra, hogy az étel sütés közben egy bizonyos időben megfordítsa. A sütő egy hangjelzés és egy felugró ablak segítségével figyelmezteti a felhasználót.

## TERVEZŐ

Ebben az almenüben olyan riasztásokat tud felvenni, amelyek nem kapcsolódnak a sütési ciklushoz, mindegyiket dátummal és időponttal együtt.

Amikor a tervezőhöz lép, megjelenik a beállított naptárbejegyzések listája. Mindegyik ilyen bejegyzéshez van egy csúszka, mely kék, ha a riasztás BE van kapcsolva és szürke, ha KI van kapcsolva.



Új bejegyzés hozzáadásához nyomja meg a  szimbólumot. Ekkor megjelenik egy képernyő, melyen megadhatja az emlékeztetőhöz tartozó

dátumot és időt. A kijelzőn ekkor a **Törlés** (bejegyzés törlése), a **Következő** (név megadása a bejegyzéshez) és a **Befejezés** (a bejegyzéshez kiválasztott dátum/idő jóváhagyása) gombok jelennek meg.

Miután megadta a részleteket, aktiválja a figyelmeztetést a  gomb használatával.

Bejegyzés törlése:

- Nyomja meg a  szimbólumot.
- Válassza ki a törölni kívánt bejegyzést.
- Nyomja meg még egyszer a  szimbólumot. Ekkor egy felugró ablak jelenik meg, amely arra kéri, hogy erősítse meg a törlést:

Amikor elérkezik a felhasználó által az egyik bejegyzéshez kiválasztott dátum, egy hangjelzés lesz hallható, és a bejegyzés egy felugró ablakban fog megjelenni.

## SEGÉDPROGRAMOK

Ez az almenü tartalmazza a JEGYZETTÖMB segédprogramot, ahol emlékeztetőket vehet fel.



Új jegyzettömbtétel hozzáadásához nyomja meg a -t.

A tervezővel ellentétben az emlékeztető dátumának megadása opcionális.

Egy vagy több jegyzettömbtétel törléséhez nyomja meg a -t, válassza ki a törölni kívánt bejegyzéseket, majd nyomja meg még egyszer a -t.

## BEÁLLÍTÁSOK

A beállítások menüje tartalmazza a sütő összes beállítható opcióját.



Lehetséges opciók:

1. Nyelv
2. Dátum / idő
3. Súly / Hőmérséklet.
4. Hangjelzések
5. A kijelző fényereje
6. Biztonság
7. Funkciók rendezése
8. Energiahatékonyság
9. Speciális funkciók
10. Gyári beállítások visszaállítása

A kijelző megérintésével és húzással megjelenítheti az épp nem látható opciókat.

A képernyő jobb felső részén látható pontok jelzik, hogy a felhasználó jelenleg a lista melyik részén van.

A Nyelv, a Dátum és idő, valamint a Súly és Hőmérséklet funkciókat a „Bekapcsolás és kezdeti beállítások” szakaszban a 4. oldalon részleteztük, ezért a továbbiakban csak az alábbiakat tárgyaljuk:

**a) Hangjelzések:** Ebben a menüben a hangjelzések hosszát lehet megváltoztatni, valamint ki/be lehet kapcsolni a szaggatott hangjelzést kijelzőn. A módosításhoz nyomja le és húzza odébb a  mutatót.

**b) A kijelző fényereje:** Ebben a kijelzőmenüben a sütő kijelzőjének fényerejét állíthatja be. A módosításhoz nyomja le és húzza odébb a  mutatót.

**c) Biztonság:** A biztonság menüjében a maximális működési idő és a maximális hőmérséklet korlátozására vonatkozó beállításokat találja. Itt található még egy automatikus gyerekzár funkció is, amikor a sütő nincs használatban.

**d) Funkciók rendezése:** Ezzel az opcióval testreszabhatja a főmenü képernyőjének funkcióit, a teljes konfiguráció engedélyezésével.

A beállítás menete egy párbeszédablakban követhető részletesen. A rendezés megkezdéséhez nyomja meg az „KEZD” pontot.

**e) Energiahatékonyság:** Az energiahatékonyság menüjében lehetőség van az alapértelmezett ECO mód és gyors előmelegítés funkciók be- és kikapcsolására:

Az **ECO** mód, amely alapértelmezetten aktív, optimalizálja a sütő használatát, amikor az nincs használatban.

Ha ezt az opciót letiltja, a sütő a készenlé-

ti módból csupán a kijelző megérintésével bekapcsolható, azonban így az energiafogyasztás magasabb.

Az **előmelegítés** funkció, amely alapértelmezetten aktív, egy olyan opció, amely lehetővé teszi a kívánt hőmérséklet gyorsabb elérését.

**f) Gyári beállítások visszaállítása:** Ezzel az opcióval kitörölheti a sütő minden beállítását, a sütő újraindul, és az összes alapértelmezett beállítás visszaáll. Amikor a sütő újraindul, az felajánlja a kezdeti paraméterek beállításait.

Nyomja meg a FOLYTATÁS pontot, ekkor megjelenik egy felugró ablak a megerősítéshez. Ha ezt jóváhagyja, akkor a rendszer kitöröl minden elmentett értéket, és visszatér a kezdeti beállításokhoz.

**g) Speciális funkciók** Ebben az opcióban aktiválhatja a “Demo mód” és “Sabbath mód” speciális funkciókat.. Mindkét funkciót alább magyarázzuk el.

## Speciális funkciók

### SABBATH MÓD

A Sabbath funkció megengedi az állandó hőmérséklet megtartását a sütő belsejében maximum 72 óráig, lehetővé téve, hogy ez idő alatt ételt melegítsenek fel a sütőben. Ennek az opciónak a kiválasztásakor a főmenü a Sabbath funkciót piktogramját  jelzi ki, és lehet főzni.

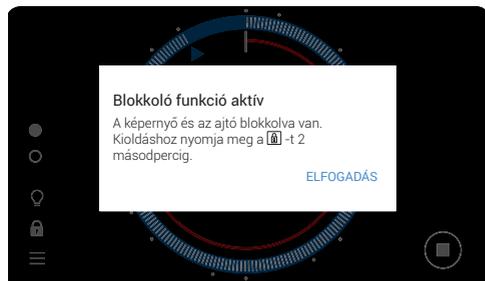
### DEMO MÓD

Ennek az opciónak a kiválasztásakor a sütő demo módra vált. Ebben a módban a sütő nem melegszik fel, és főzés közben a következő piktogramot  DEMO jeleníti meg rendszeres időközönként.

## Biztonsági funkciók

### GYEREKZÁR

Ezt a funkciót bármikor használhatja a sütésről képernyőn.



A  legalább 2 másodpercig tartó lenyomásával lehet aktiválni, és a gomb zárolásának állapotáról a következő üzenet jelenik meg. Ebben az állapotban az  szimbólum pirosan jelenik meg.

Ekkor a képernyő és a BE/KI gomb zárolva van. Ha bármelyiket megérinti egy felugró ablak jelenik meg, amely információt ad a helyzetről.

A gyerekzár feloldásához csak nyomja meg a  szimbólumot újra legalább 2 másodpercig, amíg egy hangjelzést nem hall.

## TEKA Hydroclean funkció

Ennek a funkciónak a segítségével a zsír és a sütő falához ragadt más szennyeződések könnyebben letisztíthatók.

Megelőzi a szennyeződések felhalmozódását, így a tisztítás könnyebb lesz. A sütőt gyakran tisztítsa meg.

### A TEKA HYDROCLEAN® FUNKCIÓ PROGRAMOZÁSA



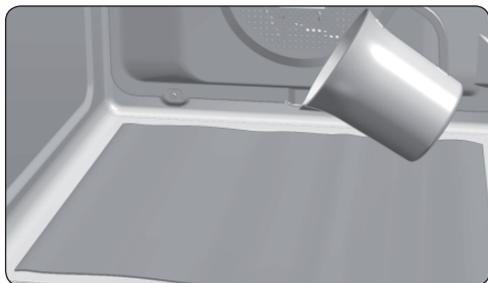
#### MEGJEGYZÉS

Ne öntsön vizet a sütőbe, amíg az még forró. Ez kárt tehet a zománcban.

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

Először vegye ki a tálcaikat és az összes tartozékot a sütő belsejéből, beleértve a tálcátartókat és a teleszkópos karokat is. Ehhez kövesse a sütőhöz mellékelt Beszerelési és Karbantartási útmutatót.

Használat után hagyja kihűlni a sütőjét



Lassan öntsön 200 ml vizet a sütőtér alsó részébe.



#### MEGJEGYZÉS

A legjobb eredményekhez adjon egy teáskanál lágy mosogatószer a vízhez, mielőtt a sütő aljába önti.

Kapcsolja be a sütőt, majd lépjen a főmenü hydroclean funkciójához:

Amikor ezt a funkciót kiválasztja, egy működési figyelmeztetést tartalmazó üzenet jelenik meg:

“A Hydroclean® tisztítási funkció automatikusan kitisztítja a sütőt. Az legjobb hatás érdekében ne szakítsa meg a folyamatot. A folyamat végén egy hangjelzést fog hallani. Ezután távolítsa el a maradék vizet.”

Nyomja meg az elfogadást, ezzel átlép a Hydroclean összefoglaló képernyőjére. Ezzel a funkcióval sem a hőmérsékletet, sem a sütési időt nem lehet módosítani.



#### FONTOS

A funkció hosszát nem lehet módosítani. Ahhoz, hogy a befejezés időpontja előtt megszakítsa a ciklust, kapcsolja ki a sütőt a BE/KI gombbal.

A Hydroclean® tisztítási funkcióhoz ki tud választani egy befejezési időpontot. Ezt megteheti a "Tervezés: sütési idők programozása" szakaszban leírtak szerint azzal a kivétellel, hogy csak a befejezési időpontot lehet megadni.

Attól függetlenül, hogy megadott-e befejezési időpontot vagy sem, a tisztítási folyamat megkezdésekor egy megerősítő sípolást lehet hallani (2 hosszú és 2 rövid sípolás).

A tisztítási folyamat végéig fennmaradó idő a kör közepén jelenik meg:

**FONTOS**

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

A funkció helyes működéséhez szükség van a lehülési fázisra.

1. A folyamat végén egy hangjelzés hallható, amíg meg nem nyom a kijelzőn bármilyen pontot vagy a BE/KI gombot.
2. A sütő ekkor megjeleníti az idő képernyőjét.

A Hydroclean® funkció alacsony hőmérsékleten fut. Azonban a lehülési idő a környezeti hőmérséklettel változhat.

## Pirolitikus öntisztító funkció

**FIGYELEM**

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

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

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

A pirolízis során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

**FIGYELMEZTETÉS**

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

Ha a Hydroclean® funkció használata után egy alaposabb tisztításra is szükség van, ahhoz használjon semleges tisztítószeret és nem dörzsölő ruhákat.

## PIROLÍZIS FUNKCIÓ PROGRAMOZÁSA

**FONTOS**

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

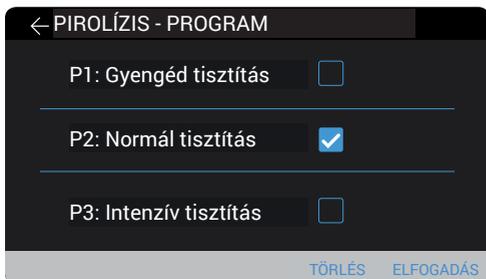
**FIGYELEM**

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

**FIGYELEM**

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

1. Kapcsolja be a sütőt, és válassza a Pírolízis funkciót .



2. Válassza ki a legmegfelelőbb pirolitikus programot attól függően, mennyire piszkos a sütő.

**P1:** Enyhe pirolízis. Időtartam 1 óra.

**P2:** Normál pirolízis. Időtartam 1 óra 30 perc.

**P3:** Intenzív pirolízis. Időtartam 2 óra.

3. Erősítse meg a választását . Közvetlenül ezután az ajtó automatikusan blokkol.

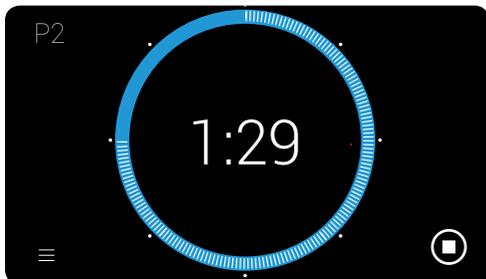


#### FIGYELEM

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

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

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



#### FONTOS

A pirolitikus tisztítási ciklus elindítása előtt változtatni lehet a folyamaton egy eltérő kezdeti idő kiválasztásával.

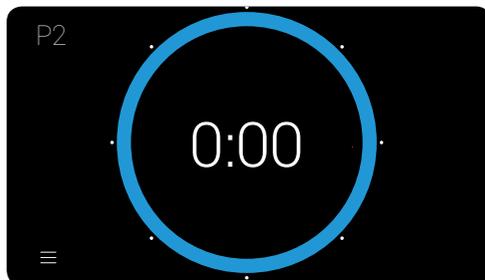
Ehhez nyomja meg a képernyő jobb felső sarkában lévő „KEZDÉSI IDŐ“-t, és programozza be a szükséges kezdeti időt.

A pirolitikus folyamat kezdetekor az ajtó automatikusan blokkol, és a sütő készenlétben marad. A beprogramozott kezdeti idő elérésekor a tisztítási folyamat automatikusan elkezdődik.

A pirolitikus ciklus során nem tud más időzítési opciót választani.

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

5. A pirolízis idejének végeztével a  szimbólum  -ra vált.



6. A sütő melegítési folyamata befejeződött, azonban a sütő túlságosan forró és nem lehet használni.

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



#### FONTOS

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

7. Miután a sütő lehűlt, hangjelzést ad, a  szimbólum villog, és az ajtózár kioldódik.
8. Nyissa ki a sütő ajtaját és egy nedves kendővel törölje át a belsejét, eltávolítva a tisztítási ciklus során keletkezett hamut. A sütő belsejének a nehezen hozzáférhető részeit egy nem fém műszálas mosogatószivaccsal kell megtisztítani.
9. Miután a sütő belseje tiszta, ne Feledje ismét visszahelyezni a tartókat és a kiegészítőket.
10. A sütő most már készen áll egy újabb sütésre.



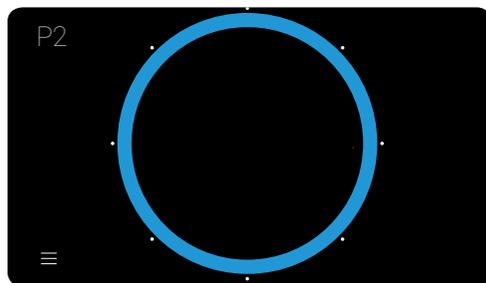
### FONTOS

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

## PIROLÍZIS TÖRLÉSE

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

1. Érintse meg a  gombot.  
A pirolízis leáll.
2. A sütő belső hőmérséklete függvényében ez a két helyzet fordulhat elő:
  - a) Veszélyes belső hőmérséklet: Ebben az esetben az ajtó addig blokkolva marad, amíg a hőmérséklet nem éri el a biztonságos értékeket. A kijelzőn megjelenik a  jel.



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

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

## Sütés hússzondával

A hússzonda a sült hús belső hőmérsékletét méri. Amikor a szonda érzékeli a korábban kiválasztott hőmérsékletet, a sütő automatikusan kikapcsol.

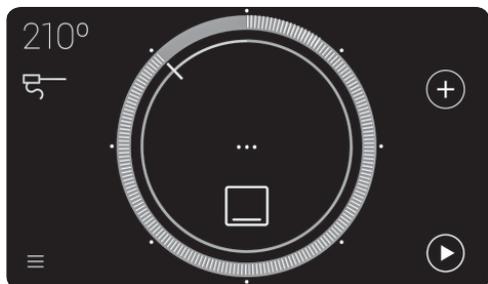
A hússzondával történő sütés a sütni kívánt hús vagy hal típusától függetlenül a legjobb eredményeket biztosítja.

### A HÚS SZONDA BEHELYEZÉSE

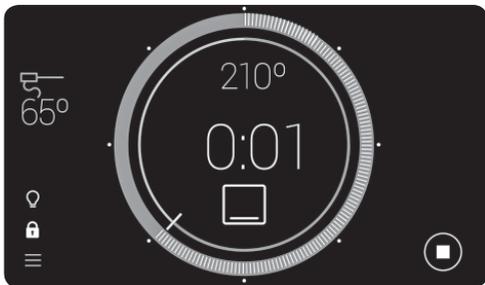
- Csak az eredeti hússzondát használja.
- Illessze be a szondát a sütési ciklus megkezdése előtt.
- Helyezze bele a húsba a szondát a sütni kívánt hús egyik oldalán keresztül úgy, hogy a vége a húsdarab közepéig érjen.
- A szondát helyezze fel egészen a fogantyúig.
- A szonda nem érintkezhet csonttal vagy zsíros részekkel. Emellett üres részekben sem lehet, ahogy ez szárnyasok esetén előfordulhat.

### A HÚSSZONDA HASZNÁLATA

- Helyezze el a húsdarabot a hússzondával együtt a sütő belsejében.
- Helyezze el a szonda csatlakozóját a sütő bal felső oldalán található foglalatban.
- Válasszon ki egy funkciót, amely kompatibilis a hússzonda használatával (a használható funkciókat lásd a "Sütőfunkciók" szakaszban a 4. oldalon).
- Amikor a sütés beállításának a képernyőjére lép, a hússzonda szimbóluma  megjelenik a képernyő bal felső részén:



- A sütési ciklus befejezéséhez ajánlott hőmérséklet megtekintéséhez érintse meg ezt a szimbólumot. A hőmérséklet módosításához érintse meg a kört.
- A hőmérséklet beállításának a jóváhagyásához nyomja meg az elfogadást. Amikor visszatér a sütés összefoglaló képernyőjére a szonda szimbóluma piros lesz, ami azt jelzi, hogy a hőmérséklet beállítása elfogadásra került.
- A sütési folyamat közben a szonda szimbóluma és az aktuálisan mért hőmérséklet látható lesz képernyőn.



- Amikor a hús belsejének a hőmérséklete eléri a kiválasztott értéket, egy hangjelzés lesz hallható, ami azt jelzi, hogy a sütési folyamat befejeződött.

### A HÚS SZONDA HŐMÉRSÉKLETÉNEK MÓDOSÍTÁSA

Amint a hússzondával történő sütés elkezdődött, csak nyomja meg a  szimbólumot, ezzel újra visszatérhet a hőmérséklet beállításának a képernyőjére, ha meg szeretné változtatni a beállított hőmérsékletet.

Az új hőmérséklet megadásához kövesse a fent leírt lépéseket.

## Opis piekarnika



- 1 Przedni panel sterowania
- 2 Przełącznik blokady/drzwi (tylko do modeli pyrolitycznych)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Złącze do termometru mięs
- 5 Multicook
- 6 Podpora tacy
- 7 Taca do pieczenia
- 8 Grill
- 9 Tacka głęboka
- 10 Zawias
- 11 Szyba wewnętrzna
- 12 Wylot powietrza chłodzącego
- 13 Przełącznik drzwi (tylko do modeli NIEpyrolitycznych)
- 14 Światło (tylko do modeli pyrolitycznych)
- 15 Mocowanie do złączki
- 16 Oświetlenie LED (tylko do modeli NIEpyrolitycznych)
- 17 Panel tylny
- 18 Wentylator
- 19 Uszczelka drzwiczek piekarnika
- 20 Termometr mięs
- 21 Drzwiczki

## Panel sterowania



- 1 Wyświetlacz TFT.
- 2 Przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ (ON/OFF)
  - Krótkie naciśnięcie: Koniec bieżącego cyklu pieczenia – powrót do ekranu oczekiwania
  - Przytrzymanie przycisku powyżej 3 s powoduje całkowite wyłączenie piekarnika.

## Pierwsze uruchomienie i konfiguracja

Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy lub po długim okresie odłączenia od zasilania należy przeprowadzić konfigurację początkową piekarnika.

Konfiguracja obejmuje następujące ustawienia:

- język,
- Data, godzina i format godziny.
- jednostki (waga i temperatura).

Za każdym razem należy nacisnąć AKCEPTUJ, aby potwierdzić.

Jeśli nie chcesz teraz zakończyć konfiguracji, naciśnij ANULUJ.

Ustawienia można skonfigurować w każdej chwili w menu głównym, przechodząc do MENU DODATKOWE -> USTAWIENIA.

Po zakończeniu lub pominięciu konfiguracji początkowej następuje przejście do głównego menu piekarnika.



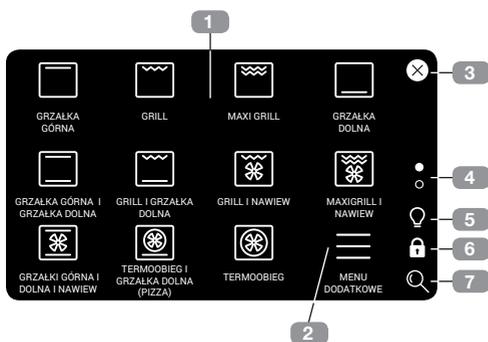
### UWAGA

Czułość sekcji dotykowej wyświetlacza TFT stale dostosowuje się do warunków otoczenia. Gdy piekarnik jest podłączony do zasilania, upewnij się, że powierzchnia szklana panelu sterowania jest czysta i nie ma kontaktu z innymi przedmiotami.

## Menu główne

Po zakończeniu początkowej konfiguracji, dotknięciu wyświetlacza lub dotknięciu przycisku WŁĄCZ/WYŁĄCZ (ON/OFF), lub gdy piekarnik znajduje się w trybie oczekiwania, automatycznie pojawi się poniższy ekran.

W menu głównym można znaleźć następujące elementy:



- Każda z dostępnych funkcji grzania jest oznaczona symbolem (1). Naciskaj poszczególne symbole, aby przejść do ekranu wyboru ustawień pieczenia.

- Naciśnij symbol MENU DODATKOWE (2), aby przejść do menu z automatycznymi przepisami i innymi dodatkowymi funkcjami piekarnika.
- Naciśnij symbol (3), aby powrócić do trybu oczekiwania, lub naciśnij przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ (ON/OFF). Gdy urządzenie jest w trybie pieczenia, wyświetla się symbol . Naciśnięcie symbolu umożliwia powrót do bieżącego cyklu pieczenia z głównego menu.
- Kropki (4) wskazują bieżącą lokalizację w menu. Naciśnij kropki lub przesuń palcem w górę lub w dół wyświetlacza, aby sprawdzić inne dostępne funkcje.
- Symbol (5) włącza lub wyłącza oświetlenie wewnątrz komory.
- Symbol (6) włącza lub wyłącza blokadę przed dziećmi.
- Symbol (7) umożliwia zmianę rozmiaru wyświetlanych symboli.

# Funkcje grzania

Główne menu piekarnika zawiera następujące funkcje grzania:



## INFORMACJE

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



**GRZAŁKA GÓRNA I GRZAŁKA DOLNA**



**GRILL I GRZAŁKA DOLNA**



**GRZAŁKA GÓRNA**



**GRILL**



**MAXIGRILL**



**GRZAŁKA DOLNA**



**GRILL I NAWIEW**



**MAXIGRILL I NAWIEW**



**TERMOOBIEG I GRZAŁKA DOLNA**

**(PIZZA)**



**TERMOOBIEG**



**GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA I**

**NAWIEW**

**ECO**

**ECO**



**HYDROCLEAN**



**FERMENTACJA**



**ROZMRAŻANIE**



**UTRZYMYWANIE CIEPŁA**



**SLOWCOOK**



**PYROLIZA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)**

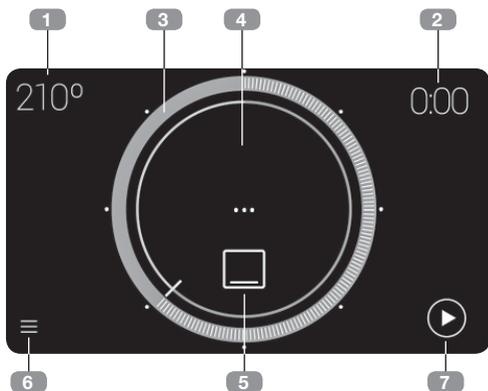


**Funkcje z automatycznym szybkim nagrzewaniem.**

**Funkcje przewidujące użycie termosondy.**

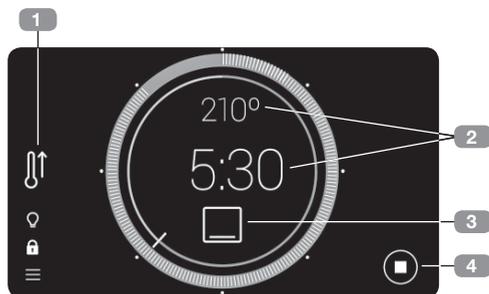
## Bezpośrednie funkcje grzania

Naciśnij jeden z opisanych symboli funkcji grzania, aby przejść do ekranu wyboru ustawień pieczenia.



1. Zalecana temperatura pieczenia. Naciśnij, aby przejść do ekranu wyboru temperatury pieczenia.
2. Zaprogramowany czas pieczenia. Naciśnij, aby przejść do ekranu programatora czasu.
3. Oznacza wybraną temperaturę. Naciśnij kropkę lub przeciągnij palcem po okręgu, aby ustawić temperaturę pieczenia.
4. Podgląd temperatury w czasie rzeczywistym. (Widoczny wyłącznie na początku cyklu pieczenia).
5. Wybrana funkcja grzania. Naciśnij, aby wybrać nową funkcję.
6. Dostęp do menu dodatkowego.
7. Przycisk Rozpocznij cykl pieczenia.

Po rozpoczęciu cyklu pieczenia wyświetlacz wygląda następująco:



1. Oznacza, że włączyło się automatyczne szybkie nagrzewanie.
2. Naciśnij jedną z dwóch przedstawionych kropek, aby zmienić wartości pieczenia.
3. Naciśnij symbol bieżącej funkcji grzania, aby wybrać nową funkcję.  
Spowoduje to przejście do głównego menu, w którym można wybrać nową funkcję grzania.  
Jeśli nie chcesz zmieniać bieżącej funkcji, po prostu naciśnij symbol ↺ w prawym górnym rogu, aby powrócić do ekranu wyboru ustawień pieczenia bez wprowadzania żadnych zmian.
4. Przycisk Zakończ cykl pieczenia.



### INFORMACJE

Aby zaprogramować lub zmodyfikować cykl pieczenia, patrz sekcja Programowanie czasu pieczenia.

## Automatyczne szybkie nagrzewanie

Funkcje oznaczone symbolem  domyślnie zawierają automatyczne szybkie nagrzewanie. Aby wyłączyć to ustawienie domyślne, przejdź do menu edycji: MENU DODATKOWE → USTAWIENIA → EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

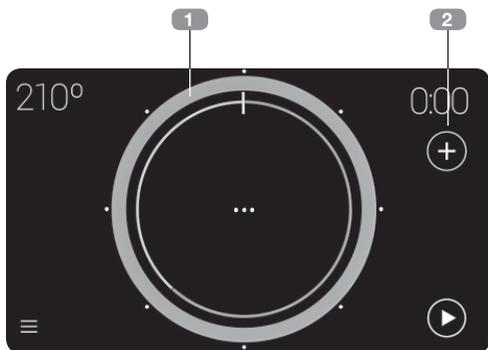
Podczas uruchamiania cyklu pieczenia, jeśli ta opcja jest włączona, a funkcja zawiera szybkie nagrzewanie, z prawej strony wyświetli się od-

powiedni symbol. Aby w dowolnej chwili anulować szybkie nagrzewanie, naciśnij przedstawiony symbol i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury zabrmi sygnał dźwiękowy, a symbol szybkiego nagrzewania zgaśnie.

## Programowanie czasu pieczenia

Naciśnij prawy górny róg ekranu wyboru temperatury pieczenia, aby przejść do ekranu programatora czasu:



1. Przedstawia wybrany czas pieczenia. Aby ustawić czas, naciśnij kropkę lub przeciągnij palcem po okręgu.



### INFORMACJE

Białe kropki wokół okręgu umożliwiają szybkie ustawienie czasu pieczenia w odstępach 15-minutowych.

Aby zaprogramować czas pieczenia dłuższy niż 2 godziny, wykonaj jedno pełne okrążenie po obwodzie okręgu i kontynuuj przeciąganie palcem po okręgu aż do wyświetlenia dłuższego czasu.

2. Bezpośredni dostęp do opcji dodatkowych:

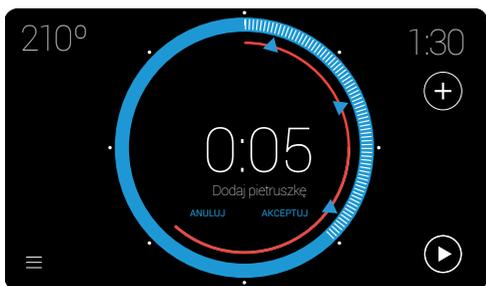


Po przejściu do tego menu dostępne są następujące opcje programatora czasu pieczenia:

- Dodaj alarm
- Dodaj etap
- Programowanie czasu zakończenia pieczenia

## ALARM DŹWIĘKOWY PODCZAS CYKLU PIECZENIA

Alarm, który zabrmi pod koniec zaprogramowanego czasu. Cykl pieczenia NIE zatrzymuje się po upływie zaprogramowanego czasu alarmu.



Można jednocześnie zaprogramować do trzech alarmów, które wyświetlą się jako niebieskie trójkąty. Umożliwia to:

- Programowanie alarmu po uprzednim zaprogramowaniu czasu pieczenia. Przejdź do menu opcji czasu i na wyświetlaczu naciśnij przycisk Dodaj alarm.
- Programowanie alarmu bez uprzedniego zaprogramowania czasu pieczenia.

W obu przypadkach procedura programowania alarmu jest taka sama. Naciśnij niebieski trójkąt i przytrzymaj, przeciągając go na żądany czas.

Po wybraniu czasu alarmu automatycznie wyświetlone zostaje okno dialogowe z klawiaturą ekranową, umożliwiające wprowadzenie nazwy. Domyślne nazwy to ALARM 1, ALARM 2 i ALARM 3.



## PIECZENIE W KILKU ETAPACH

Tę opcję można wybrać WYŁĄCZNIE po wybraniu czasu trwania cyklu, aby zaprogramo-

wać cykl pieczenia z maks. trzema niezależnymi etapami w tym samym cyklu poprzez naciśnięcie symbolu ⊕ na ekranie wyboru ustawień pieczenia.

Naciśnij ⊕ „DODAJ ETAP”.

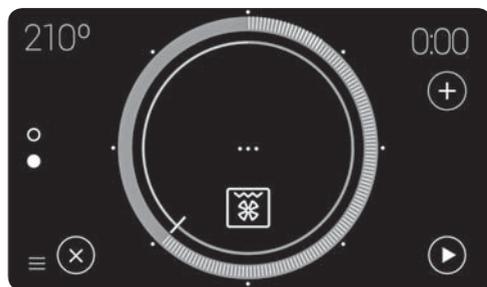
W ten sposób przejdziesz do menu głównego. Teraz możesz wybrać nową funkcję grzania dla kolejnego etapu.



## INFORMACJE

Nie wszystkich funkcji grzania można używać z funkcją pieczenia w etapach. Dlatego po przejściu do menu głównego nie każdą funkcję można wybrać jako nowy etap pieczenia

Po wybraniu nowego etapu pieczenia następuje przejście do ekranu wyboru ustawień pieczenia.



W tym momencie można:

- Jeśli wybrano czas pieczenia dla drugiego etapu, dodać trzeci etap, używając symbolu ⊕.
- Użyć przycisku wyboru ● do wyświetlenia już zaprogramowanych etapów.
- Użyć symbolu ⊗ do usunięcia bieżącego etapu (wyjawszy etap pierwszy).

Podczas cyklu pieczenia przycisk wyboru ● wskazuje bieżący etap pieczenia.

## PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

Umożliwia zaprogramowanie piekarnika tak, aby cykl pieczenia automatycznie zatrzymał się po upływie zaprogramowanej godziny.



Aby przejść do tej opcji programowania, naciśnij symbol **+** na ekranie wyboru ustawień pieczenia i naciśnij **+** „PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA”.

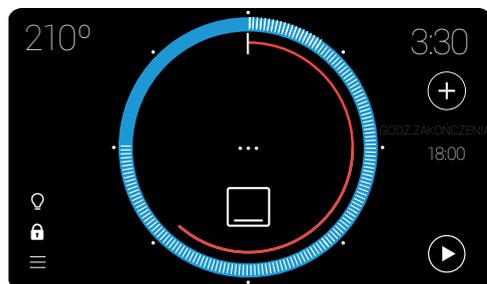


### INFORMACJE

Aby piekarnik pozostał w trybie oczekiwania i zakończył proces upływie ustawionego czasu, przed zaprogramowaniem godziny zakończenia konieczne jest zaprogramowanie żądanego czasu pieczenia.

W przeciwnym razie zaprogramowana zostaje wyłącznie godzina zakończenia pieczenia, a piekarnik będzie działał tak, jakby zaprogramowany został tylko czas pieczenia.

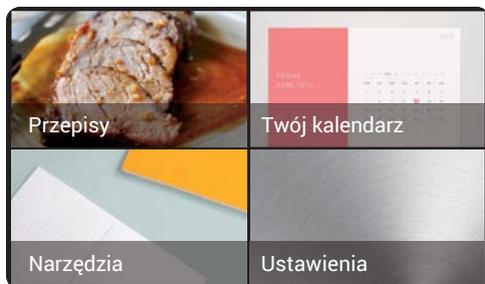
Po wprowadzeniu czasu zakończenia pieczenia wyświetli się komunikat „GODZINA ZAKOŃCZENIA” i ustawiona godzina:



Po rozpoczęciu cyklu pieczenia piekarnik pozostaje w trybie oczekiwania, aby rozpocząć cykl pieczenia.

## Menu dodatkowe

Używając symbolu **≡**, przejdź do Menu dodatkowego z menu głównego lub z ekranu wyboru ustawień pieczenia:



W tym menu dostępne są następujące podmenu:

### PRZEPISY

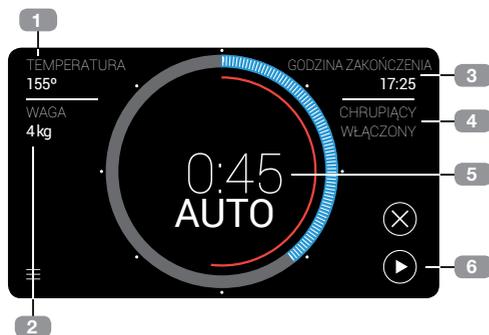
Niniejsze podmenu zawiera książkę przepisów z 50 programami umożliwiającymi zaprogramowanie piekarnika, by automatycznie przygotować doskonale potrawy przez wprowadzenie tylko kilku prostych parametrów.

Najpierw wybierz rodzaj potrawy, a następnie konkretny przepis. Przesuń palcem poziomo na wyświetlaczu, aby przewinąć dostępne opcje, i naciśnij żądany przepis:



Teraz możesz wybrać wagę, temperaturę i czas zakończenia pieczenia, przeciągając odpowiedni ze wskaźników 📍.

Po wprowadzeniu parametrów przepisu wyświetli się podsumowanie cyklu pieczenia:



1. Wybrana temperatura pieczenia.
2. Wybrana waga.
3. Szacowana godzina zakończenia na podstawie wprowadzonych parametrów.
4. Wybrany rezultat pieczenia.
5. Czas pieczenia jest automatycznie obliczany na podstawie parametrów wprowadzonych przez użytkownika.
6. Przycisk Rozpocznij cykl pieczenia.

Wartości wprowadzone w poprzednim kroku można modyfikować, dotykając parametrów 1, 2 lub 4. Zmian można dokonywać również podczas cyklu pieczenia.

Naciśnij przycisk GODZINA ZAKOŃCZENIA (3) w prawym górnym rogu, aby zmienić czas rozpoczęcia pieczenia.

Niektóre przepisy zawierają specjalne ustawienia. Powiadomienie o tych ustawieniach zostanie podane przed rozpoczęciem cyklu pieczenia:

#### • Temperatura szybkiego nagrzewania:

Niektóre przepisy wymagają nagrzania pustego piekarnika. Po osiągnięciu idealnej temperatury pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko przypominające, by włożyć potrawę do piekarnika.

#### • Potrawa wymaga obrócenia:

Niektóre przepisy (mięsne) wymagają obrócenia potrawy w pewnym momencie cyklu pieczenia. Piekarnik powiadamia o tym użytkownika za pośrednictwem sygnału dźwiękowego i wyskakującego okienka na wyświetlaczu.

## TWÓJ KALENDARZ

W niniejszym podmenu można zapisać alarmy niezwiązane z cyklem pieczenia, wprowadzając datę i godzinę dla każdego z nich.

Po przejściu do kalendarza wyświetla się lista utworzonych wpisów. Każdy wpis ma przyporządkowany przesuwany przycisk: niebieski w przypadku alarmu włączonego (ON), a szary w przypadku alarmu wyłączzonego (OFF):



Aby dodać nowy wpis, naciśnij symbol **+**. Wyświetli się ekran wprowadzania daty i godziny przypomnienia. Na niniejszym ekranie wyświetlą się przyciski **Anuluj** (anulowanie wpisu), **Dalej** (wprowadzanie nazwy wpisu) i **Zakończ** (potwierdzenie wpisu z wybraną datą/godziną).

Po wprowadzeniu szczegółów aktywuj alarm za pomocą przycisku .

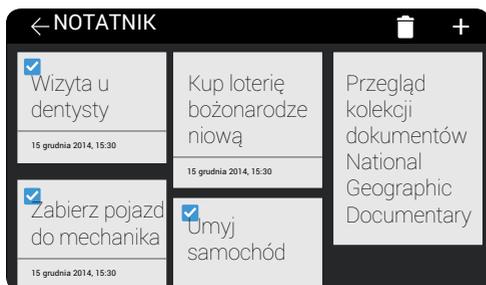
Aby usunąć wpis:

- Naciśnij symbol .
- Wybierz pozycję, które chcesz usunąć.
- Ponownie naciśnij symbol . Wyświetli się wyskakujące okienko z pytaniem o potwierdzenie usunięcia:

Gdy nadejdzie data ustawiona dla wpisu, zabrzmiał sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wyskakujące okienko zawierające dany wpis.

## NARZĘDZIA

Niniejsze podmenu zawiera narzędzie NOTATNIK, w którym można dodawać przypomnienia.



Aby dodać nową notatkę, naciśnij .

W przeciwieństwie do kalendarza datę alarmu przypominającego można wprowadzić opcjonalnie.

Aby usunąć co najmniej jeden wpis z notatnika, po prostu naciśnij , wybierz pozycję do usunięcia, a następnie ponownie naciśnij .

## USTAWIENIA

Menu ustawień zawiera wszystkie konfigurowane ustawienia piekarnika.



Dostępne ustawienia to:

1. Język
2. Data/godzina
3. Waga/temperatura
4. Sygnały dźwiękowe
5. Jasność wyświetlacza
6. Bezpieczeństwo
7. Sortowanie funkcji
8. Efektywność energetyczna
9. Funkcje specjalne
10. Przywracanie ustawień fabrycznych

Naciśnij i przeciągnij, aby przejść do ustawień, które nie są widoczne na wyświetlaczu.

Kropki w prawym górnym rogu wskazują część listy, w której aktualnie znajduje się użytkownik.

Funkcje języka, daty i godziny, wagi i temperatury zostały opisane w sekcji Pierwsze uruchomienie i konfiguracja na stronie 30, w związku z czym poniżej opisano tylko następujące ustawienia:

**a) Sygnały dźwiękowe:** Niniejsze menu umożliwia zarówno zmianę czasu trwania sygnałów dźwiękowych, jak i włączanie/wyłączenie dźwięku pulsacyjnego na wyświetlaczu. Aby dokonać zmiany, naciśnij i przeciągnij wskaźnik .

**b) Jasność wyświetlacza:** Niniejsze menu umożliwia wyregulowanie jasności wyświetlacza piekarnika. Aby dokonać zmiany, naciśnij i przeciągnij wskaźnik .

**c) Bezpieczeństwo:** Menu umożliwia ustawienie maksymalnego czasu pracy urządzenia i maksymalnej temperatury. Zawiera również funkcję automatycznej blokady przed dziećmi gdy piekarnik nie jest używany.

**d) Sortowanie funkcji:** Opcja umożliwia dostosowanie kolejności wyświetlania funkcji menu głównego, umożliwiając jego pełną konfigurację.

Sposób dostosowywania jest wyświetlany/wyjaśniony w oknie dialogowym. Aby rozpocząć sortowanie, naciśnij **Rozpocznij**.

**e) Efektywność energetyczna:** Menu umożliwia aktywację/dezaktywację domyślnego trybu ECO i funkcji szybkiego nagrzewania.

Tryb **ECO**, domyślnie włączony, optymalizuje zużycie energii przez piekarnik niebędący w użyciu.

Jeśli ta opcja jest wyłączona, piekarnik można przełączyć z trybu oczekiwania poprzez dotknięcie wyświetlacza. Wówczas jednak zużycie energii jest większe.

Funkcja **szybkiego nagrzewania**, domyśl-

nie włączona, to opcja umożliwiająca szybsze osiągnięcie żądanej temperatury.

**f) Przywróć ustawienia fabryczne:** Użyj tej opcji, aby usunąć wszystkie wprowadzone ustawienia piekarnika. Piekarnik zostanie ponownie uruchomiony z wszystkimi ustawieniami domyślnymi. Po zrestartowaniu piekarnika proponowana jest ponowna konfiguracja parametrów.

Naciśnij **KONTYNUUJ**, aby wyświetlić wyskakujące okienko potwierdzenia. Po potwierdzeniu system usunie wszystkie zapisane wartości i powróci do ustawień początkowych.

**g) Funkcje specjalne:** Ta opcja pozwala na aktywację funkcji specjalnych „Tryb demo” oraz „Tryb szabat”. Działanie obu funkcji przedstawiono poniżej.

## Funkcje specjalne

### TRYB SZABAT

Funkcja szabat pozwala utrzymać stałą temperaturę wewnątrz piekarnika przez maksymalnie 72 godziny, dzięki czemu jedzenie w nim będzie przez ten czas podgrzewane. Gdy ta opcja jest wybrana, piktogram trybu szabat  jest wyświetlany w menu głównym i możliwe jest gotowanie.

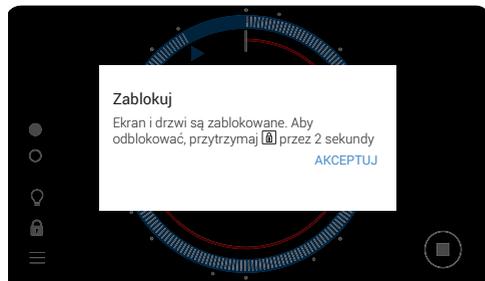
### TRYB DEMO

Gdy ta opcja jest wybrana, piekarnik przełącza się w tryb demo. W tym trybie piekarnik nie prowadzi podgrzewania, a następujący piktogram  jest w regularnych odstępach czasu wyświetlany podczas gotowania.

## Funkcje bezpieczeństwa

### BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Funkcję tę można zastosować w każdej chwili z ekranu wyboru ustawień pieczenia.



Jest ona aktywowana przez przytrzymanie  przez co najmniej 2 sekundy, po czym wyświetlony zostaje komunikat o stanie blokady przycisków. W tym stanie symbol  jest wyświetlany na czerwono.

Zarówno wyświetlacz, jak i przycisk **WŁĄCZ/WYŁĄCZ (ON/OFF)** są zablokowane. W przypadku dotknięcia któregoś z nich pojawia się wyskakujące okienko informujące o blokadzie.

Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi po prostu ponownie przytrzymaj symbol  przez co najmniej 2 sekundy aż zabrzmi sygnał dźwiękowy.

## Funkcja TEKA Hydroclean

Funkcja ta pozwala w łatwy sposób usunąć tłuszcz oraz wszystkie zabrudzenia, które przywarły do ścian komory piekarnika.

Aby ułatwić czyszczenie, nie dopuszczać do nagromadzenia się zbyt wielu zanieczyszczeń. Regularnie czyścić piekarnik.

### PROGRAMOWANIE FUNKCJI TEKA HYDROCLEAN®



#### UWAGA

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

Funkcję czyszczenia należy uruchomić wyłącznie wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Uruchomienie funkcji, gdy piekarnik jest gorący, może mieć niepożądane skutki (np. uszkodzić emalię).

Usunąć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe, z wnętrza piekarnika. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcją montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.

Gdy piekarnik jest zimny, rozłożyć ściereczkę na dno komory.



Ostrożnie wylać 200 ml wody na dno komory piekarnika.



#### INFORMACJE

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

Włącz piekarnik i w menu głównym przejdź do funkcji Hydroclean:

Po wybraniu tej funkcji pojawi się komunikat zawierający ostrzeżenie:

„Funkcja Hydroclean® automatycznie oczyści wnętrze piekarnika. Nie przerywać cyklu czyszczenia, by uzyskać najlepsze rezultaty. Po zakończeniu czyszczenia zabrmi sygnał dźwiękowy. Wnętrze wytrzeć do sucha”.

Naciśnij Akceptuj, aby przejść do ekranu podsumowania Hydroclean. Nie można zmienić czasu pieczenia ani temperatury procesu czyszczenia.



#### WAŻNE

Nie można zmienić czasu trwania procesu czyszczenia. Aby przerwać cykl przed jego zakończeniem, wyłącz piekarnik za pomocą przycisku WŁĄCZ/WYŁĄCZ (ON/OFF).

Możliwy jest wybór godziny zakończenia działania funkcji czyszczenia Hydroclean®. Wyjaśniono to w sekcji Programowanie czasu pieczenia. Można ustawić jedynie godzinę zakończenia cyklu czyszczenia.

Niezależnie od tego, czy wybrano godzinę zakończenia, po rozpoczęciu procesu czyszczenia zabrmi sygnał dźwiękowy (2 długie i 2 krótkie dźwięki).

Czas pozostały do zakończenia procesu czyszczenia jest wyświetlany w środku okręgu:



## WAŻNE

Nie otwierać drzwiczek do momentu zakończenia procesu czyszczenia Hydroclean.

Proces stygnięcia jest konieczny dla poprawnego działania funkcji.

1. Po osiągnięciu godziny zakończenia, do momentu naciśnięcia dowolnego punktu na wyświetlaczu lub naciśnięcia przycisku WŁĄCZ/WYŁĄCZ (ON/OFF) będzie rozbrzmiewać sygnał dźwiękowy.

## Funkcja automatycznego czyszczenia pirolitycznego



### UWAGA

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

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

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

Podczas cyklu pirolitycznego oświetlenie wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

2. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina.

Funkcję Hydroclean® należy uruchomić w niskiej temperaturze. Czas stygnięcia piekarnika zależy od temperatury otoczenia.



### UWAGA

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

Jeśli po użyciu funkcji Hydroclean® zachodzi potrzeba dokładniejszego czyszczenia, użyj neutralnych detergentów i miękkich gąbek.

## PROGRAMOWANIE FUNKCJI CZYSZCZENIA PIROLITYCZNEGO



### WAŻNE

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



### UWAGA

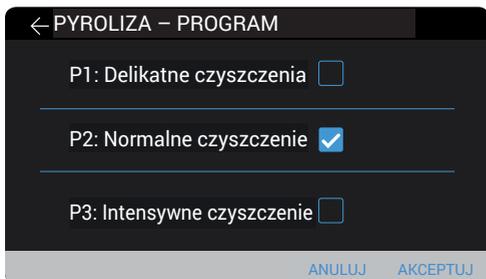
Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i nadmierne zanieczyszczenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.



### UWAGA

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

1. Włącz piekarnik i aktywuj funkcję pyrolizy .



2. Wybierz najodpowiedniejszy program do pyrolizy w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika.

**P1:** Program krótki – trwa 1 godzinę.

**P2:** Program standardowy – trwa 1,5 godziny.

**P3:** Program długi – trwa 2 godziny.

3. Potwierdź swój wybór . Po potwierdzeniu drzwi zablokują się automatycznie.

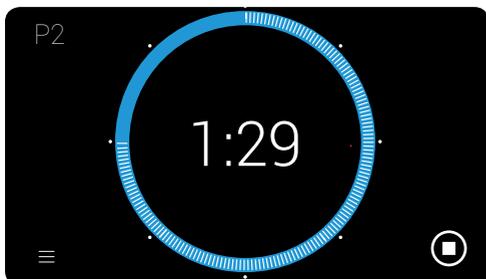


### UWAGA

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

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

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



### WAŻNE

Przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia pyrolitycznego można zmienić proces poprzez wybór innego czasu rozpoczęcia.

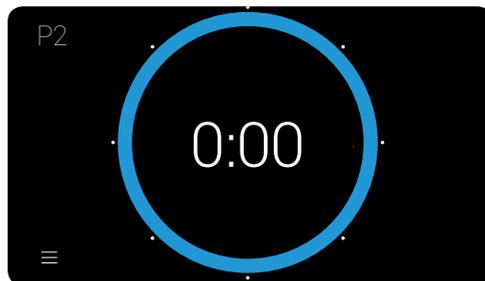
Aby to zrobić, naciśnij „CZAS ROZPOCZĘCIA” w prawym górnym narożniku ekranu i zaprogramuj wymagany czas rozpoczęcia.

Po rozpoczęciu procesu pyrolizy drzwi zablokują się automatycznie, a piekarnik pozostanie w trybie gotowości. Po osiągnięciu czasu rozpoczęcia proces czyszczenia rozpocznie się automatycznie.

Podczas cyklu pyrolizy nie można wybrać innej opcji programatora czasowego.

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

5. Po zakończeniu pyrolizy symbol  zmieni się na .



6. Proces nagrzewania piekarnika zakończył się, ale piekarnik jest bardzo gorący i nie może być używany.

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



## WAŻNE

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

7. Po ostygnięciu piekarnika rozlega się sygnał akustyczny, symbol  miga i drzwi się odblokowują.
8. Otworzyć drzwiczki piekarnika i przetrzeć wewnątrz wilgotną ściereczką, usuwając popiół pozostały po cyklu czyszczenia. Trudno dostępne obszary w piekarniku należy oczyścić niemetalowym zmywakiem z tkaniny.
9. Gdy piekarnik będzie czysty, należy włożyć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe.
10. Piekarnik jest teraz gotowy do ponownego użycia.



## WAŻNE

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

### ANULOWANIE PIROLIZY

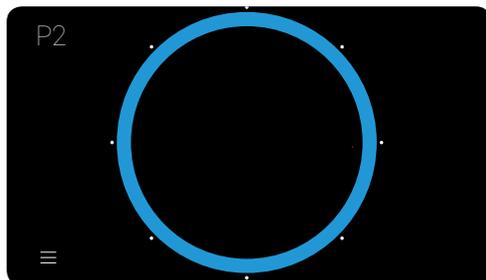
Piroliza jest funkcją automatyczną, dlatego może być aktywowana tylko za pomocą elektronicznego programatora. Aby anulować pirolizę, należy zresetować piekarnik zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Nacisnąć przycisk .

Piroliza zostanie zatrzymana.

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

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



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

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

## Pieczenie z użyciem termosondy

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz pieczenia. Piekarnik wyłączy się automatycznie po osiągnięciu temperatury zaprogramowanej dla termosondy.

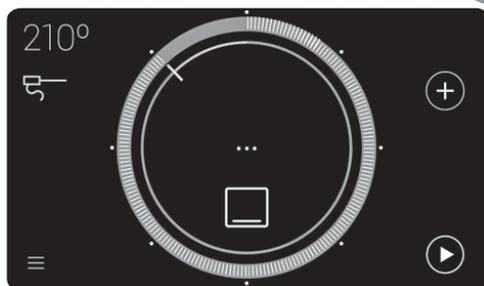
Pieczenie przy użyciu termosondy pozwala osiągnąć doskonałe rezultaty niezależnie od rodzaju i wielkości pieczenia.

### UMIESZCZANIE TERMOSONDY

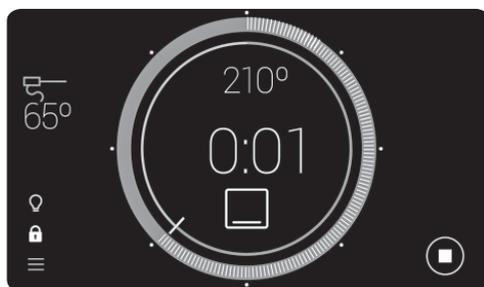
- Używaj wyłącznie oryginalnej termosondy.
- Umieścić sondę przed rozpoczęciem procesu pieczenia.
- Sondę wprowadzić z jednej strony pieczenia w taki sposób, aby jej koniec znajdował się w środku pieczenia.
- Termosondę w całości wprowadzić do środka pieczenia (aż do uchwytu).
- Koniec sondy nie powinien dotykać kości, tłustych partii pieczenia lub znajdować się w pustych przestrzeniach (drob).

### KORZYSTANIE Z TERMOSONDY

- Pieczeń z umieszczoną termosondą włożyć do piekarnika.
- Podłączyć sondę do gniazdka umieszczonego w górnej części lewej ścianki piekarnika.
- Wybierz funkcję umożliwiającą użycie termosondy (patrz dostępne funkcje w sekcji „Funkcje grzania” na stronie 31).
- Po przejściu do ekranu wyboru ustawień pieczenia w lewym górnym rogu wyświetli się symbol termosondy :



- Dotknij symbolu, aby zobaczyć temperaturę zalecaną do zakończenia cyklu pieczenia. Aby zmienić tę temperaturę, dotknij okręgu
- Aby potwierdzić ustawienie temperatury termosondy, naciśnij Akceptuj. Po powrocie do ekranu wyboru ustawień pieczenia symbol termosondy będzie czerwony, co wskazuje, że konfiguracja temperatury została potwierdzona.
- Podczas procesu pieczenia na ekranie wyświetlają się symbole termometru oraz aktualnie mierzonej temperatury.



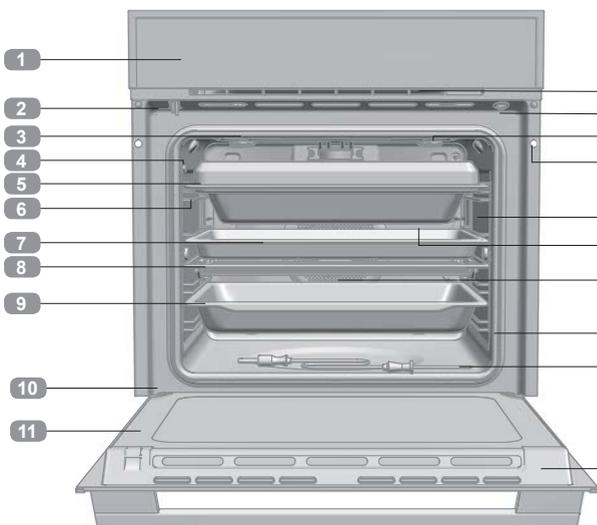
- Gdy środek pieczenia osiągnie wybraną temperaturę, zabrzmi sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie cyklu pieczenia.

### EDYCJA TEMPERATURY TERMOSONDY

Jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury już po rozpoczęciu cyklu pieczenia z użyciem termosondy po prostu ponownie naciśnij symbol , aby powrócić do menu ustawień temperatury.

Aby wprowadzić nową temperaturę, postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi powyżej.

## Описание на фурната



- 1 Контрол на предния панел
- 2 Ключ за заключване/врата (само за пиролитични модели)
- 3 Грил резистор
- 4 Съединител за термометър за месо
- 5 Готвене по различни начини
- 6 Поддръжка на тавата
- 7 Тава за печене
- 8 Грил
- 9 Дълбока тава
- 10 Панта
- 11 Вътрешно стъкло
- 12 Изход за охлаждащ въздух
- 13 Ключ за вратата (само за HE-пиролитични модели)
- 14 Осветление (само за пиролитични модели)
- 15 Приспособления за сглобяване
- 16 LED осветление (само за HE-пиролитични модели)
- 17 Заден панел
- 18 Вентилатор
- 19 Уплътнение на вратата на фурната
- 20 Съединител за термометър за месо
- 21 Врата

## Контрол на предния панел



- 1 TFT екран.
- 2 Бутон „ВКЛ./ИЗКЛ.“
  - Кратко натискане: Край на текущия цикъл на готвене – Връщане в режим на готовност.
  - Натиснете за по-малко от 3 сек. „Изключване на фурната“.

## Включване и начална конфигурация

След включването на фурната за първи път в електрическата мрежа или след дълги периоди на изключване, трябва да направите първоначална настройка.

Тази настройка включва следните стъпки:

- Език.
- Дата, време и времеви формат.
- Единици (Тегло и Температура)

За да потвърдите всяка от настройките, натиснете бутона „ПРИЕТЕТЕ“.

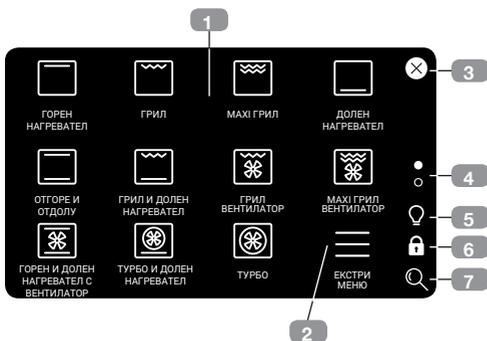
Ако не искате да направите настройката сега, натиснете бутона „ЗАБОРТЕТЕ“.

Можете да направите тези стойности във всеки един момент, като отидете от главното меню в менюто МЕНЮ С ЕКСТРИ -> НАСТРОЙКИ.

## Главно меню

След като направите първоначалната настройка или като докоснете екрана или бутона „ВКЛ./ИЗКЛ.“, когато фурната е в режим на готовност, автоматично ще бъдете отведени към този екран.

В главното меню можете да намерите следните елементи:



• Всяка от наличните функции е представена със символ (1). Натиснете различните символи, за да отидете на екрана за готвене.

След като приключите или прескочите първоначалната настройка, ще отидете в главното меню на фурната.



### ВНИМАНИЕ

Чувствителността на докосване на екрана TFT непрекъснато се приспособява към условията на околната среда. Уверете се, че стъклената повърхност на предния панел за управление е чиста и безпрепятствена, когато фурната е свързана с електрозахранването.

- Натиснете символа „МЕНЮ С ЕКСТРИ“ (2), за да отидете в менюто с автоматични рецепти и различните допълнителни функции на фурната.
- Натиснете символа (3), за да се върнете в режим на готовност или натиснете бутона „ВКЛ./ИЗКЛ.“. Когато фурната е в режим на готвене, се показва символът . Това позволява да се върнете към текущия цикъл на готвене от главното меню.
- Точките (4) показват в коя част от менюто се намирате. Натиснете точките или плъзнете пръста си вертикално нагоре или надолу по екрана, за да видите другите налични функции.
- Символът (5) включва или изключва осветлението на фурната.
- Символът (6) активира заключването за достъп на дете.
- Символът (7) позволява да промените размера на показаните символи.

# Функции на фурната

Чрез главното меню за готвене са достъпни следните функции на фурната:



## ЗАБЕЛЕЖКА

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

-  ГОРЕН/ДОЛЕН  
-  ГРИЛ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ  
-  ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ  
-  ГРИЛ 
-  МАХИ ГРИЛ 
-  ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ  
-  ГРИЛ И ВЕНТИЛАТОР  
-  МАХИ ГРИЛ И ВЕНТИЛАТОР  
-  ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ТУРБО  



ТУРБО  



ОТГОРЕ И ОТДОЛУ С  
ВЕНТИЛАТОР  



ЕКО



HYDROCLEAN



ВТАСТВАНЕ



РАЗМРАЗЯВАНЕ



ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА



БАВНО ГОТВЕНЕ 



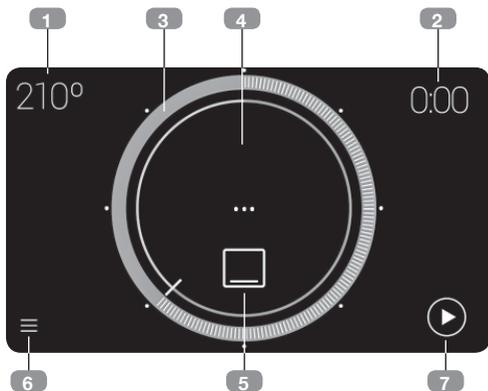
ПИРОЛИЗА (В ЗАВИСИМОСТ ОТ  
МОДЕЛА)

 Функции, които включват автоматичното бързо предварително загряване.

 Функции, съвместими с готвене на месо с термометър.

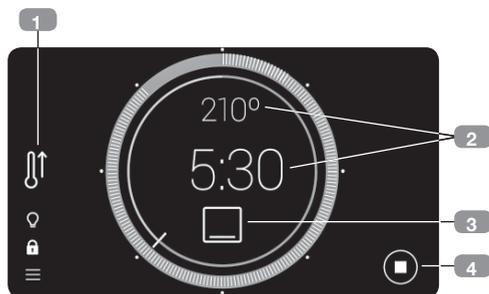
## Директни функции за готвене

Натиснете някой от описаните символи, за да отидете на екрана за настройка за готвене.



1. Препоръчителна температура за готвене. Натиснете, за да отидете на екрана за избор на температура за готвене.
2. Програмирано време за готвене. Натиснете, за да отидете на екрана за избор на температура за готвене.
3. Представява избраната температура. Натиснете на място или плъзнете, за да изберете температурата.
4. Показател на температурата в реално време. (Вижда се само в началото на цикъла на готвене).
5. Функцията е избрана. Натиснете, за да изберете нова функция.
6. Достъп до менюто с екстри.
7. Начало на цикъла на готвене. След като стартира цикълът на готвене, дисплеят на екрана показва следното:

След като стартира цикълът на готвене, дисплеят на екрана показва следното:



1. Показва, че автоматичното бързо предварително загряване е ВКЛЮЧЕНО.
2. Натиснете една от двете точки, за да промените стойностите за готвене.
3. Натиснете символа за текущата функция, за да изберете нова функция.  
Това ще Ви отведе до главното меню, където можете да изберете нова функция за готвене.  
Ако не искате да промените текущата функция, просто натиснете символа ↶ в горния десен ъгъл, за да се върнете на екрана за готвене, без да правите никакви промени.
4. Край на цикъла на готвене.



### ИНФОРМАЦИЯ

За да програмирате или промените дадена програма, вижте раздел „Планиране: програмиране на времето за готвене“.

## Автоматично бързо загряване

Функциите, обозначени със символа , включват автоматичното бързо предварително загряване по подразбиране. За да деактивирате тази настройка по подразбиране, отидете в менюто за редактиране: МЕНЮ С ЕКСТРИ → НАСТРОЙКИ → ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

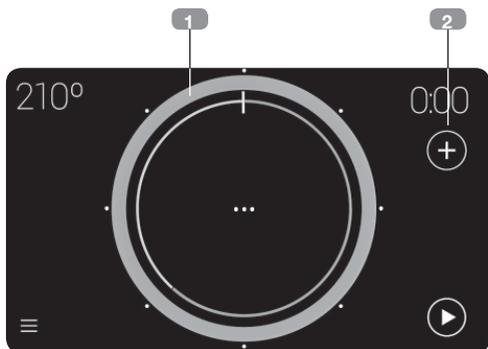
Когато стартирате цикъл на готвене, ако тази опция е включена и функцията е съв-

местима с функцията за бързо загряване, съответният символ се показва отдясно. Ако във всеки един момент искате да отмените функцията за бързо загряване, натиснете символа и следвайте стъпките на екрана.

Когато се достигне температурната настройка, се чува звуков сигнал и символът за бързо загряване изчезва.

## Програмиране на времето за готвене.

Натиснете в горния десен ъгъл на екрана за избор на температура, за да отидете на екрана на таймера:



1. Това показва избраното време за готвене. Натиснете точка или плъзнете, за да изберете време.

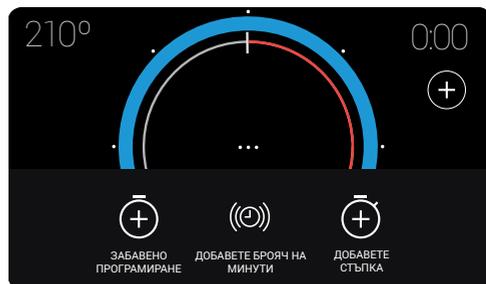


### ИНФОРМАЦИЯ

Белите точки около окръжността позволяват бързо избиране на времето за готвене в 15-минутни интервали.

За да програмирате време за готвене на повече от 2 часа, направете един пълнен кръг и продължете да плъзгате, докато се покаже по-продължително време.

2. Директен достъп до допълнителни опции:

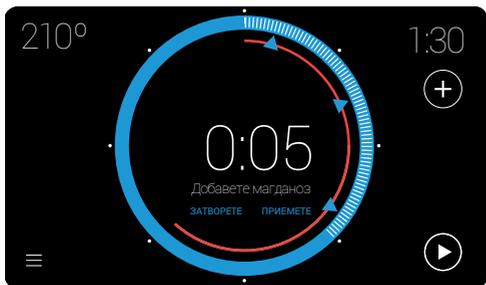


След като вече сте в това меню, имате следните опции на таймера за програмиране на цикъл за готвене:

- Добавяне на брояч на минути
- Добавяне на стъпка
- Забавено програмиране

### БРОЯЧ НА МИНУТИ ПО ВРЕМЕ НА ЦИКЪЛ ЗА ЗАБАВЯНЕ

Това създава аларма, която издава звукова сигнализация в края на програмираното време. Цикълът на готвене НЕ спира, когато приключи програмираното време за аларма.

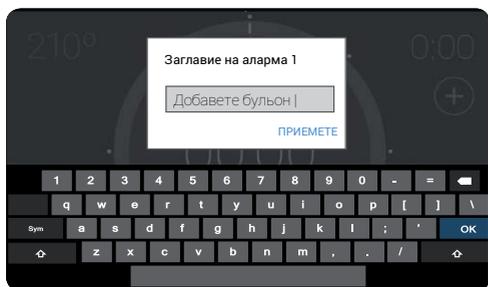


Могат да се програмират до три аларми едновременно, показвани на екрана със син триъгълник. Това позволява да:

- Програмирате алармата след програмиране на времето за готвене. Отидете в менюто с опции за време и натиснете „Добавяне на минути към брояча“ на екрана.
- Програмирате аларма, без предварително да програмирате време за готвене.

И в двата случая процедурата за програмиране на аларма е еднаква. Натиснете синия триъгълник, продължете да го натискате, докато го плъзнете до желаното време.

Когато е избрано време за аларма, автоматично се показва диалогов прозорец с екранната клавиатура, който позволява да въведете име. Имената по подразбиране са АЛАРМА 1, АЛАРМА 2 и АЛАРМА 3.



## ГОТВЕНЕ „СТЪПКА ПО СΤЪПКА“

Изберете тази опция, за да програмирате цикъл за готвене с до три независими стъпки в същия цикъл, като натиснете символа ⊕ от екрана за готвене, САМО след като изберете дължината на цикъла.

Натиснете ⊕ „ДОБАВЕТЕ СΤЪПКА“.

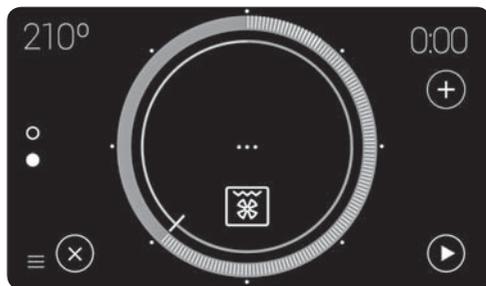
Това ще Ви отведе до главното меню. Сега изберете нова стъпка на функцията.



### ИНФОРМАЦИЯ

Не всички функции за готвене могат да се използват с функцията за готвене „Стъпка по стъпка“. Следователно, когато отидете в главното меню, за да добавите нова стъпка за готвене, някои функции не могат да бъдат избрани.

След като изберете новата стъпка за готвене, отидете на екрана за настройка на готвенето.



На този етап можете:

- Да добавите трета стъпка, ако сте избрали време за готвене за втората стъпка, като използвате символа ⊕.
- Да използвате бутона за избор ○, за да видите вече програмираните стъпки.
- Да използвате символа ⊗, за да изтриете текущата стъпка, с изключение на първата стъпка.

По време на цикъла на готвене, бутонът за избор ○ показва текущата стъпка на готвене.

## ГОТВЕНЕ СЪС ЗАБАВЕНО ПРОГРАМИРАНЕ

Това позволява фурната да бъде програмирана така, че цикълът на готвене автоматично да спре в определено време.



За да използвате тази опция за програмиране, натиснете символа ⊕ от екрана за готвене и натиснете ⊕ „ЗАБАВЕНО ПРОГРАМИРАНЕ“.

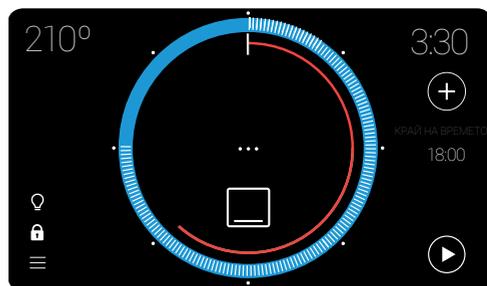


### ИНФОРМАЦИЯ

За да остане фурната в режим на готовност и да приключи работа в желаното време, преди да програмирате крайното време, е необходимо да програмирате необходимото време за готвене.

В противен случай се програмира само крайното време и фурната ще функционира така, сякаш е програмирано само време за готвене.

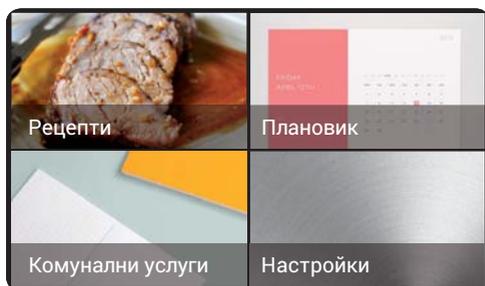
След като въведете крайно време, на екрана се извеждат „КРАЙ НА ВРЕМЕТО“ и времето, което сте избрали:



След като се стартира цикълът на готвене, дисплеят на екрана показва следното:

## Меню с екстри

Отидете в менюто с екстри, като използвате символа ≡ от главното меню или от екрана за готвене:



В това меню са налице следните подменюта:

### РЕЦЕПТИ

Това подменю съдържа книга с 50 рецепти, които позволяват да програмирате фурната автоматично, да готвите храната до съвършенство, като въведете няколко лесни параметъра.

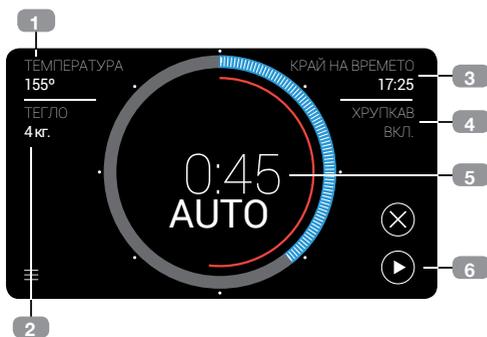
Първо изберете вид храни и след това специфична рецепта. Плъзнете пръста си хоризонтално по екрана, за да прегледате

възможните опции и натиснете съответната рецепта:



Сега можете да изберете теглото, температурата и края на времето за готвенето, като плъзнете всеки показалец 📍.

След въвеждане на параметрите на рецептата се показва обобщение на цикъла на



готвене:

1. Избрана температура на готвене.
2. Избрано тегло.
3. Очаквано крайно време въз основа на въведените параметри.
4. Избрано време за край на готвенето.
5. Времето за готвене се изчислява автоматично от въведените от потребителя параметри.
6. Начало на цикъла на готвене.

Стойностите, въведени в предишната стъпка, могат да бъдат променени чрез докосване на параметрите 1, 2 и 4. Промените могат да се правят по време на цикъла на готвене.

Натиснете информационната зона „КРАЙ НА ВРЕМЕТО“ (3), за да отложите времето за стартиране на готвенето.

Някои от рецептите имат специални условия. Информацията за тези условия ще бъде дадена преди началото на цикъла на готвене:

#### • Температура на предварително загряване:

Някои от рецептите изискват предварително загряване на фурната, докато е празна. Когато се достигне идеалната температура на готвене, се чува аларма със звуков сигнал и на екрана се показва изскачащ прозорец, който напомня да поставите храната във фурната.

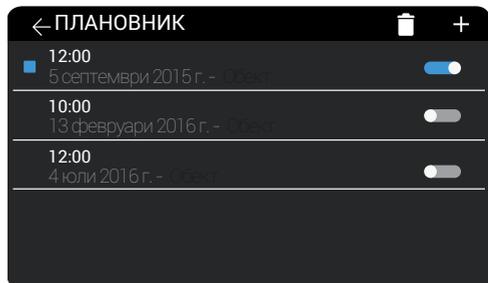
#### • Храна, която изисква да бъде обръщана:

Някои рецепти (месо) изискват храната да се обърне в определена точка от цикъла на готвене. Фурната ще уведоми потребителя чрез будилника и изскачащ прозорец на екрана.

## ПЛАНОВИК

В това подменю можете да включите аларми, които не са свързани с цикъла на готвене, като въведете датата и часа за всеки от тях.

Когато отидете в плановика, се показва списък с въведените записи в календара. За всеки от тези записи има плъзгащ бутон в синьо, ако алармата е ВКЛЮЧЕНА, и в сиво, ако е ИЗКЛЮЧЕНА:



За да добавите нов запис, натиснете символа +. Появява се екранът за въвеждане на

датата и часа на напомнянето. На този екран се показват бутоните **Отказ** (за отказ на записа), **Напред** (за да въведете име на записа) и **Край** (за да потвърдите въведените избрани дата и час).

След като данните бъдат въведени, активирайте алармата с помощта на бутона .

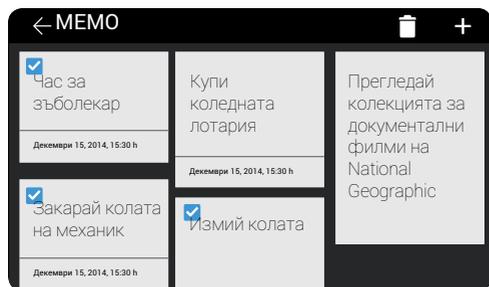
За да изтриете запис:

- Натиснете символа .
- Изберете записите, които искате да изтриете.
- Натиснете отново символа . Появява се изскачащ прозорец, в който се иска да потвърдите изтриването:

Когато настъпи датата, избрана от потребителя на запис в плановика, се показва аларма на звънец и на екрана се извежда изскачащ прозорец, в който се показва записът.

## ПОМОЩНИ СРЕДСТВА

Това подменю съдържа помощната програма МЕМО (бележки), където можете да добавяте напомнания.



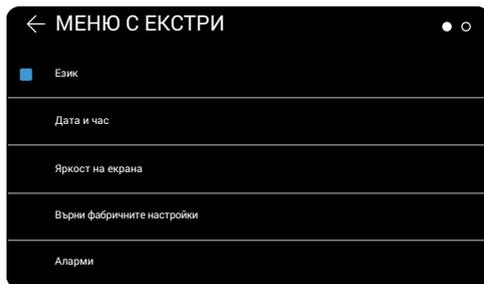
За да добавите нов запис в Мемо, натиснете .

За разлика от плановика, можете да въведете аларма за напомняне като опция.

За да изтриете един или повече записи в Мемо, просто натиснете , изберете записите, които да бъдат изтрети, и натиснете отново .

## НАСТРОЙКИ

Менюто за настройки съдържа всички подлежащи на конфигуриране опции на фурната.



Предлаганите опции са:

1. Език
2. Дата/час
3. Тегло/Температура.
4. Аларми
5. Яркост на екрана
6. Сигурност
7. Сортиране на функциите
8. Енергийна ефективност
9. Специални функции
10. Възстановяване на фабричните настройки

Натиснете и плъзнете, за да преминете към опциите, които не се виждат на екрана.

Точките в горния десен ъгъл посочват коя част от списъка потребителят е избрал в момента.

Функциите за език, дата и час, тегло и температура са обяснени в раздел „Включване и първоначални настройки“ на страница 4, и поради това по-долу са обяснени само следните функции:

**a) Аларми:** В това меню можете да промените както дължината на алармите, така и да включите/изключите пулсовия звук на екрана. За да промените, натиснете и плъзнете показалеца .

**b) Яркост на екрана:** В това екранно меню е възможно да регулирате яркостта на екрана на фурната. За да промените, натиснете и плъзнете върху показалеца .

**c) Сигурност:** Менюто за сигурност включва опциите за ограничаване на максималното време за работа и максималната температура. То включва и функцията за автоматично заключване от деца, когато фурната не се използва

**d) Сортирай функциите:** Тази опция позволява да персонализирате показването на

функциите на главното меню, което решава пълно конфигуриране.

Методът за корекция се показва/обяснява в диалогов прозорец. За да започнете сортирането, натиснете „СТАРТ“.

- е) Енергийна ефективност:** Менюто за енергийна ефективност позволява активирането/деактивирането на режима по подразбиране „ЕКО“ и функциите за бързо предварително загряване:

Режимът **ЕКО**, активиран по подразбиране, оптимизира използването на фурната, когато не се използва.

Ако тази опция е деактивирана, фурната може да бъде активирана от режим на готовност само чрез докосване на екрана, но консумацията на енергия е по-висока.

Функцията **предварително загряване**, активирана по подразбиране, е опция,

която позволява по-бързо достигане на желаната температура.

- ф) Възстановяване на фабричните настройки:** Използвайте тази опция, за да изтриете всички настройки на фурната, фурната се рестартира и се възстановят всички настройки по подразбиране. Когато стартирането приключи, се предлага първоначална настройка на параметрите.

Натиснете бутона за продължаване (CONTINUE) за показване на изскачащ прозорец за потвърждение. Ако това се потвърди, системата ще изтрие всички запазени стойности и ще се върне към първоначалните настройки.

- г) Специални функции:** В тази опция можете да активирате специалните функции „Демонстрационен режим“ и „Режим на шабат“. И двете функции са обяснени по-долу.

## Специални функции

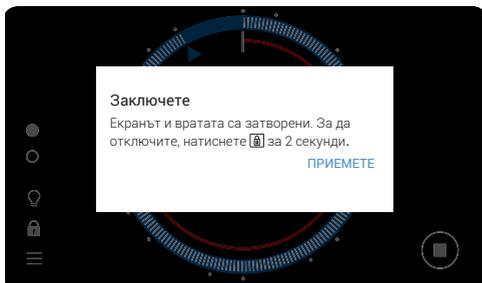
### РЕЖИМ НА ШАБАТ

Функцията за шабат позволява поддържане на постоянна температура във фурната за максимум от 72 часа, позволявайки подгриване на храната. При избор на тази опция пиктограмата на функцията „Шабат“  се показва в основното меню и е готвенето е възможно.

## Функции за сигурност

### ЗАКЛЮЧВАНЕ ОТ ДЕЦА

Тази функция може да се приложи във всеки момент от екрана за готвене.



### ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ

При избор на тази опция фурната се превключва в демонстрационен режим.. В този режим фурната не се загрява и следната пиктограма  се показва на равни интервали по време на готвене.

Тя се активира чрез натискане  на за 2 или повече секунди и за състоянието на заключване на бутоните се показва следното съобщение. В това състояние символът  се показва в червено.

Както екранът, така и бутоните за „ВКЛ./ИЗКЛ.“ са заключени. Ако някой от тях бъде докоснат, се появява изскачащ прозорец, който уведомява за ситуацията.

За да деактивирате заключването от деца, просто натиснете символа  отново за 2 или повече секунди, докато се чуе звук.

## Функция воднопочистване на ТЕКА

Тази функция позволява по-лесно почистване на мазнина и други замърсявания, полепнали към стените на фурната.

Това предотвратява натрупването на замърсявания, за да се улесни почистването. Почиствайте печката често.

### ПРОГРАМИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ТЕКА HYDROCLEAN®



#### ЗАБЕЛЕЖКА

Не наливайте вода във фурната, докато тя все още е гореща. Това може да повреди емайла.

Винаги изпълнявайте цикъла на почистване, когато фурната е охладена. Ако фурната е твърде гореща, нейният емайл може да се повреди.

Първо извадете тавите и всички аксесоари от вътрешността на фурната, включително подложките за тави или телескопичните водачи. За тази цел следвайте указанията, дадени в Ръководството за монтаж и поддръжка, предоставено с фурната.

След като фурната се охлади, постелете кърпа в основата ѝ.



Бавно налейте 200 мл. вода в долната част на кухината на фурната.



#### ЗАБЕЛЕЖКА

За най-добри резултати добавете във водата малка чаена лъжичка с препарат за миене, преди да я излеете върху кърпата.

Включете фурната и отидете в главното меню – функция за хидропочистване:

При натискане на тази функция се появява съобщение, съдържащо предупреждение за работа:

"Функцията Hydroclean® ще почисти печката автоматично. За най-добри резултати, не прекъсвайте процеса. При приключване на почистването ще се чуе звуков сигнал. Избършете със суха кърпа."

Натиснете бутона за приемане, за да отидете на обобщаващия екран за хидропочистване. Нито температурата, нито времето за готвене могат да се променят с тази функция.



#### ВАЖНО

Дължината на тази функция не може да бъде променена. За да прекратите цикъла преди края на времето, изключете фурната с бутона „ВКЛ./ИЗКЛ.“.

Можете да изберете време за край на функцията Hydroclean®. Както е обяснено в раздел „Планиране: програмиране на времето за готвене“, с изключение на това, че може да се въведе само време за край.

Независимо дали е избрано време за край, когато започне почистването, се чува потвърждаващ звук (2 дълги и 2 къси звукови сигнала).

Оставащото време до края на процеса на почистване се показва в центъра на кърга:

**ВАЖНО**

Не отваряйте вратата на фурната, докато функцията Hydroclean® не приключи.

Фазата на охлаждане е необходима за правилното опериране на функцията.

1. Когато програмата приключи, фурната ще издаде звуков сигнал. Сигналът ще приключи в момента в които се докосне сензора за „ВКЛ/ИЗКЛ“
2. На дисплея на фурната се показва оставащото време.

## Пиролитична самопочистваща функция

**ВНИМАНИЕ**

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

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

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

По време на пиролитичния цикъл светлината във фурната остава изключена.

Функцията Hydroclean® работи при ниска температура. Времето за охлаждане обаче може да варира в зависимост от температурата на околната среда.

**ВНИМАНИЕ**

Преди да докоснете вътрешните повърхности на фурната, се уверете, че фурната е охладена.

Ако след изпълнението на функцията Hydroclean® е необходимо по-сериозно почистване, използвайте неутрални препарати и неабразивни кърпи.

## ПРОГРАМИРАНЕ НА ПИРОЛИТИЧНАТА ФУНКЦИЯ

**ВАЖНО**

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

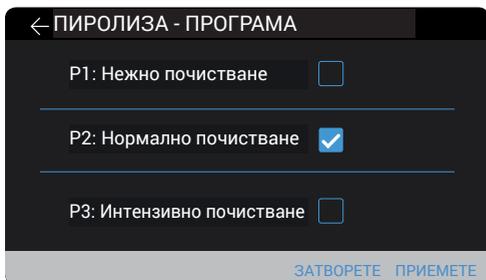
**ВНИМАНИЕ**

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

**ВНИМАНИЕ**

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

1. Включете фурната и включете функцията за пиролиза. 



2. Изберете най-подходящата пиролитична програма в зависимост от това колко замърсена е вашата фурна:

**P1:** Лека пиролиза. С продължителност 1 час.

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

**P3:** Интензивна пиролиза. С продължителност 2 часа.

3. Потвърдете вашия избор . Незабавно след това, вратата ще се заключи автоматично.

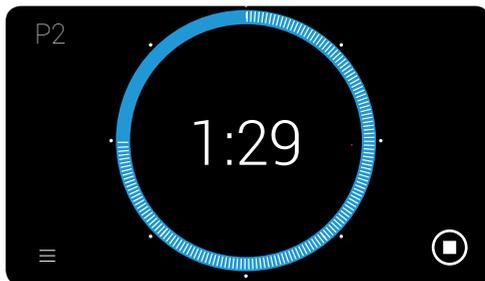


### ВНИМАНИЕ

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

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

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



### ВАЖНО

Преди да започнете пиролизния цикъл на почистване, е възможно процесът да се промени, като се избере различно начално време.

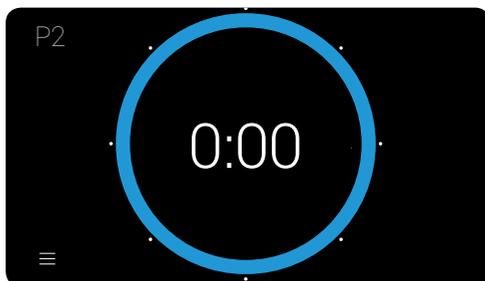
За да го направите, натиснете „ВРЕМЕ ЗА НАЧАЛО“ в горния десен ъгъл на екрана и програмирайте желаното време за начало.

След като процесът на пиролиза започне, вратата автоматично се заключва и фурната остава в режим на готовност. След като е достигнато програмираното време за стартиране, процесът на почистване ще започне автоматично.

По време на пиролизния цикъл не можете да изберете различна опция за таймер.

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

5. След завършване на пиролизното време, символът  ще се промени на .



6. Процесът на загряване на фурната е приключил, но фурната е изключително гореща и не може да се използва.

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



### ВАЖНО

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

7. След като фурната се охлади, се чува акустичен сигнал, символът  мига и вратата се отключва.
8. Отворете вратата на фурната и почистете вътрешността с влажна кърпа, отстранявайки пепелта, образувала се по време на цикъла на почистване. Трудните за достигане места във фурната трябва да бъдат почистени с неметална тел за почистване.
9. След като фурната бъде почистена, не забравяйте да поставите обратно носачите и принадлежностите.
10. Фурната вече е готова да бъде използвана отново.



### ВАЖНО

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

## ОТМЕНЯНЕ НА ПИРОЛИЗАТА

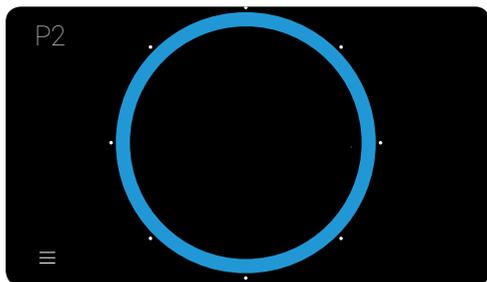
Пиролизата е автоматична функция и като такава може да се активира само, използвайки програмата на таймера. За да отмените пиролизата фурната трябва да бъде нулирана, следвайки инструкциите, показани по-долу:

1. Натиснете бутона .

Пиролизата ще спре.

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

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



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

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

## Готвене на месо със сонда

Сондата за месо за месо измерва вътрешната температура на печеното месо. Когато термометърът достигне предварително избраната температура, фурната автоматично ще се изключи.

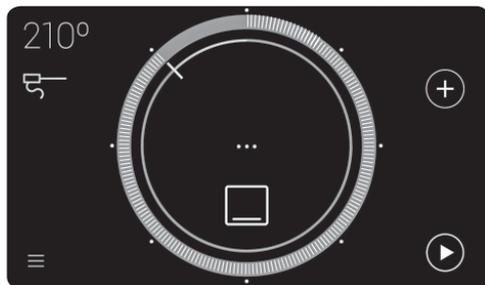
Готвенето с термометър за месо гарантира оптимални резултати, независимо от вида месо или риба, която се приготвя.

### КАК ДА ПОСТАВИМ СОНДАТА ЗА МЕСО

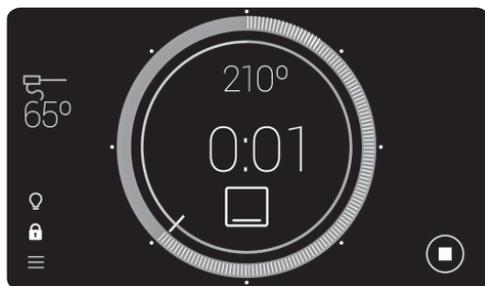
- Използвайте само оригиналната сонда за месо
- Поставете сондата преди да започне цикъла на готвене.
- Поставете сондата през едната страна на месото за печене, така че върхът да бъде в центъра на парчето месо.
- Вкарайте сондата напълно до дръжката.
- Върхът на сондата не трябва да докосва костите или масните области. Нито пък трябва да бъде в кухини, каквито могат да имат домашните птици.

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО

- Поставете във фурната месото с поставената сонда.
- поставете конектора на сондата в гнездото, предвидено в горната лява част на фурната.
- Изберете функция, която е съвместима с използването на сондата за месо ( вижте съвместимите функции в раздел „Функции на фурната“ , стр.4).
- Когато отидете на екрана за настройка на готвене, в горния ляв ъгъл се показва символът  за термометъра за месо:



- Докоснете този символ, за да видите препоръчителната температура и да завършите цикъла на готвене. Докоснете кръга, за да промените тази температура.
- Натиснете, за да потвърдите настройката на температурата на термометъра. При връщане към екрана за обобщение за готвенето, символът на термометъра е червен, което показва, че настройката за температура е приета.
- По време на процеса на готвене, на екрана се показва символът на термометъра и текущата температура, която измерва.



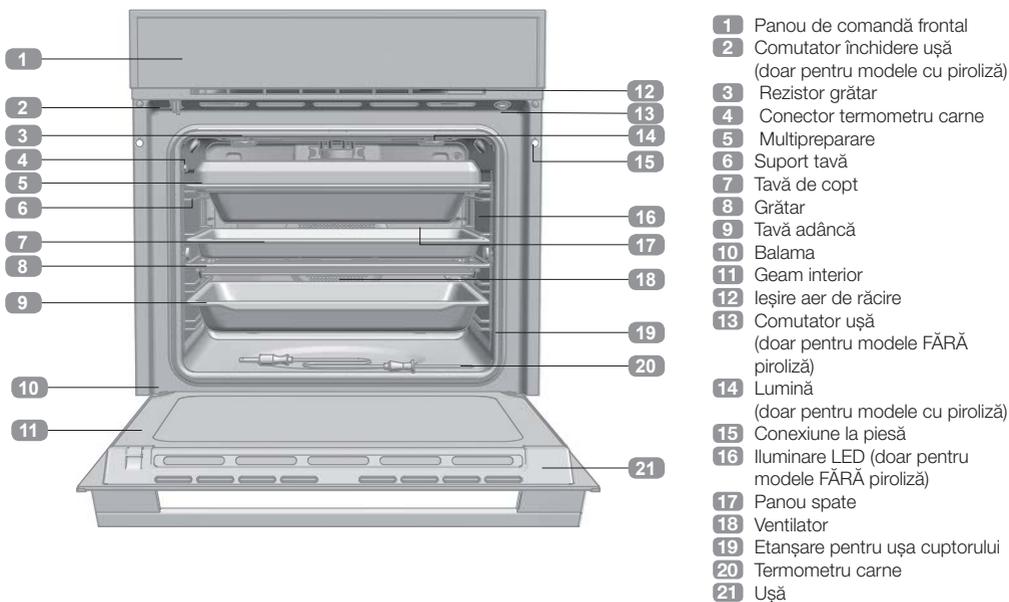
- Когато вътрешността на месото достигне избраната температура, се чува аларма със звънене, която показва, че цикълът на готвене е завършен.

### РЕДАКТИРАНЕ НАСТРОЙКИТЕ НА ТЕРМОМЕТЪРА ЗА ТЕМПЕРАТУРА НА МЕСО

След като стартирате цикъла на готвене на месо с термометър, ако желаете да промените настройката за температура, просто натиснете отново символа , за да се върнете в менюто за настройка на температурата.

Следвайте описаните по-горе инструкции, за да въведете нова температура.

## Descrierea cuptorului



## Panou de comandă frontal



- 1 Ecran TFT.
- 2 Buton PORNIT/OPRIT
  - Apăsare scurtă: Sfârșitul ciclului de preparare curent - Revenire la ecranul standby.
  - Apăsare >3 s Oprire completă a cuptorului.

## Pornire și configurare inițială

După prima pornire a cuptorului din rețea, sau după perioade lungi de deconectare, trebuie să efectuați configurarea completă a cuptorului.

Această configurare constă din următorii pași:

- Limba.
- Dată, oră și format oră
- Unități (Greutate și Temperatură)

De fiecare dată, pentru confirmarea setării apăsați **ACCEPTARE**.

Dacă nu doriți să terminați configurarea acum apăsați **ANULARE**.

Puteți configura aceste valori în orice moment intrând în **MENIU EXTRAOPȚIUNI ->SETĂRI** din meniul principal.

După ce ați efectuat sau sărit peste configurarea inițială, intrați în meniul principal al cuptorului.



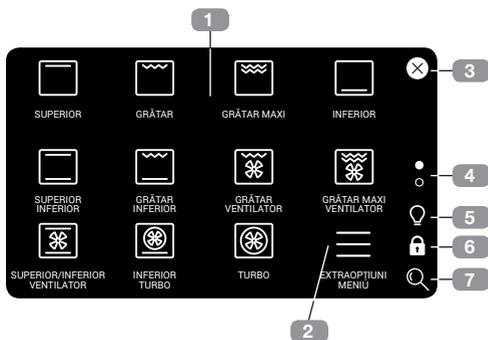
### ATENȚIE

Sensibilitatea zonei tactile a ecranului TFT se adaptează continuu la condițiile de mediu. Când cuptorul este conectat la priză, asigurați-vă că suprafața de sticlă a panoului de comandă frontal este curată și neobstrucționată.

## Meniul principal

Ajungeți automat la acest ecran după ce terminați configurarea inițială sau dacă apăsați butonul **PORNIT/OPRIT** atunci când cuptorul este în modul standby.

În meniul principal se găsesc următoarele elemente:



• Fiecare funcțiune disponibilă este reprezentată printr-un simbol (1). Apăsați diferitele simboluri pentru a ajunge la ecranul pentru preparare.

- Apăsați simbolul **MENIU EXTRAOPȚIUNI** (2) pentru a intra într-un meniu cu rețete automate și diferite funcții adiționale ale cuptorului.
- Apăsați simbolul **⊗** (3) pentru a reveni la standby, sau butonul **PORNIT/OPRIT**. Când cuptorul este în modul preparare, este afișat simbolul **↶**. Acesta vă permite să reveniți la ciclul de preparare curent din meniul principal.
- Punctele (4) indică în ce parte a meniului vă aflați. Apăsați punctele, sau glisați cu degetul vertical în susul sau în josul ecranului pentru a vedea celelalte funcții disponibile.
- Simbolul **💡** (5) aprinde sau stinge lumina din interior.
- Simbolul **🔒** (6) activează funcția protecție copii.
- Simbolul **🔍** (7) vă permite să schimbați mărimea simbolurilor afișate.

# Funcțiile cuptorului

Din principalul meniu de preparare sunt accesibile următoarele funcții:



## NOTĂ

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

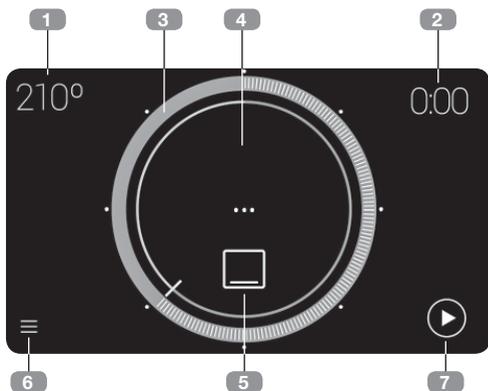
- |  |                                     |            |                                       |
|--|-------------------------------------|------------|---------------------------------------|
|  | <b>SUPERIOR / INFERIOR</b> ⏭ ⏮      |            | <b>INFERIOR ȘI TURBO</b> ⏭ ⏮          |
|  | <b>GRĂȚAR ȘI INFERIOR</b> ⏭ ⏮       |            | <b>TURBO</b> ⏭ ⏮                      |
|  | <b>GRĂȚAR</b> ⏭ ⏮                   |            | <b>SUPERIOR/INFERIOR</b>              |
|  | <b>SUPERIOR</b> ⏮                   |            | <b>ȘI VENTILATOR</b> ⏭ ⏮              |
|  | <b>GRĂȚARMAXI</b> ⏮                 | <b>ECO</b> | <b>ECO</b>                            |
|  | <b>GRĂȚAR</b> ⏭ ⏮                   |            | <b>HIDROSPĂLARE</b>                   |
|  | <b>INFERIOR ȘI VENTILATOR</b> ⏭ ⏮   |            | <b>CONTROL</b>                        |
|  | <b>GRĂȚARMAXI ȘI VENTILATOR</b> ⏭ ⏮ |            | <b>DECONGELARE</b>                    |
|  |                                     |            | <b>MENȚINERE LA CALD</b>              |
|  |                                     |            | <b>GĂTIRE LENTĂ</b> ⏭                 |
|  |                                     |            | <b>PIROLIZĂ (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)</b> |

⏭ **Funcții ce includ preîncălzire rapidă automată.**

⏮ **Funcții compatibile cu prepararea cu termometru pentru carne.**

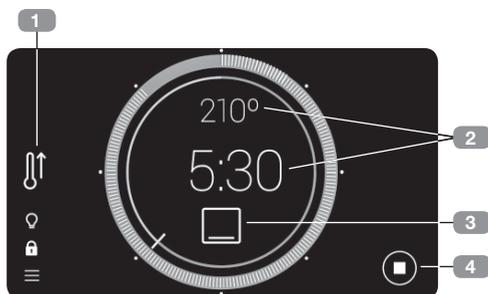
## Funcții de preparare directă

Apăsați unul dintre simbolurile descrise pentru a intra în ecranul de configurare a preparării.



1. Temperatura recomandată pentru preparare. Apăsați pentru a ajunge la ecranul de selectare a temperaturii de preparare.
2. Timp de preparare programat. Apăsați pentru a ajunge la ecranul cu cronometru.
3. Reprezintă temperatura selectată. Apăsați pe un punct sau glisați pentru a selecta temperatura.
4. Vizualizare temperatură în timp real. (Vizibilă numai la începutul ciclului de preparare).
5. Funcția selectată. Apăsați pentru a selecta o nouă funcție.
6. Accesare meniu extraopțiuni.
7. Începutul ciclului de preparare. După începerea unui ciclu de preparare, afișajul de pe ecran este următorul:

După începerea unui ciclu de preparare, afișajul de pe ecran este următorul:



1. Arată că preîncălzirea rapidă automată este PORNITĂ.
2. Apăsați pe oricare dintre cele două puncte arătate pentru a modifica valorile de preparare.
3. Apăsați pe simbolul funcției curente pentru a selecta o altă funcțiune.  
Astfel ajungeți la meniul principal, de unde puteți selecta o nouă funcție de preparare.  
Dacă nu doriți să modificați funcția curentă, apăsați simbolul ↶ din colțul din dreapta sus pentru a reveni la ecranul de preparare fără a opera modificări.
4. Sfârșitul ciclului de preparare.



### INFORMAȚII

Pentru a programa sau modifica un program, vă rugăm consultați secțiunea „Planificare: programarea timpului de preparare”.

## Preîncălzire rapidă automată

Funcțiile marcate cu simbolul  includ implicit preîncălzirea rapidă automată. Pentru a dezactiva această setare implicită mergeți la meniul de editare: MENU EXTRAOPȚIUNI → SETĂRI → EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

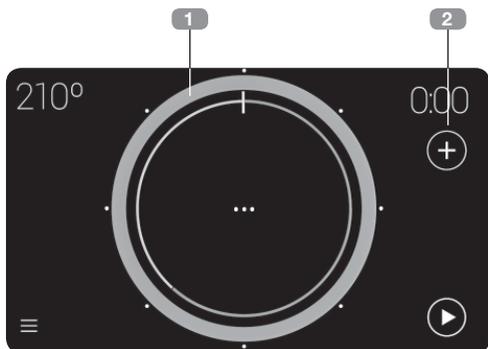
Când începeți un ciclu de preparare, dacă această opțiune este PORNITĂ și funcția este compatibilă cu funcția de preîncălzire rapidă

automată, simbolul aferent este afișat în dreapta. Dacă în orice moment doriți să anulați funcția de preîncălzire rapidă automată, apăsați simbolul și urmați pașii descriși pe ecran.

Când este atinsă temperatura setată se aude o sonerie și simbolul de preîncălzire rapidă automată dispăre.

## Programarea timpului de preparare

Apăsați pe colțul din dreapta sus de pe ecranul de selectare a temperaturii pentru a ajunge la ecranul cu cronometru:



1. Acesta indică timpul de preparare selectat. Apăsați pe un punct sau glisați pentru a selecta o perioadă.



### INFORMAȚII

Punctele albe de pe circumferință permit selectarea rapidă a perioadei de preparare la intervale de 15 minute.

Pentru a programa un timp de preparare de peste 2 h, completați un ciclu întreg și continuați să glisați până la afișarea unei perioade mai lungi.

2. Acces direct la opțiuni adiționale:

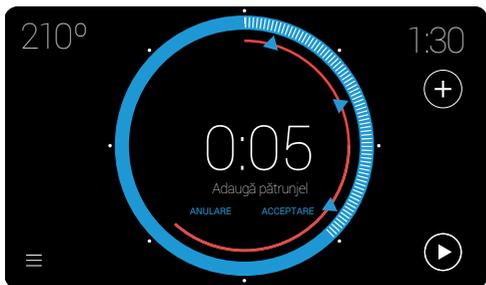


După ce ați intrat în acest meniu, aveți următoarele opțiuni de programare a cronometrului pentru un ciclu de preparare:

- Adăugați memento în minute
- Adăugați pas
- Programare întârziată

### MEMENTO ÎN MINUTE ÎN TIMPUL CICLULUI DE PREPARARE

Acesta creează o alarmă care sună la sfârșitul perioadei programate. Ciclul de preparare NU se oprește la sfârșitul alarmei programate.



Pot fi programate până la trei alarme în același timp, afișate pe ecran printr-un triunghi albastru. Aceasta vă permite:

- Să programați o alarmă după programarea unei perioade de preparare. Intrați în meniul cu opțiuni de timp și apăsați pe ecran Adăugați memento în minute.
- Să programați o alarmă fără a programa în prealabil perioada de preparare.

În ambele cazuri, procedul de programare a alarmei este același. Apăsați triunghiul albastru, țineți apăsat și trageți până la perioada dorită.

După selectarea timpului de alarmare, se afișează automat o casetă de dialog cu o tastatură pe ecran care vă permite să adăugați o denumire. Denumirile setate implicit sunt ALARMA 1, ALARMA 2 și ALARMA 3.



## PREPARARE ÎN PAȘI

Selectați această opțiune pentru a programa un ciclu de preparare cu până la trei pași independenți în același ciclu, apăsând simbolul ⊕ din ecranul de preparare, NUMAI după selectarea duratei ciclului.

Apăsați ⊕ „ADAUGĂ PAS”.

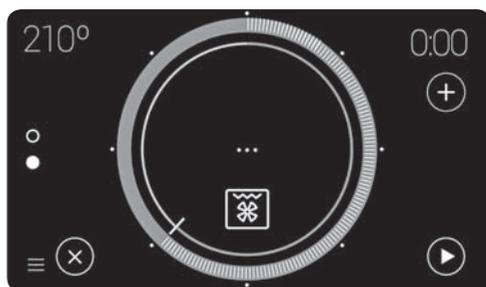
Astfel ajungeți la meniul principal. Acum selectați funcțiunea pentru noul pas.



### INFORMAȚII

Nu toate funcțiile de preparare pot fi utilizate cu funcția de preparare în pași. De aceea, când intrați în meniul principal pentru a adăuga un nou as de preparare, unele funcții nu sunt selectabile.

După ce ați selectat noul pas de preparare, intrați în ecranul de configurare a preparării.



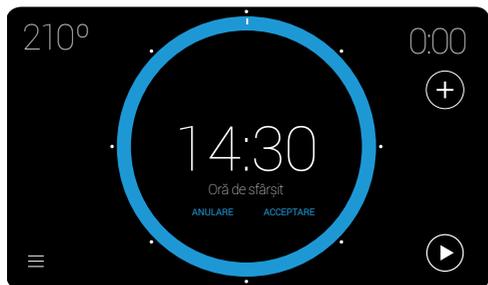
În acest punct puteți:

- Adăuga un al treilea pas dacă ați selectat o perioadă de preparare pentru al doilea pas, cu ajutorul simbolului ⊕.
- Utiliza un buton selector ● pentru a vizualiza pașii deja programați.
- Utiliza simbolul ⊗, pentru a șterge pasul curent, în afară de primul pas.

În timpul ciclului de preparare, butonul selector ● indică pasul de preparare curent.

## PREPARARE CU PROGRAMARE ÎNTÂRZIATĂ

Aceasta permite programarea cuptorului astfel încât ciclul de preparare să se oprească automat după un anumit timp.



Pentru a ajunge la această opțiune de programare, apăsați simbolul (+) de pe ecranul de preparare și apoi (+) „PROGRAMARE ÎNTÂRZIATĂ”.

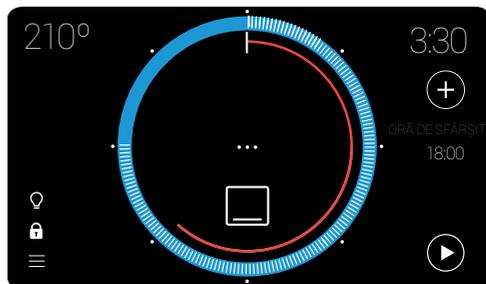


### INFORMAȚII

Pentru ca cuptorul să rămână în standby și să se oprească la timpul necesar, înainte de a programa ora de sfârșit, este nevoie să programați timpul de preparare necesar.

Altfel, nu va fi programată decât ora de sfârșit și cuptorul va funcționa ca și cum nu ar fi fost programat decât timpul de preparare.

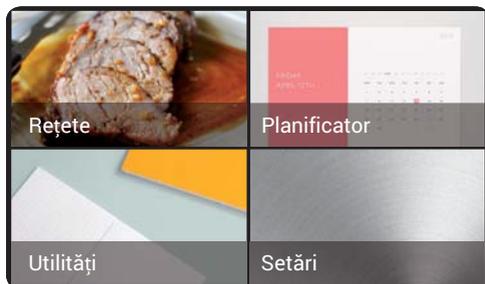
După introducerea orei de sfârșit, pe ecran este afișat „ORA DE SFÂRȘIT” și ora selectată:



După începerea unui ciclu de preparare, cuptorul rămâne în standby pentru începerea unui ciclu de preparare.

## Meniu extraopțiuni

Intrați în Meniul extraopțiuni cu ajutorul simbolului ≡, fie din meniul principal, fie din ecranul de preparare:



În acest meniu sunt disponibile următoarele sub-meniuri:

### REȚETE

Acest sub-meniu conține o carte de rețete cu 50 de programe care vă permit să programați cuptorul să prepare automat mâncarea perfect, prin simpla introducere a câtorva parametri simpli.

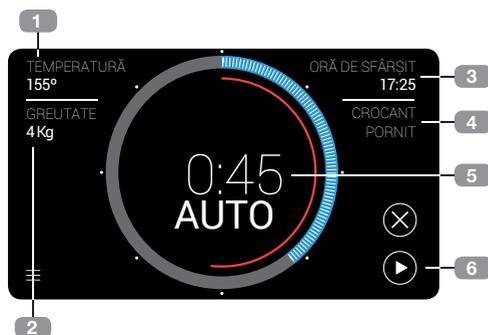
Selectați mai întâi o familie de alimente, apoi o anumită rețetă. Glisați orizontal cu degetul

pe ecran pentru a vedea opțiunile posibile și apăsați pe rețeta dorită:



Acum puteți selecta greutatea, temperatura și finalizarea preparării trăgând de fiecare indicator .

După introducerea parametrilor de preparare, este afișat sumarul ciclului de preparare:



1. Temperatura de preparare selectată.
2. Greutatea selectată.
3. Ora de sfârșit estimată în funcție de parametrii introduși.
4. Finalizarea preparării selectată.
5. Timpul de preparare calculat automat din parametrii introduși de utilizator.
6. Începutul ciclului de preparare.

Valorile introduse în pasul anterior pot fi modificate atingând parametrii 1, 2 și 4. Modificările se pot face și în cursul ciclului de preparare.

Apăsați zona de informații pentru ORA DE SFÂRȘIT (3) pentru a amâna ora de începere a preparării.

Unele rețete conțin condiții speciale. Notificări despre aceste condiții vor fi date înaintea începerii ciclului de preparare:

#### • Temperatura de preîncălzire:

Unele rețete necesită preîncălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor. Când se atinge temperatura de preparare ideală, se aude o sonerie de alarmă și pe ecran apare o fereastră care vă amintește să introduceți alimentele în cuptor.

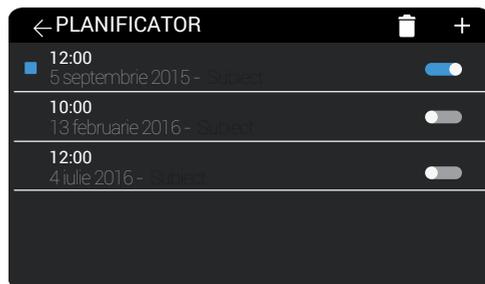
#### • Trebuie să întoarceți alimentele:

Unele rețete (cu carne) specifică necesitatea de a întoarce alimentele la un anumit moment al ciclului de preparare. Cuptorul va anunța utilizatorul printr-o sonerie de alarmă și o fereastră pe ecran.

## PLANIFICATOR

În acest sub-meniu puteți introduce alarme fără legătură cu ciclul de preparare, specificând data și ora pentru fiecare.

Atunci când accesați planificatorul, este afișată o listă cu datele introduse deja în calendar. Pentru fiecare punct de pe listă există un buton glisant, albastru dacă alarma este PORNITĂ și gri dacă este OPRITĂ:



Pentru a adăuga un punct nou, apăsați simbolul . Este afișat ecranul pentru introducerea datei și orei fiecărui memento. Butoanele **Anulare**

(pentru anularea datelor introduse), **Următorul** (pentru introducerea denumirii) și **Finalizare** (pentru confirmarea datelor introduse cu data/ora selectate) sunt afișate pe acest ecran.

După ce ați introdus detaliile, activați alarma cu ajutorul butonului .

Pentru a șterge intrări:

- Apăsați simbolul .
- Selectați intrările pe care doriți să le ștergeți.
- Apăsați din nou simbolul . Este afișată fereastră care vă cere să confirmați ștergerea:

Când se ajunge la data selectată de utilizator pentru un punct din planificator, se aude o sonerie de alarmă și apare pe ecran o fereastră care afișează datele introduse.

## UTILITĂȚI

Acest sub-meniu conține o utilitate BLOCNOTES, unde puteți adăuga memento-uri.



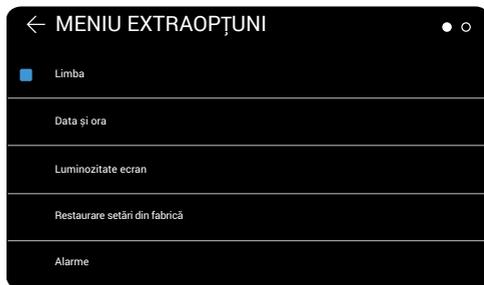
Pentru a adăuga noi date în Blocnotes, apăsați .

Spre deosebire de planificator, data alarmei de reamintire poate fi introdusă opțional.

Pentru a șterge una sau mai multe intrări din Blocnotes, apăsați , selectați intrările și apăsați din nou .

## SETĂRI

Meniul de setări conține toate opțiunile configurabile ale cuptorului.



Acestea sunt:

1. Limba
2. Data / ora
3. Greutate / Temperatură.
4. Alarmer
5. Luminozitatea ecranului
6. Securitate
7. Sortare funcții
8. Eficiență energetică
9. Funcții speciale
10. Restaurare setări din fabrică

Apăsați și trageți pentru a ajunge la opțiunile care nu se văd pe ecran.

Punctele din colțul din dreapta sus arată în care parte a listei se află acum utilizatorul.

Funcțiile Limba, Data și ora, Greutatea și Temperatura sunt explicate în secțiunea „Pornire și configurare inițială” de la pagina 4, de aceea în continuare sunt explicate numai:

**a) Alarmer:** În acest meniu se poate modifica durata alarmelor și se poate porni/opri sunetul impuls de pe ecran. Pentru a le schimba, apăsați și trageți de indicatorul .

**b) Luminozitatea ecranului:** În acest meniu afișat se poate adapta luminozitatea ecranului cuptorului. Pentru a o schimba, apăsați și trageți de indicatorul .

**c) Securitate:** Meniul de securitate include opțiuni de limitare a timpului maxim de funcționare și a temperaturii maxime. Conține și funcția protecție copii, atunci când cuptorul nu este în funcțiune.

**d) Sortare funcții:** Această opțiune vă permite să personalizați afișarea funcțiilor în meniul principal, permițând o configurare completă.

Metoda de ajustare este afișată/ explicată într-o casetă de dialog. Pentru a începe sortarea, apăsați „START”.

**e) Eficiență energetică:** Meniul de eficiență energetică permite activarea/ dezactivarea funcțiilor mod ECO implicit și preîncălzire rapidă:

Modul **ECO**, activat implicit, optimizează utilizarea cuptorului atunci când nu este în funcțiune.

Dacă această opțiune este dezactivată,

cuptorul poate fi activat din standby prin simpla atingere a ecranului, însă consumul de energie este mai mare.

Funcția **preîncălzire**, activată implicit, este o opțiune care permite atingerea mai rapidă a temperaturii dorite.

**f) Revenire la setările din fabrică:** Utilizați această opțiune pentru a șterge toate setările cuptorului; aparatul repornește și revine la toate setările implicite. Atunci când cuptorul este repornit, se oferă configurarea inițială a parametrilor.

Apăsați **CONTINUARE** pentru a afișa o fereastră de confirmare. Dacă se confirmă, sistemul va șterge toate valorile salvate și va reveni la setările inițiale.

**g) Funcții speciale:** Cu această opțiune puteți activa funcțiile speciale „Demo Mode” (Mod Demo) și „Sabbath Mode” (Mod Sabat). Ambele funcții sunt explicate mai jos.

## Funcții speciale

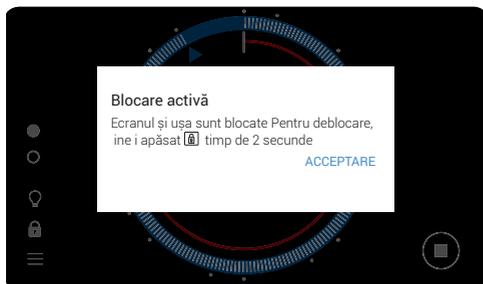
### MODUL SABAT

Funcția Sabat permite menținerea unei temperaturi constante în interiorul cuptorului pentru o perioadă maximă de 72 de ore, timp în care mâncarea este încălzită. Atunci când este selectată această opțiune, pictograma funcției Sabat  este afișată în meniul principal, iar gătitul este posibil.

## Funcții de securitate

### PROTECȚIE COPII

Această funcție poate fi aplicată în orice moment de pe ecranul de preparare.



### MODUL DEMO

Când este selectată această opțiune, cuptorul trece în modul demo. Prin această funcție, cuptorul nu se încălzește, iar următoarea pictogramă  este afișată la intervale periodice în timpul gătirii.

Se activează prin apăsarea  timp de 2 secunde sau mai mult, după care se afișează următorul mesaj privind starea butonului de blocare. În această stare, simbolul  este afișat cu roșu.

Sunt blocate atât ecranul cât și butonul **PORNIT/OPRIT**. Dacă îl atingeți pe oricare dintre acestea, apare o fereastră care vă informează despre situație.

Pentru dezactivarea funcției protecție copii, apăsați din nou simbolul  timp de 2 secunde sau mai mult până auziți o sonerie.

## Funcția hidrospălare TEKA

Această funcție permite curățarea mai ușoară a grăsimilor și altor gunoaie lipite de pereții cuptorului.

Pentru ușurarea curățării, ea previne acumularea murdăriei. Curățați cuptorul frecvent.

### PROGRAMAREA FUNCȚIEI HIDROSPĂLARE TEKA®



#### NOTĂ

Nu turnați apă în interiorul cuptorului când cesta este încă fierbinte. Puteți deteriora smalțul.

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

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

După răcirea cuptorului, întindeți o lavetă peste baza cuptorului.



Turnați încet 200 ml de apă în partea de jos a cavității cuptorului.



#### NOTĂ

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

Porniți cuptorul și mergeți la meniul principal, funcția hidrospălare:

Când apăsați pe această funcțiune, apare un mesaj cu o avertizare de funcționare:

„Funcția Hydroclean® va curăța automat cuptorul. Pentru rezultate optime, nu întrerupeți. La încheierea curățării se va auzi o alarmă. Uscăți prin ștergere.”

Apăsați acceptare pentru a ajunge la ecranul sumar Hidrospălare. În această funcție nu pot fi modificate nici temperatura nici timpul de preparare.



#### IMPORTANT

Nu puteți modifica durata acestei funcții. Pentru a încheia ciclul înainte de ora de sfârșit, stingeți cuptorul de la butonul PORNIT/OPRIT.

Puteți selecta ora de sfârșit pentru funcția de curățare Hydroclean®. Așa cum am explicat în secțiunea „Planificare: programarea timpului de preparare”, cu excepția faptului că nu se poate introduce decât ora de sfârșit.

Indiferent dacă a fost selectată o oră de sfârșit, atunci când începe procesul de curățare se aude un bip de confirmare (2 bipuri lungi și 2 scurte).

Timpul rămas până la sfârșitul procesului de curățare este afișat în centrul cercului:



## IMPORTANT

Nu deschideți ușa cuptorului înainte de finalizarea funcției Hydroclean®.

Faza de răcire este necesară pentru operarea corectă a funcției.

1. La atingerea orei de sfârșit, se aude o sonerie de alarmă până când este apăsat orice punct de pe ecran sau butonul PORNIT/OPRIT.
2. Cuptorul afișează ecranul cu ora.

Funcția Hydroclean® rulează la temperatură scăzută. Însă timpul de răcire poate varia în funcție de temperatura ambientală.

## Funcția de autocurățare pirolitică



### AVERTIZARE

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

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

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

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



### ATENȚIE

Înainte de a atinge suprafețele interioare ale cuptorului, asigurați-vă că acesta s-a răcit.

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

## PROGRAMAREA FUNCȚIEI PIROLITICE



### IMPORTANT

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



### ATENȚIE!

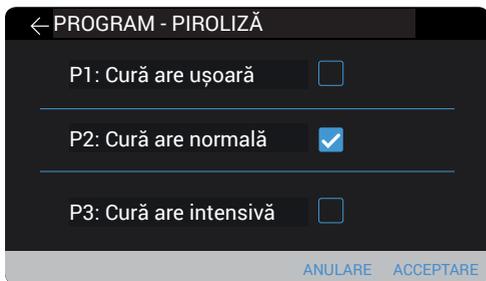
Curățați scurgerile sau excesul de murdărie, deoarece în timpul operațiunii de curățare pirolitică se pot aprinde și crea pericol de incendiu.



### ATENȚIE!

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

1. Porniți cuptorul și selectați opțiunea Piroliză .



2. Alegeți programul de piroliză potrivit în funcție de cât de murdar este cuptorul dvs:

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

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

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

3. Confirmați alegerea dvs. . Imediat după aceea, ușa se va bloca automat.

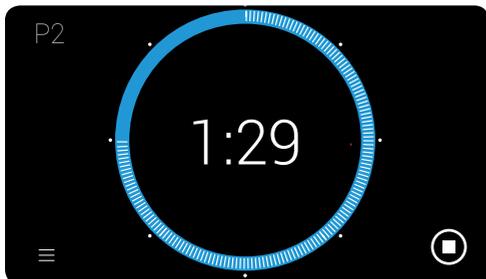


### ATENȚIE!

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

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

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



### IMPORTANT

Înainte de a începe un program de curățare prin piroliză, puteți modifica procesul selectând o altă oră de pornire.

Pentru a face acest lucru, apăsați „START TIME” în colțul din dreapta sus al ecranului și programați ora dorită.

Odată ce procesul de piroliză a început, ușa se va bloca automat și cuptorul va rămâne în starea de veghe. La ora de începere al programului, procesul de curățare va începe automat.

În timpul ciclului de piroliză nu puteți selecta o altă opțiune de temporizare.

Nu deschideți ușa cuptorului întrucât acest lucru va întrerupe procesul de curățare.

5. Atunci când s-a scurs timpul de piroliză, simbolul  se va schimba în .



8. Procesul de încălzirea a cuptorului s-a terminat, totuși acesta este foarte fierbinte și nu poate fi utilizat.

Motorul de răcire va funcționa și simbolul  va rămâne afișat până la răcirea cuptorului.



### IMPORTANT

Procesul de răcire poate dura mai mult sau mai puțin, în funcție de temperatura camerei și de temperatura din interiorul cuptorului.

7. Odată ce cuptorul s-a răcit, se va auzi un semnal acustic, va clipi simbolul  și ușa se va debloca.
10. Deschideți ușa cuptorului și ștergeți interiorul acestuia cu o lavetă umedă, curățând cenușa produsă în timpul operațiunii de curățare. Suprafețele greu accesibile din interiorul cuptorului trebuie curățate cu un burete din fibră nemetalică.
11. După curățarea cuptorului, nu uitați să reintroduceți șinele și accesoriile.
12. Cuptorul este pregătit acum și poate fi folosit din nou.



### IMPORTANT

Dacă aveți probleme cu programarea și cu utilizarea acestei funcții, consultați Manualul de Instalare și de Întreținere furnizat împreună cu cuptorul dumneavoastră.

## ANULAREA OPERAȚIUNII DE CURĂȚARE PIROLITICĂ

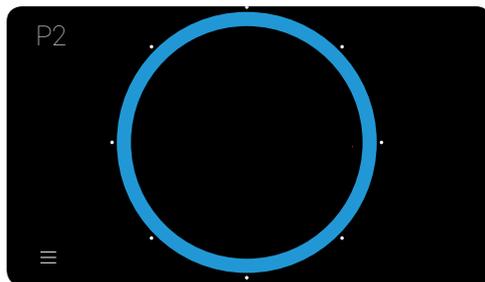
Operațiunea de curățare pirolitică este o funcție automată și, ca atare, poate fi declanșată doar cu ajutorul temporizatorului. Pentru a anula operațiunea de curățare pirolitică, cuptorul trebuie resetat, conform instrucțiunilor de mai jos:

1. Apăsăți butonul .

Operațiunea de curățare pirolitică se va opri.

2. În funcție de temperatura din interiorul cuptorului pot apărea două situații:

a) Temperatura din interior nu prezintă pericol: În această situație, ușa va rămâne blocată până când temperatura va coborî suficient pentru a nu prezenta pericol. Simbolul  va apărea pe ecran.



Când ușa se va debloca și va putea fi deschisă, simbolul  va dispărea, iar ora va fi afișată din nou pe ecranul ceasului.

- b) Temperatura din interior nu prezintă pericol: Când temperatura din interiorul cuptorului nu prezintă pericol, ușa se va debloca imediat.
3. Temperatura din interior nu prezintă pericol: Când temperatura din interiorul cuptorului nu prezintă pericol, ușa se va debloca imediat iar cuptorul va reveni la ecranul de standby.

## Preparare cu termometrul pentru carne

Termometrul pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii puse la rotisor. Când termometrul detectează o temperatură selectată în prealabil, cuptorul se deconectează automat.

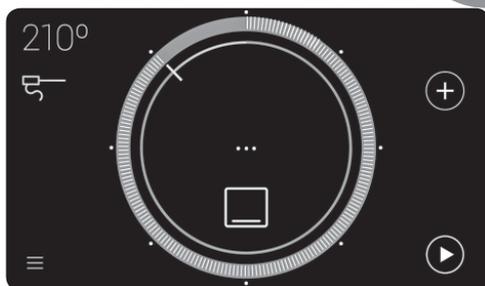
Prepararea cu termometrul pentru carne garantează rezultate optime indiferent de tipul de carne sau pește preparat.

### CUM SE INTRODUCHE TERMOMETRUL PENTRU CARNE

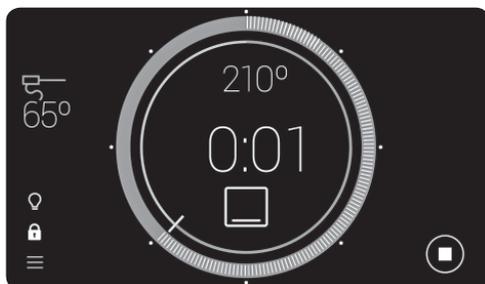
- Nu folosiți decât termometrul pentru carne original.
- Introduceți termometrul înainte de a începe ciclul de preparare.
- Introduceți termometrul pe o parte a cărnii puse la rotisor, astfel ca vârful să fie în centrul bucății de carne.
- Introduceți termometrul complet până la mâner.
- Vârful termometrului nu trebuie să atingă osul sau zonele cu grăsime. Nu trebuie nici să stea în scobituri, ca de exemplu în cazul preparării păsărilor.

### UTILIZAREA TERMOMETRULUI PENTRU CARNE

- Plasați în cuptor bucata de carne cu termometrul introdus.
- Introduceți conectorul termometrului în lăcașul care se găsește în partea stângă sus a cuptorului.
- Selectați o funcție compatibilă cu utilizarea termometrului pentru carne (Consultați funcțiile compatibile în secțiunea „Funcțiile cuptorului”, de la pagina 4).
- Când intrați pe ecranul de configurare a preparării, simbolul pentru termometrul pentru carne  este afișat în partea stângă sus a ecranului:



- Atingeți acest simbol pentru a vedea temperatura recomandată pentru completarea ciclului de preparare. Atingeți cercul pentru a modifica această temperatură.
- Apăsăți acceptare pentru a confirma setarea temperaturii termometrului. Revenind la ecranul sumar pentru preparare, simbolul pentru termometru este roșu, indicând că a fost acceptată configurarea temperaturii.
- În procesul de preparare, simbolul pentru termometru și temperatura măsurată sunt afișate pe ecran.



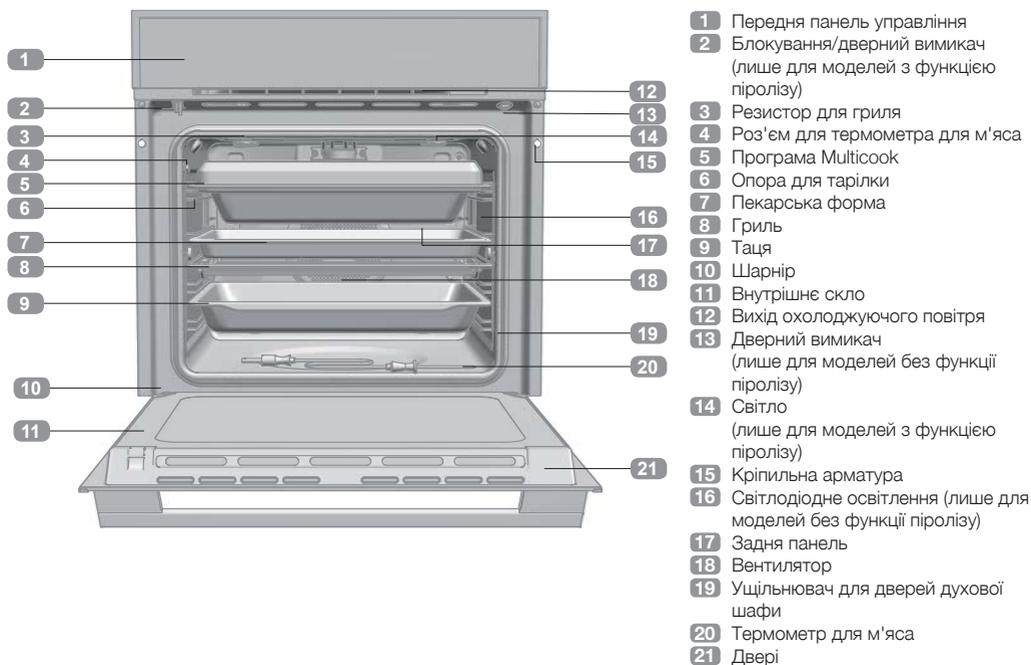
- Când interiorul cărnii ajunge la temperatura selectată, se aude o alarmă sonoră care indică încheierea ciclului de preparare.

### EDITAREA TEMPERATURII TERMOMETRULUI PENTRU CARNE

După începerea ciclului de preparare cu termometrul pentru carne, dacă doriți să modificați setarea temperaturii, apăsați din nou simbolul  pentru a reveni la meniul de setare a temperaturii.

Urmați instrucțiunile descrise mai sus pentru a introduce o nouă temperatură.

# Опис духової шафи



## Передня панель управління



## Увімкнення та початкове налаштування

Після першого увімкнення духовки або після тривалого знаходження у вимкненому стані необхідно виконати Початкове налаштування духової шафи.

Це налаштування передбачає кроки, указані нижче:

- Мова.
- Дата, час та формат часу.
- Одиниці (вага і температура)

У кожному випадку для підтвердження налаштування натисніть ПРИЙНЯТИ.

Якщо ви не бажаєте завершити налаштування зараз, натисніть СКАСУВАТИ.

Можна налаштувати ці значення в будь-який момент, вибравши в головному меню пункт ДОПОМІЖНІ ЕЛЕМЕНТИ МЕНЮ -> ПАРАМЕТРИ.

Якщо ви завершили або пропустили початкову конфігурацію, відкриється головне меню духової шафи.



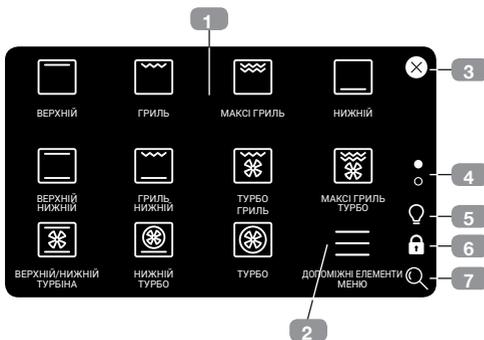
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Чутливість сенсорної панелі екрана TFT постійно налаштовується відповідно до умов навколишнього середовища. Коли духовка підключена до джерела живлення, переконайтеся, що скляна поверхня передньої панелі управління чиста і на ній немає перешкод.

## Головне меню

Ви автоматично перейдете на цей екран після завершення початкової конфігурації або торкнувшись екрана чи кнопки УВІМК./ВИМК., коли духовка знаходиться в режимі очікування.

У головному меню містяться елементи, указані нижче:



- Кожна з доступних функцій представлена символом (1). Натискайте різні символи, щоб перейти на екран приготування.

- Натисніть символ ДОПОМІЖНІ ЕЛЕМЕНТИ МЕНЮ (2), щоб перейти до меню з автоматичними рецептами та різними додатковими функціями духової шафи.
- Натисніть символ ✕ (3), щоб повернутися в режим очікування, або натисніть кнопку УВІМК./ВИМК. Якщо духовка знаходиться в режимі приготування, відображається символ ↶. Він дозволяє повернутись до поточного циклу приготування з головного меню.
- Точки (4) вказують, у якій частині меню ви знаходитесь. Натискайте на точки або проведіть пальцем по вертикалі вгору або вниз екрана, щоб переглянути інші доступні функції.
- Символ 💡 (5) вмикає або вимикає освітлення камери.
- Символ 🔒 (6) активує режим захисту від дітей.
- Символ 🔍 (7) дозволяє змінити розмір відображуваних символів.

# Функції духової шафи

Доступ до функцій духової шафи, указаних нижче, здійснюється за допомогою головного меню приготування:



## ПРИМІТКА

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

 **ВЕРХНІЙ/НИЖНІЙ**  

 **ГРИЛЬ НИЖНІЙ**  

 **ВЕРХНІЙ**  

 **ГРИЛЬ** 

 **МАКСІ ГРИЛЬ** 

 **НИЖНІЙ**  

 **ТУРБО ГРИЛЬ**  

 **МАКСІ ГРИЛЬ ТУРБО**  

 **НИЖНІЙ ТУРБО**  

 **ТУРБО**  

 **ВЕРХНІЙ/НИЖНІЙ ТУРБИНА**  

**ЕКО ЕКО**

 **ГІДРО ОЧИЩЕННЯ**

 **ЗАКВАСКА**

 **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

 **ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ**

 **НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ** 

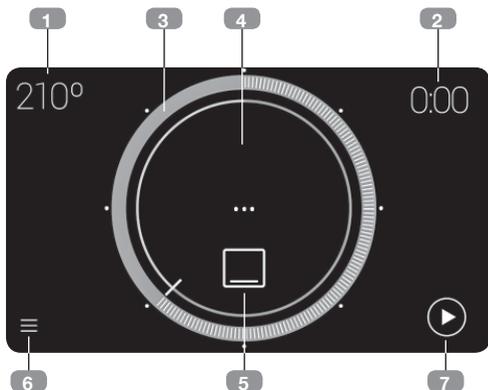
 **ФУНКЦІЯ ПІРОЛІЗ (У ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ)**

 **Функції, які передбачають автоматичний швидкий попередній нагрів.**

 **Функції, сумісні з використанням зонда для м'яса.**

## Функції прямого приготування

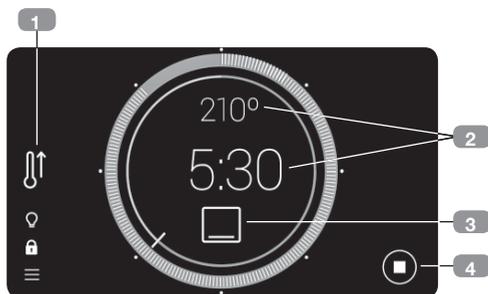
Натисніть на один із зображених символів, щоб перейти на екран конфігурації приготування.



1. Рекомендована температура приготування. Натисніть, щоб перейти на екран вибору температури приготування.
2. Запрограмований час приготування. Натисніть, щоб перейти на екран таймера.
3. Відображає обрану температуру. Натисніть на точку або перетягніть, щоб вибрати температуру.
4. Перегляд температури в режимі реального часу. (Видимий тільки на початку циклу приготування).
5. Обрана функція. Натисніть, щоб обрати нову функцію.
6. Доступ до допоміжних елементів меню.
7. Початок циклу приготування. Після початку циклу приготування дисплей на екрані виглядає наступним чином:

Після початку циклу приготування дисплей на екрані виглядає наступним чином:

1. Указує, що автоматичний швидкий попередній нагрів увімкнений.



2. Натисніть на одну із будь-яких двох показаних точок, щоб змінити показники приготування.
3. Натисніть на символ поточної функції, щоб вибрати нову функцію.  
Ви перейдете до головного меню, де можна вибрати нову функцію приготування.  
Якщо ви не бажаєте змінювати поточну функцію, просто натисніть на символ ↶ у верхньому правому куті, щоб повернутися до екрана приготування без внесення змін.
4. Завершення циклу приготування.



### ІНФОРМАЦІЯ

Щоб запрограмувати або змінити програму, див. розділ «Планування: програмування часу приготування».

## Автоматичний швидкий попередній нагрів

Функції, позначені символом , за замовчуванням передбачають автоматичний швидкий попередній нагрів. Щоб вимкнути це налаштування за замовчуванням, перейдіть до меню редагування: ДОПОМІЖНІ ЕЛЕМЕНТИ МЕНЮ → ПАРАМЕТРИ → ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

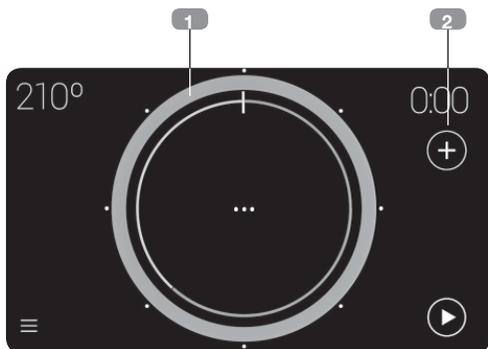
Під час запуску циклу приготування, якщо цю опцію увімкнено, а функція сумісна з

функцією швидкого попереднього нагріву, справа з'явиться відповідний символ. Якщо потрібно в будь-який момент скасувати функцію швидкого попереднього нагріву, натисніть на символ і дотримуйтесь кроків на екрані.

При досягненні заданої температури зазвучить сигнал, а символ швидкого попереднього нагріву зникне.

## Програмування часу приготування

Натисніть у верхньому правому куті екрана вибору температури, щоб перейти до екрана таймера:



1. Він показує вибраний час приготування. Натисніть на точку або перетягніть, щоб змінити час.

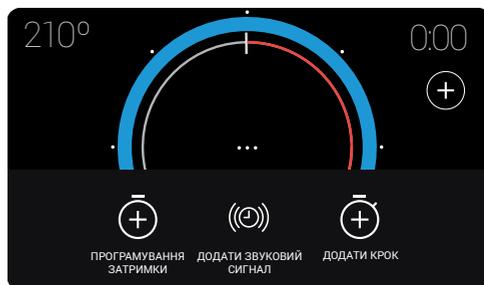


### ІНФОРМАЦІЯ

Білі точки навколо кола дозволяють швидко вибирати час приготування з 15-хвилинними інтервалами.

Щоб запрограмувати час приготування більше 2 годин, пройдіть одне повне коло та продовжуйте перетягувати, доки не відобразиться більше часу.

2. Прямий доступ до додаткових опцій:

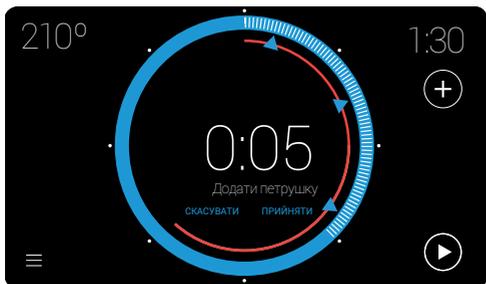


Після входу в дане меню доступні такі опції таймера для програмування циклу приготування:

- Додати звуковий сигнал
- Додати крок
- Програмування затримки

### ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ ПІД ЧАС ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ

Він активує звукове попередження яке звучить в кінці запрограмованого часу. Цикл приготування НЕ зупиняється, коли закінчується запрограмований час звукового попередження.

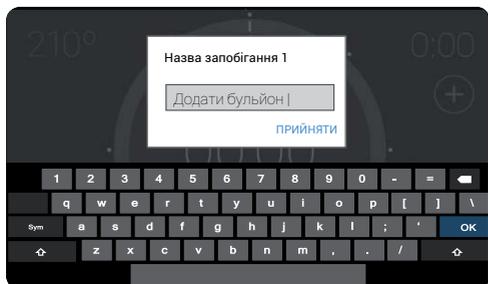


Одночасно можна запрограмувати до трьох звукових попереджень, які відображаються на екрані синім трикутником. Ця функція дозволяє:

- Запрограмувати звукове попередження після програмування часу приготування. Перейдіть до меню опцій часу та натисніть на кнопку Додати звуковий сигнал на екрані.
- Запрограмувати звукове попередження без попереднього програмування часу приготування.

В обох випадках процедура програмування звукового попередження однакова. Натисніть на синій трикутник, утримуючи його і перетягуючи до потрібного часу.

Коли вибрано час звукового попередження, автоматично з'являється діалогове вікно з екранною клавіатурою, за допомогою якої можна ввести назву. Назви за замовчуванням: попередження 1, попередження 2 та попередження 3.



## ПРИГОТУВАННЯ З ЗАСТОСУВАННЯМ КРОКІВ

Виберіть цю опцію, щоб запрограмувати цикл приготування з трьома незалежними кроками у одному циклі, натиснувши символ  $\oplus$  на екрані приготування ТІЛЬКИ після вибору тривалості циклу.

Натисніть  $\oplus$  «Додати крок».

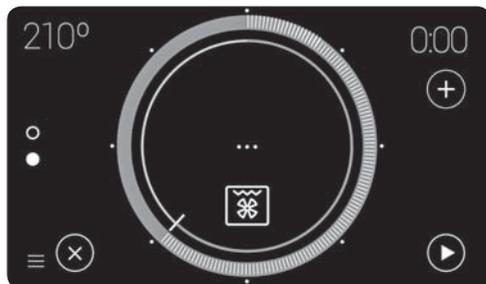
Ви перейдете до головного меню. Тепер виберіть нову функцію кроку.



### ІНФОРМАЦІЯ

Не всі функції приготування можуть бути використані під час приготування у функціях кроку. Тому, коли ви перейдете до головного меню, щоб додати новий крок приготування, деякі функції не доступні для вибору.

Після вибору нового кроку приготування ви перейдете на екран конфігурації приготування.



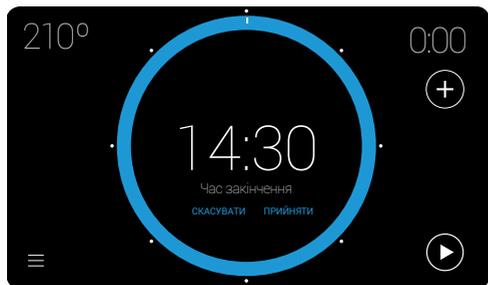
На цьому етапі можна:

- Додати третій крок, якщо ви вибрали час приготування для другого кроку, використовуючи символ  $\oplus$ .
- За допомогою кнопки вибору  $\circ$  переглянути вже запрограмовані кроки.
- За допомогою символу  $\otimes$  видалити поточний крок, за винятком першого кроку.

Під час циклу приготування кнопка вибору  $\circ$  вказує на поточний крок приготування.

## ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЄЮ ПРОГРАМУВАННЯ ЗАТРИМКИ

Вона дозволяє запрограмувати духову шафу таким чином, щоб цикл приготування автоматично зупинився в певний час.



Щоб перейти до цієї опції програмування, натисніть на символ ⊕ на екрані приготування та натисніть ⊕ «ПРОГРАМУВАННЯ ЗАТРИМКИ».

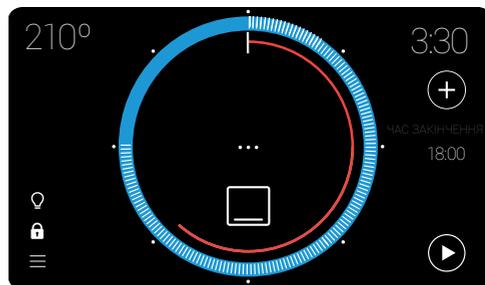


### ІНФОРМАЦІЯ

Щоб духову шафу знаходилася в режимі очікування та зупинялася в потрібний час, перед програмуванням часу закінчення необхідно запрограмувати потрібний час приготування.

В іншому випадку програмується лише час закінчення і духову шафу працює як у випадку, коли запрограмований тільки час приготування.

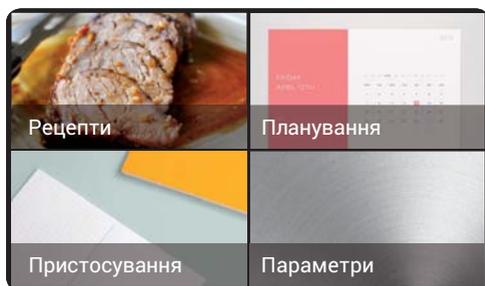
Після введення часу закінчення на екрані відображається «ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ» і обраний вами час:



Після початку циклу приготування духову шафу знаходиться в режимі очікування, щоб розпочати цикл приготування.

## Допоміжні елементи меню

Перейдіть на екран Допоміжні елементи меню, використовуючи символ ≡ у головному меню або на екрані приготування:



У цьому меню доступні наступні пункти під-меню:

### РЕЦЕПТИ

Це підменю містить книгу рецептів з 50 програмами, які дозволяють програмувати духову шафу, щоб автоматично досконало готувати їжу, ввівши лише кілька простих параметрів.

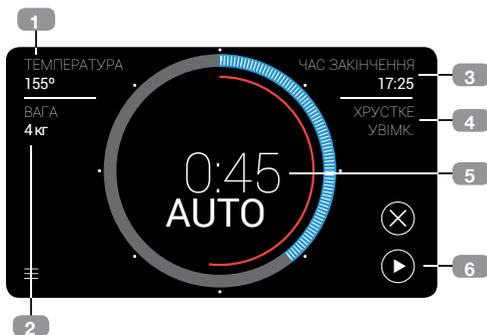
Спочатку виберіть категорію, а потім конкретний рецепт. Проведіть пальцем гори-

зонтально по екрану, щоб прокрутити можливі опції, та натисніть на необхідний рецепт:



Тепер можна вибрати вагу, температуру та час завершення приготування, перетягуючи кожен із вказівників .

Після введення параметрів рецепта відображається зведена інформація щодо циклу приготування:



1. Обрана температура приготування.
2. Обрана вага.
3. Орієнтовний час закінчення на основі введених параметрів.
4. Обраний час завершення приготування.
5. Час приготування автоматично обчислюється на основі параметрів, введених користувачем.
6. Початок циклу приготування.

Значення, введені в попередньому кроці, можна змінити, торкнувшись параметрів 1, 2 та 4. Зміни можна внести протягом циклу приготування.

Натисніть на інформаційній панелі ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ (3), щоб відкласти час початку приготування.

Деякі з рецептів мають особливі умови. Повідомлення про ці умови буде надано перед початком циклу приготування:

#### • Температура попереднього нагріву:

Деякі рецепти вимагають попереднього нагріву духової шафи, поки вона порожня. Після досягнення потрібної температури приготування звучить сигнал, а спливаюче вікно на екрані нагадує, що потрібно помістити продукти в духову шафу.

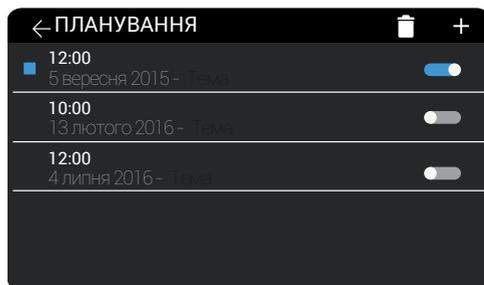
#### • Необхідність перевертання продукту:

Для приготування деяких рецептів (м'яса) потрібно перевертати продукт у певний момент під час циклу приготування. Духова шафа повідомлятиме про це користувачеві за допомогою сигналу та спливаючого вікна на екрані.

## ПЛАНУВАННЯ

У цьому підменю можна включити звукові попередження, не пов'язані з циклом приготування, увівши дату і час для кожного з них.

При переході до підменю планування відображається список заданих календарних записів. Для кожного з цих записів є звукова кнопка, яка набуває синього кольору, якщо сигнал ввімкнений, і сірого, якщо він вимкнений:



Щоб додати новий запис, натисніть на символ . Відобразиться екран для вве-

дення дати і часу нагадування. На цьому екрані відображаються кнопки **Скасувати** (для скасування запису), **Новий запис** (для введення назви запису) і **Завершити** (для підтвердження запису з обраною датою/часом).

Після введення даних активізуйте звукове попередження за допомогою кнопки .

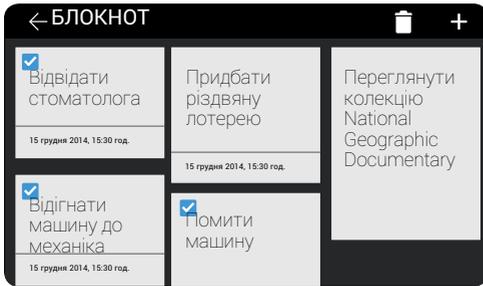
Щоб видалити запис, виконайте вказані нижче дії.

- Натисніть на символ .
- Виберіть записи, які потрібно видалити.
- Ще раз натисніть на символ . З'явиться спливаюче вікно з проханням підтвердити видалення:

Коли настає дата, вибрана користувачем запису в плануванні, звучить сигнал, а на екрані відображається спливаюче вікно.

## ПРИСТОСУВАННЯ

Це підменю містить інструмент БЛОКНОТ, у якому можна додавати нагадування.



Щоб додати новий запис у Блокнот, натисніть .

На відміну від планування, дату звукового сигналу нагадування вводити необов'язково.

Щоб видалити один або декілька записів Блокнота, просто натисніть , виберіть записи, які потрібно видалити, і ще раз натисніть .

## ПАРАМЕТРИ

Меню параметрів містить усі опції духової шафи, які можна налаштувати.



Доступні опції:

1. Мова
2. Дата/час
3. Вага/температура.
4. Звукові запобігання (попередження)
5. Яскравість екрана
6. Безпека
7. Упорядкувати функції
8. Енергоефективність
9. Спеціальні функції
10. Повернутися до початкових налаштувань

Натисніть і перетягніть, щоб перейти до опцій, які не видно на екрані.

Точки у верхньому правому куті вказують, у якій частині списку зараз знаходиться користувач.

Опис функцій Мова, Дата і час, Вага і температура міститься в розділі «Увімкнення та початкова конфігурація (налаштування)» на стор. 4, тому далі подано пояснення лише вказаних нижче функцій:

- а) Яскравість екрана:** На цьому екранно-му меню можна налаштувати яскравість екрана духової шафи. Щоб змінити, натисніть і перетягніть вказівник .
- б) Звукові запобігання (попередження):** У цьому меню можна змінити тривалість звукових запобігань і увімкнення/вимкнення звуку при натисненні на екрані. Щоб змінити, натисніть і перетягніть вказівник .

**с) Початкові налаштування:** Використовуйте цю опцію, щоб видалити всі параметри духової шафи, духовка шафа перезавантажиться і всі налаштування за замовчуванням будуть відновлені. Після закінчення перезавантаження пропонується початкова конфігурація параметрів.

Натисніть ПРОДОВЖИТИ, щоб відобразити спливаюче вікно підтвердження. У випадку підтвердження система буде видаляти всі збережені значення та повертатися до початкових налаштувань.

**д) Безпека:** Меню безпеки містить опції для обмеження максимального часу роботи та максимальної температури. Воно також містить функцію автоматичного захисту від дітей, коли духовка шафа не використовується.

**е) Енергоефективність:** Меню енергоефективності дозволяє активувати/деактивувати за замовчуванням режим ЕКО та функцію швидкого попереднього нагріву:

Режим **ЕКО**, активований за замовчуван-

ням, оптимізує використання духової шафи, коли вона не використовується.

Якщо цю опцію вимкнено, можна активувати духову шафу в режимі очікування, просто торкнувшись екрана, але споживання енергії буде вищим.

**Функція попереднього нагріву:** активована за замовчуванням, є опцією, яка дозволяє швидше досягти бажаної температури.

**ф) Відновити заводські налаштування:** Ця опція дозволяє налаштувати відображення функцій головного меню відповідно до потреб користувача, що дозволяє виконати конфігурацію.

Метод налаштування відображається/пояснюється в діалоговому вікні. Щоб розпочати сортування, натисніть «ПОЧАТИ».

**г) Спеціальні функції :** У цьому варіанті ви можете активувати спеціальні функції «Demo Mode» і «Sabbath Mode». Обидві функції пояснюються нижче.

## Спеціальні функції

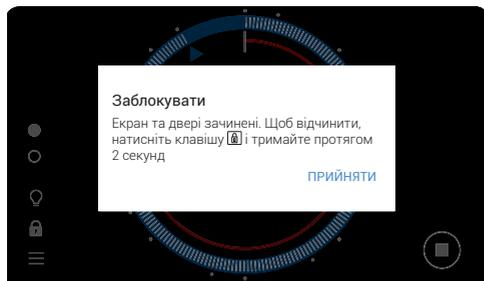
### SABBATH MODE

Функція Sabbath дозволяє підтримувати постійну температуру всередині печі протягом максимум 72 годин, дозволяючи підігрівати страву в духовці протягом цього часу. Якщо обрано цей параметр, готувати можна, у головному меню буде відображатися функція Sabbath.

### Функції безпеки

#### РЕЖИМ ЗАХИСТУ ВІД ДІТЕЙ

Цю функцію можна застосувати в будь-який момент на екрані приготування.



### DEMO MODE

Коли цей параметр вибрано, духовка перемикається в демо режим. У цьому режимі духовка не нагрівається, Ж<sub>ДЕМО</sub> і під час приготування їжі на дисплеї відображається наступний малюнок .

Вона активується, натиснувши кнопку  протягом 2 або більше секунд, а потім з'являється повідомлення про стан блокування кнопки. У цьому статусі символ  відображається червоним кольором.

І екран, і кнопка УВИМК./ВИМК. заблоковані. При торканні до них з'являється спливаюче вікно, яке пояснює ситуацію.

Щоб вимкнути режим захисту від дітей, просто натисніть символ  ще раз і утримуйте протягом 2 або більше секунд, доки не прозвучить звуковий сигнал.

## Функція гідро очищення ТЕКА

Ця функція дозволяє легко очистити жир та інший бруд, який осідає на стінках духової шафи.

Щоб полегшити очищення, вона запобігає накопиченню бруду. Регулярно виконуйте чищення духової шафи.

### ПРОГРАМУВАННЯ ФУНКЦІЇ ТЕКА HYDROCLEAN®



#### ПРИМІТКА

Не наливайте воду всередину духової шафи, поки вона ще гаряча. Це може пошкодити емаль.

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

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

Коли духовна шафа охолоне, проведіть ганчіркою для миття посуду по нижній поверхні порожнини духової шафи.



Повільно налейте 200 мл води на нижню частину камери духової шафи.



#### ПРИМІТКА

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

Увімкніть духову шафу і перейдіть до функції гідро очищення у головному меню:

При натисканні цієї функції з'являється повідомлення з робочим попередженням:

«Функція очищення Hydroclean® очистить Вашу духову шафу автоматично. Для здобуття оптимального результату не слід переривати тест. Після завершення прозвучить сигнал. У цей момент слід прибрати залишки води».

Натисніть «Прийняти», щоб перейти до екрана зведеної інформації Гідро очищення. Для цієї функції не можна змінити ні температуру, ні час приготування.



#### ВАЖЛИВО

Тривалість цієї функції не можна змінити. Щоб завершити цикл до часу закінчення, вимкніть духову шафу за допомогою кнопки УВІМК./ВИМК.

Можна вибрати час закінчення функції очищення Hydroclean®. Як пояснюється в розділі «Планування: програмування часу приготування», за винятком того, що можна ввести лише час закінчення.

Незалежно від того, чи було обрано час закінчення, на початку процесу очищення звучить сигнал підтвердження (2 довгих та 2 коротких звукових сигнали).

Час, що залишився до кінця процесу очищення, відображається в центрі кола:

**ВАЖЛИВО**

Не відкривайте дверцята духової шафи, поки не закінчиться виконання функції Hydroclean®.

Етап охолодження необхідний для правильної роботи функції.

1. Коли настає час закінчення, звучить звукове запобігання, доки не буде натиснута будь-яка точка на екрані або кнопка УВІМК./ВИМК.
2. На духовій шафі відображається екран часу.

**Функція піролітичного самоочищення****УВАГА**

Перш ніж почати цикл піролітичного очищення, уважно ознайомтеся з інструкціями по безпеці, які ви знайдете на початку керівництва по установці і технічному обслуговуванню.

Ця функція дозволяє проводити цикл піролітичного очищення, при якому відбувається окислення і обгорання жиру накопиченого при використанні духовки. При тому процесі всередині духовки досягаються високі температури.

Зазвичай рекомендується використовувати піроліз після 4-5 приготувань і використовувати найбільш адекватну програму з точки зору забруднення вашої духовки. При більшій забрудненості, вибирайте тривалішу програму.

Під час піролізу світло всередині духовки горіти не буде.

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Не торкайтеся внутрішніх поверхонь духової шафи, не впевнившись, що вона охолола.

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

**ПРОГРАМУВАННЯ ФУНКЦІЇ ПІРОЛІЗУ****ВАЖЛИВО**

Перед початком піролізу слід обов'язково витягувати з духовки всі аксесуари і посуд, включаючи опори дек і /або телескопічні напрямні. Слідуйте інструкціям керівництва по установці і обслуговуванню, які поставляється в комплекті з вашою духовкою.

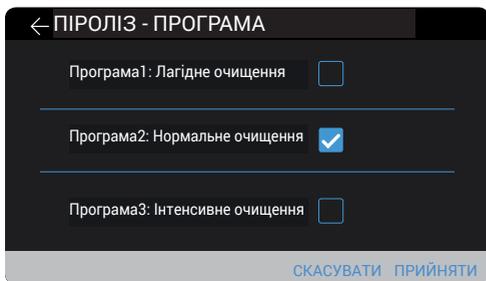
**УВАГА**

Слід видалити будь-яку рідину, що розлилася, або надмірне забруднення, оскільки при піролізі вони можуть спалахнути, що спричинить небезпеку виникнення пожежі.

**УВАГА**

Перш ніж почати піроліз, переконайтеся в тому, що дверцята духовки добре закриті.

1. Увімкніть духову шафу та виберіть функцію "Піроліз" .



2. Виберіть найбільш підходящу піролітичну програму залежно від того, наскільки брудна ваша духовка:

**P1:** М'який піроліз Тривалість 1 година

**P2:** Нормальний піроліз. Тривалість 1 година 30 хвилин.

**P3:** Інтенсивний піроліз. Тривалість 2 години.

3. Підтвердіть ваш вибір . Відразу ж після цього двері автоматично заблокуються.

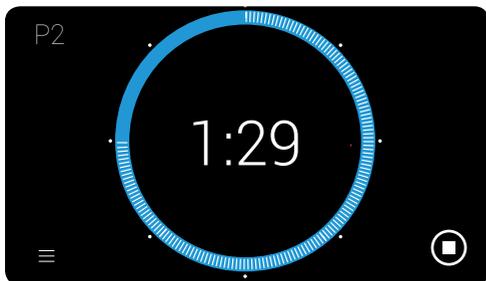


#### УВАГА

Якщо дверцята закриті погано, піроліз не почнеться. Прозвучить сигнал і на екрані блиматиме символ .

Якщо це станеться, слід добре закрити дверцята, щоб завершилося блокування і почався піроліз.

4. Коли дверцята заблоковані, символ  світитиметься і з'явиться вказівка часу, що залишився до закінчення піролізу.



#### ВАЖЛИВО

Перш ніж почати піролітичний цикл очищення, можна змінити процес, вибравши інший час початку програми.

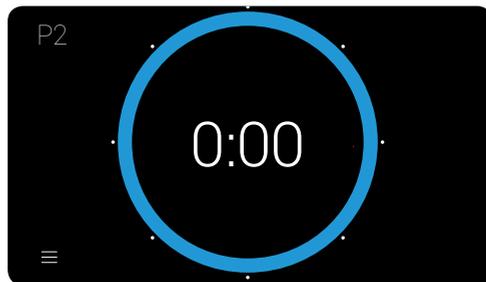
Для цього натисніть "ЧАС ПОЧАТКУ" у верхньому правому куті екрана та запрограмуйте потрібний час початку.

Після початку процесу піролізу дверцята автоматично фіксуються, а духовка залишається у режимі очікування. Після досягнення запрограмованого часу початку процесу, процес очищення буде запущений автоматично.

Під час піролітичного циклу ви не можете вибрати інший параметр таймера.

Не намагайтеся відкрити дверцята духової шафи, оскільки це може призвести до переривання процесу очищення.

5. Після завершення часу піролізу символ  змінюється на символ .



6. Процес нагріву печі завершений, проте духовка ще дуже гаряча і не може використовуватися.

До тих пір, поки духовка не остигне, продовжуватиметься робота по охолодженню і символ  світитиметься.

**ВАЖЛИВО**

Із-за високих температур всередині духової шафи час охолодження може варіюватися залежно від температури довкілля.

7. Після того, як духовна шафа охолоне, прозвучить звуковий сигнал, загориться символ , а дверцята розблоковуються.
8. Відкрийте дверцята духової шафи і протріть вологою тканиною всередині, видалите золу, що утворилася в процесі циклу очищення. У важкодоступних місцях всередині духової шафи необхідно використовувати губку. Не використовуйте губки з металевим волокном.
9. Після того, як внутрішня частина духовки очищена, не забудьте знов встановити опори і аксесуари.
10. Духовка знову готова до приготування їжі.

**ВАЖЛИВО**

При виявленні будь-якої неполадки в програмуванні і роботі цієї функції, проконсультуйтеся з керівництвом з установки і тех. обслуговування що додається до вашої духовки.

**ВІДМІНА ПІРОЛІЗУ**

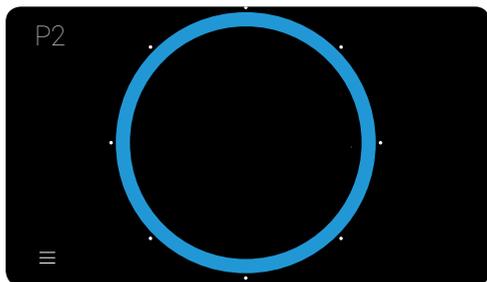
Піроліз є автоматичною функцією яка може бути приведена в дію за допомогою програмування годинника. Щоб відмінити піроліз, що вже йде, необхідно перепрограмувати годинник, наступним чином:

1. Доторкніться до клавіші .

Піроліз зупиниться.

2. Залежно від температури всередині духової шафи можуть виникнути два варіанти:

- a) Небезпечна температура всередині: В цьому випадку дверцята залишатимуться заблокованими, до тих пір, поки температура не опуститься до безпечних значень. На екрані буде відображено символ .



Після того, як дверцята будуть розблоковані їх можна відкрити, символ  зникне і на екрані годинника знов буде показано поточний час.

- b) Безпечна температура всередині: Якщо температура всередині духової шафи безпечна, духовна шафа розблоковується негайно.
3. Безпечна температура всередині: Якщо температура всередині духової шафи безпечна, духовна шафа розблоковується негайно знов з'явиться екран очікування.

## Приготування з зондом для м'яса

Зонд для м'яса вимірює внутрішню температуру смаженого м'яса. Коли зонд виявляє попередньо обрану температуру, духови шафа автоматично вимикається.

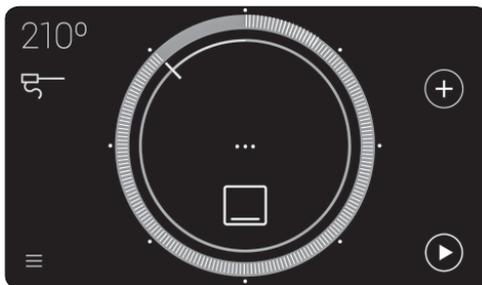
Приготування з зондом для м'яса гарантує оптимальні результати, незалежно від типу м'яса або риби, що готуються.

### ЯК ВСТАНОВИТИ ЗОНД ДЛЯ М'ЯСА

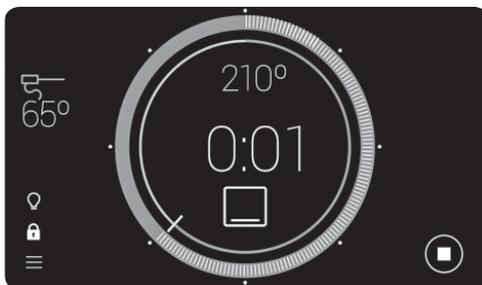
- Використовуйте тільки оригінальний зонд для м'яса.
- Установіть зонд перед початком циклу приготування.
- Установіть зонд на одній стороні м'яса, яка буде обсмажуватись, таким чином, щоб накінецьник знаходиться в центрі шматка м'яса.
- Установіть зонд повністю до ручки.
- накінецьник зонда не повинен торкатися кістки або жирних ділянок. Також не слід встановлювати його в порожнистих областях, як це може статися у випадку з птицею.

### ВИКОРИСТАННЯ ЗОНДА ДЛЯ М'ЯСА

- Помістіть шматок м'яса зі вставленим у нього зондом для м'яса всередину духової шафи.
- Вставте роз'єм зонда в гніздо, розташоване у верхній лівій частині духової шафи.
- Виберіть функцію, сумісну з використанням зонда для м'яса (перегляньте сумісні функції в розділі «Функції духової шафи» на стор. 4).
- Після переходу на екран налаштувань приготування у верхньому лівому куті екрана відображається символ зонда для м'яса 



- Торкніться цього символу, щоб побачити рекомендовану температуру для виконання циклу приготування. Торкніться кола, щоб змінити цю температуру.
- Натисніть Прийняти, щоб налаштувати температуру зонда. Після повернення на екран зведеної інформації щодо приготування символ термометра набуває червоного кольору, що вказує на те, що конфігурація температури була прийнята.
- У процесі приготування на екрані відображається символ зонда та поточна температура, яку він вимірює.



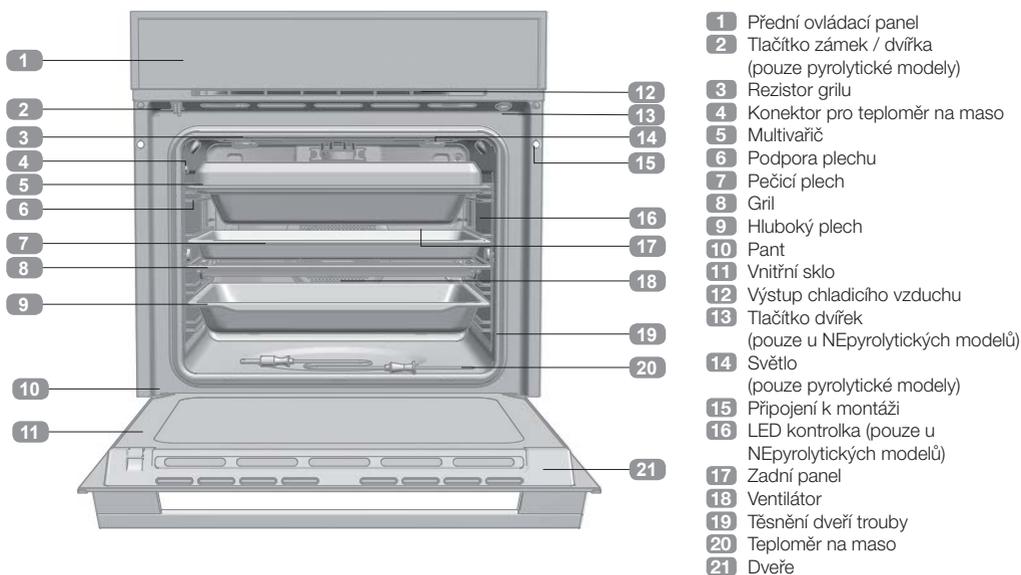
- Коли внутрішня частина м'яса досягає вибраної температури, звучить звукове попередження, яке вказує на завершення циклу приготування.

### РЕДАГУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ЗОНДА ДЛЯ М'ЯСА

Після початку циклу приготування з зондом для м'яса, якщо потрібно змінити налаштування температури, просто натисніть символ  ще раз, щоб повернутися до меню налаштування температури.

Дотримуйтесь інструкцій, описаних вище, щоб ввести нове значення температури.

## Popis trouby



## Přední ovládací panel



- 1 Obrazovka TFT.  
 2 Tlačítko ZAP/VYP
- Krátké stisknutí: Ukončení aktuálního cyklu pečení - Návrat do pohotovostního režimu.
  - Stisknutí >3 s Celkové vypnutí trouby.

## Zapnutí a počáteční konfigurace

Po prvním zapnutí trouby nebo po dlouhém odpojení od sítě byste měli dokončit počáteční konfiguraci trouby.

Tato konfigurace zahrnuje následující kroky:

- Jazyk.
- Datum, čas a časový formát.
- Hodnoty (hmotnost a teplota)

V každém případě potvrďte nastavení stisknutím tlačítka PŘIJMOUT.

Pokud nechcete dokončit konfiguraci nyní, stiskněte ZRUŠIT.

Tyto hodnoty můžete kdykoli nastavit v NABÍDKĚ EXTRA -> NASTAVENÍ z hlavní nabídky.

Pokud jste dokončili nebo přeskočili počáteční konfiguraci, dostanete se do hlavní nabídky trouby.



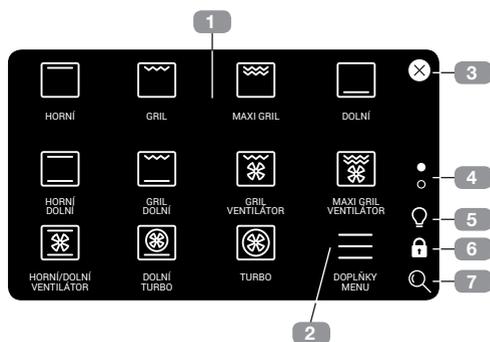
### VAROVÁNÍ

Citlivost dotykové oblasti obrazovky TFT se nepřetržitě přizpůsobuje podmínkám prostředí. Když je trouba připojena k napájecímu zdroji, ujistěte se, že skleněná plocha předního ovládacího panelu je čistá a dobře přístupná.

## Hlavní nabídka

Automaticky se dostanete na tuto obrazovku po dokončení počáteční konfigurace, dotykem obrazovky nebo tlačítka ZAP/VYP, když je trouba v pohotovostním režimu.

V hlavní nabídce naleznete následující prvky:



- Každá z dostupných funkcí je reprezentována symbolem (1). Stisknutím různých symbolů přejdete na obrazovku vaření.

- Stisknutím tlačítka NABÍDKA EXTRA (2) přejdete do menu s automatickými recepty a různými dalšími funkcemi trouby.
- Stiskněte symbol (3) pro návrat do pohotovostního režimu nebo stiskněte tlačítko ZAP/VYP. Když je trouba v režimu pečení, zobrazí se symbol . To umožňuje návrat k aktuálnímu cyklu pečení z hlavní nabídky.
- Tečky (4) ukazují, v jaké části menu se nacházíte. Stisknutím teček nebo posunutím prstu svisle nahoru nebo dolů na obrazovce zobrazíte další dostupné funkce.
- Symbol (5) zapíná nebo vypíná osvětlení vnitřní části.
- Symbol (6) aktivuje dětský zámek.
- Symbol (7) umožňuje změnit velikost zobrazených symbolů.

## Funkce trouby

Následující funkce trouby jsou přístupné prostřednictvím hlavní nabídky pečení:



### POZNÁMKA

Popis použití jednotlivých funkcí naleznete v příručce o pečení, která je součástí dodávky trouby.

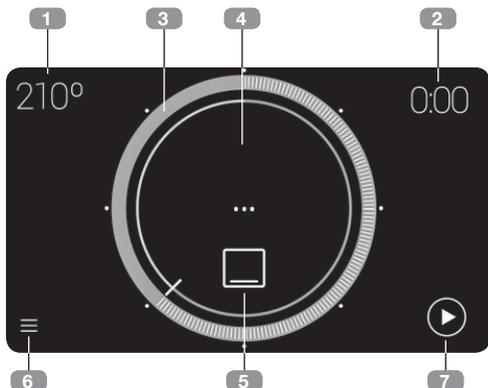
- |  |                                    |            |  |
|--|------------------------------------|------------|--|
|  | <b>HORNÍ / DOLNÍ</b> ⌆ ☒           |            | <b>TURBO</b> ⌆ ☒                         |
|  | <b>GRIL A NIŽŠÍ</b> ⌆ ☒            |            | <b>HORNÍ/DOLNÍ A VENTILÁTOR</b> ⌆ ☒      |
|  | <b>HORNÍ</b> ⌆ ☒                   | <b>ECO</b> | <b>EKO</b>                               |
|  | <b>GRIL</b> ☒                      |            | <b>HYDROCLEAN</b>                        |
|  | <b>MAXIGRIL</b> ☒                  |            | <b>VYZKOUŠET</b>                         |
|  | <b>SPODNÍ</b> ⌆ ☒                  |            | <b>ROZMRAZOVÁNÍ</b>                      |
|  | <b>GRIL A VENTILÁTOR</b> ⌆ ☒       |            | <b>UDRŽET TEPLÉ</b>                      |
|  | <b>MAXIGRIL AND VENTILÁTOR</b> ⌆ ☒ |            | <b>POMALÉ PEČENÍ</b> ⌆                   |
|  | <b>DOLNÍ A TURBO</b> ⌆ ☒           |            | <b>PYROLÝZA (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)</b> |

⌆ Funkce, které zahrnují automatické rychlé přehřívání.

☒ Funkce kompatibilní s pečením s teploměrem na maso.

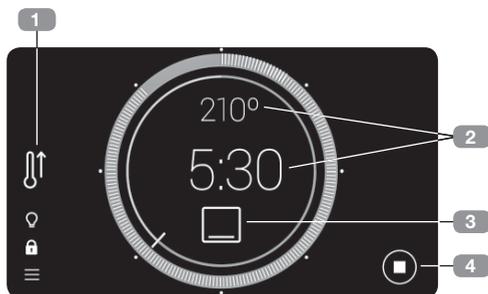
## Funkce přímého pečení

Stiskněte jeden z popsaných symbolů a přejděte na obrazovku konfigurace pečení.



1. Doporučená teplota pečení. Stisknutím tlačítka přejdete na obrazovku pro výběr teploty pečení.
2. Programovaný čas pečení Stisknutím tlačítka přejdete na obrazovku časovače.
3. Představuje zvolenou teplotu. Stiskněte tečku nebo přetáhněte pro výběr teploty.
4. Prohlížeč teploty v reálném čase. (Zobrazuje se pouze na začátku cyklu pečení).
5. Funkce zvolena. Stiskněte pro výběr nové funkce.
6. Přístup do nabídky extra.
7. Začátek cyklu pečení. Jakmile je cyklus pečení spuštěn, zobrazí se na obrazovce následující:

Jakmile je cyklus pečení spuštěn, zobrazí se na obrazovce následující:



1. Indikuje automatické rychlé předeřívání.
2. Stisknutím jedné z obou zobrazených teček změňte hodnoty pečení.
3. Stisknutím symbolu pro aktuální funkci vyberte novou funkci.  
Tím se dostanete do hlavní nabídky, kde můžete vybrat novou funkci pečení.  
Pokud si nepřejete změnit aktuální funkci, stačí stisknout symbol ↻ v pravém horním rohu pro návrat na obrazovku pečení, aniž byste provedli jakékoli změny.
4. Konec cyklu pečení.



### INFORMACE

Pro naprogramování nebo úpravu programu si prosím přečtete část "Plánování: programování času pečení".

## Automatické rychlé předehřívání

Funkce označené symbolem  zahrnují automatické rychlé předehřívání ve výchozím nastavení. Chcete-li toto výchozí nastavení deaktivovat, přejděte do nabídky úprav: NABÍDKA EXTRA → NASTAVENÍ → ENERGETICKÁ ÚČINNOST

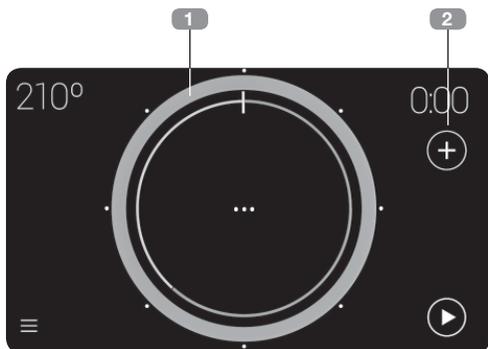
Při spuštění cyklu pečení, je-li tato možnost zapnutá a funkce je kompatibilní s funkcí rychlého

předehřívání, se zobrazí příslušný symbol vpravo. Pokud kdykoli chcete zrušit funkci rychlého předehřívání, stiskněte symbol a postupujte podle pokynů na obrazovce.

Po dosažení teploty se ozve zvukové upozornění a zmizí symbol rychlého předehřívání.

## Programování času vaření

Stiskněte pravý horní roh obrazovky pro výběr teploty a přejděte na obrazovku časovače:



1. Zobrazuje vybraný čas pečení. Stisknutím tečky nebo přetáhnutím vyberte čas.



### INFORMACE

Bílé tečky kolem obvodu umožňují rychlou volbu času pečení v 15minutových intervalech.

Chcete-li naprogramovat dobu vaření delší než 2 hodiny, vyplňte celý jeden kruh a pokračujte v tažení, dokud se nezobrazí delší čas.

2. Přímý přístup k dalším možnostem:

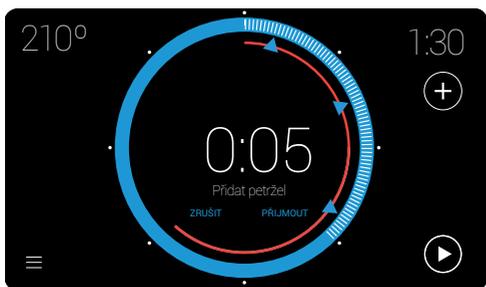


Jakmile vstoupíte do tohoto menu, máte k dispozici následující možnosti časovače pro programování cyklu pečení:

- Přidat minutku
- Přidat krok
- Odložené programování

### MINUTKA BĚHEM CYKLU PEČENÍ

Tím se vytvoří alarm, který se rozezní na konci naprogramovaného času. Cyklus pečení se **NEZASTAVÍ** po uplynutí naprogramovaného času budíku.



Až tři alarmy mohou být naprogramovány současně a budou zobrazeny na obrazovce s modrým trojúhelníkem. To vám umožňuje:

- Naprogramovat alarm po naprogramování doby pečení. Přejděte do nabídky možností času a na obrazovce stiskněte tlačítko Přidat minutku.
- Naprogramovat alarm, aniž byste předem naprogramovali dobu pečení.

V obou případech je postup pro programování alarmu stejný. Stiskněte modrý trojúhelník, podržte a přetáhněte jej na požadovaný čas.

Když je vybrána doba alarmu, automaticky se zobrazí dialogové okno s klávesnicí na obrazovce, které vám umožní zadat název. Výchozí názvy jsou ALARM 1, ALARM 2 a ALARM 3.



## PEČENÍ V KROCÍCH

Tuto možnost vyberte, chcete-li naprogramovat pečení vaření v až třech nezávislých krocích ve stejném cyklu, stisknutím symbolu (+) z obrazovky vaření POUZE po výběru délky cyklu.

Stiskněte (+) "PŘIDAT KROK".

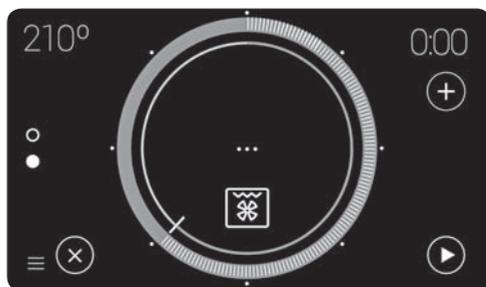
Tím se dostanete do hlavní nabídky. Nyní vyberte novou funkci kroku.



### INFORMACE

Ne všechny funkce pečení mohou být použity s funkcí pečení v krocích. Proto když přejdete do hlavní nabídky pro přidání nového kroku pečení, některé funkce nelze vybrat.

Po výběru nového kroku pečení přejdete na obrazovku konfigurace pečení.



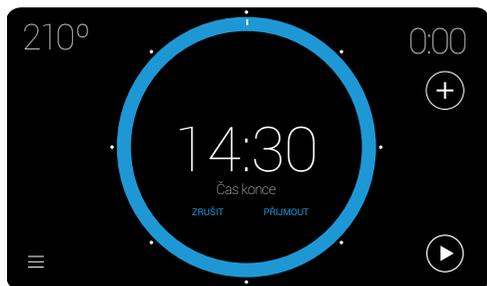
V tomto okamžiku můžete:

- Přidejte třetí krok, pokud jste zvolili čas vaření pro druhý krok, pomocí symbolu (+).
- Pomocí tlačítka volby ● zobrazíte kroky, které jste již naprogramovali.
- Použijte symbol (x) k odstranění aktuálního kroku, s výjimkou prvního kroku.

Během cyklu pečení tlačítko volby ● označuje aktuální krok pečení.

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM PROGRAMOVÁNÍM

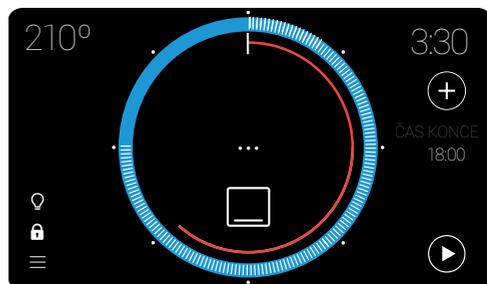
To umožňuje, aby byla trouba naprogramována tak, že se cyklus pečení automaticky zastaví v určité době.



Chcete-li se dostat k této možnosti programování, stiskněte symbol (+) na obrazovce pečení a stiskněte (+) „ODLOŽENÉ PROGRAMOVÁNÍ“.

V opačném případě je naprogramován pouze čas ukončení a trouba funguje tak, jako kdyby byla naprogramována pouze doba pečení.

Po zadání času ukončení se na obrazovce zobrazí „ČAS KONCE“ a čas, který jste vybrali:



Po zahájení cyklu pečení zůstane trouba v pohotovostním režimu pro spuštění cyklu pečení.



### INFORMACE

Aby trouba zůstala v pohotovostním režimu a skončila v požadovaném čase je před naprogramováním času ukončení nutné naprogramovat požadovaný čas pečení.

## Nabídka extra

Přejděte do nabídky extra pomocí symbolu ☰, buď z hlavní nabídky nebo z obrazovky pečení:

V této nabídce jsou k dispozici následující podnabídky:



### RECEPTY

Tato podnabídka obsahuje knihu receptů s 50 programy, které vám umožní naprogramovat troubu, aby automaticky připravovala dokonalé pokrmy zadáním několika jednoduchých parametrů.

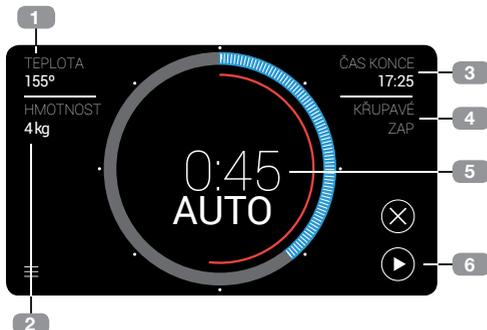
Nejprve vyberte skupinu jídel a poté specifický recept. Posouvejte prst vodorovně po obrazovce.

ce pro procházení možností a stiskněte požadovaný recept:



Nyní můžete vybrat váhu, teplotu a konec vaření, přetažením na každý ukazatel 📌.

Po zadání parametrů receptu se zobrazí souhrnný přehled cyklu:



1. Vybraná teplota pečení.
2. Vybraná hmotnost.
3. Odhadovaný čas konce na základě zadaných parametrů.
4. Zvolený konec pečení.
5. Doba pečení je automaticky vypočtena z parametrů zadaných uživatelem.
6. Začátek cyklu pečení.

Hodnoty zadané v předchozím kroku lze změnit dotykem parametrů 1, 2 a 4. Změny lze provést během cyklu pečení.

Stiskněte informační oblast ČAS KONCE (3), abyste odložili čas zahájení pečení.

Některé recepty mají zvláštní podmínky. Označení o těchto podmínkách bude uvedeno před zahájením cyklu pečení:

#### • Teplota přehřívání:

Některé recepty vyžadují přehřívání prázdné trouby. Po dosažení ideální teploty vaření se ozve alarm a na obrazovce se objeví vyskakovací okno, které vám připomene vložení jídla do trouby.

#### • Potraviny vyžadují převrácení:

Některé recepty (maso) vyžadují, aby se potravina otočila v určitém okamžiku cyklu pečení. Trouba upozorní uživatele pomocí alarmu a vyskakovacího okna na obrazovce.

## PLÁNOVAČ

V této dílčí nabídce můžete zahrnout alarmy, které nejsou propojeny s cyklem pečení, zadáním data a času pro každý z nich.

Když přejdete na plánovač, zobrazí se seznam uložených položek kalendáře. Pro každou z těchto položek je zde posuvné tlačítko: modré, pokud je alarm zapnutý, a šedé, pokud je vypnutý:



Chcete-li přidat novou položku, stiskněte symbol **+**. Zobrazí se obrazovka pro zadání data a času připomenutí. Tlačítka **Zrušit** (zrušení záznamu), **Další** (pro zadání názvu položky) a **Dokončit** (potvrzení zadání s vybraným datem

a časem) se zobrazí na této obrazovce.

Po zadání podrobností aktivujte alarm tlačítkem .

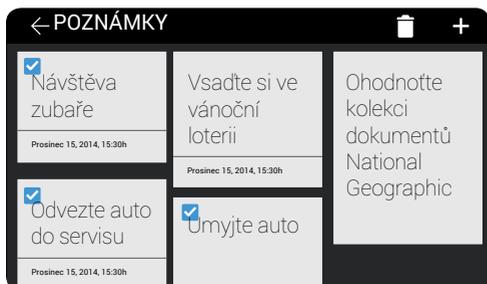
Pro vymazání záznamu:

- Stiskněte symbol .
- Vyberte položky, které chcete smazat.
- Stiskněte symbol  znovu. Zobrazí se vyskakovací okno s žádostí o potvrzení odstranění:

Když přijde datum zvolené uživatelem položky v plánovači, ozve se zvukový alarm a na obrazovce se zobrazí vyskakovací okno.

## NÁSTROJE

Tato podnabídka obsahuje nástroj POZNÁMKY, kde můžete přidat upomínky.



Pro přidání nové poznámky stiskněte .

Na rozdíl od plánovače je zadání alarmu volitelné.

Pro smazání jedné nebo více poznámek stiskněte , zvolte položky, které chcete vymazat, a stiskněte  znovu.

## NASTAVENÍ

Nabídka nastavení obsahuje všechny konfigurovatelné možnosti trouby.



Možnosti jsou:

1. Jazyk
2. Datum/čas
3. Hmotnost/teplota
4. Alarmy
5. Jas obrazovky
6. Zabezpečení
7. Třídící funkce
8. Energetická účinnost
9. Zvláštní funkce
10. Obnovit nastavení z výroby

Stisknutím a tažením přejdete na volby, které se na obrazovce nezobrazují.

Tečky v pravém horním rohu označují, kterou část seznamu aktuálně používá uživatel.

Funkce jazyk, datum a čas, hmotnost a teplota jsou vysvětleny v části „Zapnutí a počáteční konfigurace“ na straně 4, a proto jsou zde vysvětleny pouze následující:

- Alarmy:** V této nabídce lze změnit délku alarmů a zapnout/vypnout pulsní zvuk na obrazovce. Chcete-li provést změnu, stiskněte a přetáhněte ukazatel .
- Jas obrazovky:** V tomto menu obrazovky je možné nastavit jas obrazovky trouby. Chcete-li provést změnu, stiskněte a přetáhněte ukazatel .
- Zabezpečení:** Nabídka zabezpečení obsahuje možnosti pro omezení maximální provozní doby a maximální teploty. Obsahuje také funkci automatického dětského zámku, když se trouba nepoužívá.
- Třídící funkce:** Tato volba umožňuje přizpůsobit zobrazení funkcí hlavního menu, což umožňuje kompletní konfiguraci.

Metoda nastavení se zobrazí/vysvětlí v dialogovém okně. Chcete-li začít třídění, stiskněte „START“.

**e) Energetická účinnost:** Nabídka energetické účinnosti umožňuje aktivaci/deaktivaci výchozího režimu EKO a funkce rychlého předehřívání:

Režim **EKO**, aktivovaný ve výchozím nastavení, optimalizuje používání trouby, pokud se nepoužívá.

Pokud je tato možnost vypnutá, může být trouba aktivována z pohotovostního režimu pouze dotykem obrazovky, ale spotřeba energie je vyšší.

Funkce **předehřívání**, aktivovaná ve vý-

chozím nastavení, je volba, která umožňuje rychlejší dosažení požadované teploty.

**f) Obnovit nastavení z výroby:** Tuto volbu použijte k odstranění všech nastavení trouby, trouba se restartuje a obnoví se všechna výchozí nastavení. Po restartování se nabídne počáteční konfigurace parametrů.

Stisknutím **POKRAČOVAT** zobrazíte vyskakovací okno pro potvrzení. Pokud to potvrdíte, systém vymaže všechny uložené hodnoty a vrátí se k výchozímu nastavení.

**g) Zvláštní funkce:** V této možnosti můžete aktivovat zvláštní funkce „Demo režim“ a „Režim Sabat“. Vysvětlení obou funkcí najdete níže.

## Zvláštní funkce

### REŽIM SABAT

Funkce Sabat umožňuje zachování stejné teploty uvnitř trouby během max. 72 hodin, takže jídlo lze během této doby v troubě ohřát. Při výběru této možnosti v hlavním menu se zobrazí ikona funkce Sabat  a poté je možné troubu používat.

### DEMO REŽIM

Při výběru této možnosti se trouba přepne do demo režimu. V tomto režimu se trouba nezahřívá a během vaření se v pravidelných intervalech zobrazuje následující ikona  DEMO.

## Zabezpečení Funkce zabezpečení

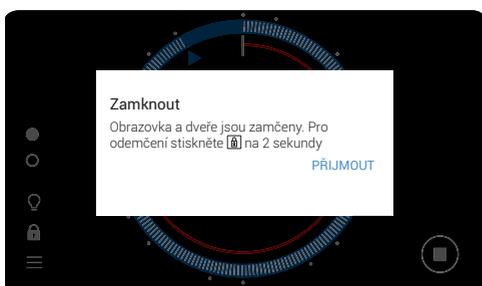
### DĚTSKÝ ZÁMEK

Tuto funkci lze kdykoli použít z obrazovky pečení.

Aktivuje se stisknutím  po dobu 2 sekund nebo více a zobrazí se následující zpráva o stavu zámku tlačítek. V tomto stavu je symbol  zobrazen červeně.

Obrazovka i tlačítka ZAP/VYP jsou uzamčeny. Pokud se některého z nich dotknete, objeví se vyskakovací okno s informací o situaci.

Chcete-li dětský zámek deaktivovat, stiskněte znovu  symbol na 2 a více sekund, dokud neslyšíte bzučivý zvuk.



## Funkce TEKA Hydroclean

Tato funkce umožňuje snazší čištění tuku a jiných nečistot připojených ke stěnám trouby.

Pro snadnější čištění brání tvorbě nečistot. Čistěte troubu často.

### PROGRAMMINGTHEPROGRAMOVÁNÍ FUNKCE TEKA HYDROCLEAN®



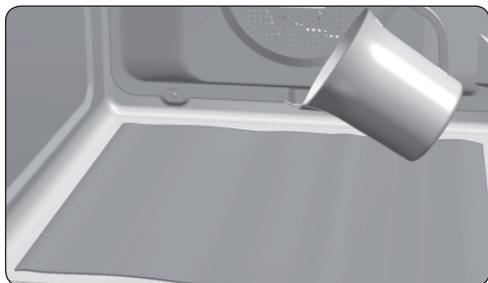
#### POZNÁMKA

Nepoužívejte vodu v troubě, pokud je ještě horká. Mohlo by to poškodit smalt.

Vždy používejte čistící cyklus, pokud je trouba vychladlá. Pokud je trouba příliš horká, může dojít k poškození trouby a smaltu.

Nejprve vyjměte plechy a veškeré příslušenství z vnitřní části trouby, včetně držáků na plechy nebo teleskopických ramen. Postupujte podle pokynů uvedených v návodu k instalaci a údržbě, který je součástí dodávky trouby.

Po vychladnutí trouby položte na základnu trouby utěrku.



Pomalou nalijte 200 ml vody do spodní části trouby.



#### POZNÁMKA

Nejlepších výsledků dosáhnete tím, že do vody přidáte čajovou lžičku jemné mycí kapaliny, než ji nalijete na utěrku.

Zapněte troubu a přejděte do hlavní nabídky - funkce hydroclean:

Po stisknutí této funkce se objeví hlášení obsahující provozní varování:

„Funkce Hydroclean® automaticky vyčistí vaši troubu. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, proces nepřerušujte. Po dokončení čištění zazní alarm. Vysušte do sucha.“

Stiskněte přijmout, chcete-li přejít na obrazovku souhrnného hlášení Hydroclean. Teplotu ani dobu pečení nelze touto funkcí měnit.



#### DŮLEŽITÉ

Délku této funkce nelze změnit. Chcete-li ukončit cyklus před koncem, vypněte troubu tlačítkem ZAP/VYP.

Můžete vybrat čas ukončení pro čistící funkci Hydroclean®. Jak je vysvětleno v části „Plánování: programování času pečení“, s výjimkou, že lze zadat pouze čas ukončení.

Bez ohledu na to, zda byl zvolen čas konce, když začne proces čištění, zazní potvrzovací pípnutí (2 dlouhá a 2 krátká pípnutí).

Zbývající čas do konce procesu čištění se zobrazí uprostřed kruhu:



### DŮLEŽITÉ

Neotvírejte dveře trouby, dokud není funkce Hydroclean® dokončena.

Pro správnou funkci je nutná fáze chlazení.

1. Po dosažení koncového času se ozve alarm, dokud nezmáčknete některý bod na obrazovce nebo dokud nestisknete tlačítko ZAP/VYP.
2. Na troubě se zobrazí obrazovka času.

Funkce Hydroclean® probíhá za nízké teploty. Doby chlazení se však mohou lišit v závislosti na okolní teplotě.

## Pyrolytické samočištění



### VAROVÁNÍ

Před provedením cyklu pyrolytického čištění si důkladně přečtěte bezpečnostní pokyny na začátku příručky pro instalaci a údržbu.

Tato funkce umožňuje spuštění cyklu pyrolytického čištění, během kterého se spálí usazeniny tuků vysokými teplotami uvnitř trouby.

Obecně se pyrolytický cyklus doporučuje po každých 4 – 5 použitích. Vyberte si nejvhodnější program v závislosti na tom, jak je trouba znečištěná. V případě velmi znečištěné trouby vyberte delší cyklus.

Během pyrolytického cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.



### VAROVÁNÍ

Před dotykem vnitřních povrchů trouby se ujistěte, že trouba byla ochlazená.

Pokud je po spuštění funkce Hydroclean® zapotřebí důkladnější čištění, použijte neutrální čisticí prostředky a neabrazivní látky.

## PROGRAMOVÁNÍ PYROLYTICKÉ FUNKCE



### DŮLEŽITÉ

Před provedením cyklu pyrolytického čištění vyndejte z trouby veškeré příslušenství a nádobí včetně držáků na plechy a/nebo vysouvacích kolejniček. Při čištění postupujte podle pokynů v příručce pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s vaší troubou.



### VAROVÁNÍ

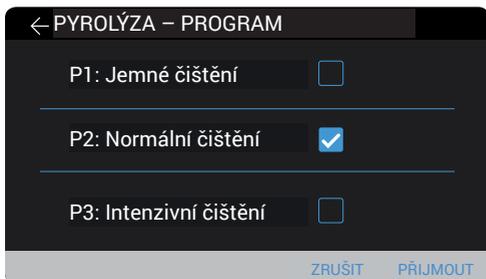
Vyčistěte vylité kapaliny nebo nadměrnou špínu, protože by se během cyklu pyrolytického čištění mohly vznítit a způsobit požár.



### VAROVÁNÍ

Před spuštěním cyklu pyrolytického čištění se ujistěte, že je trouba správně zavřená.

1. Zapněte troubu a vyberte funkci pyrolýzy .



2. Vyberte nejvhodnější pyrolytický program podle toho, jak je trouba špinavá:

**P1:** Jemná pyrolýza. Trvá 1 hodinu.  
**P2:** Střední pyrolýza. Trvá 1,5 hodiny.  
**P3:** Intenzivní pyrolýza. Trvá 2 hodiny.

3. Potvrďte výběr . Ihned poté se dveře automaticky zablokují.

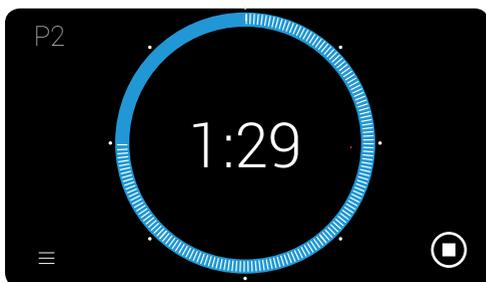


### VAROVÁNÍ

Pokud nejsou dvířka dobře zavřená, cyklus pyrolýzy nezačne. Rozezní se zvukový signál a na obrazovce se rozblíká symbol .

Pokud k tomu dojde, zavřete správně dvířka a aktivujte zámek a spusťte pyrolytický cyklus.

4. Když jsou dvířka zamčená, na displeji hodin se rozsvítí symbol  a zobrazí se zbývající čas do konce cyklu.



### DŮLEŽITÉ

Před zahájením pyrolytického cyklu čištění je možné proces změnit tím, že zvolíte jiný čas zahájení.

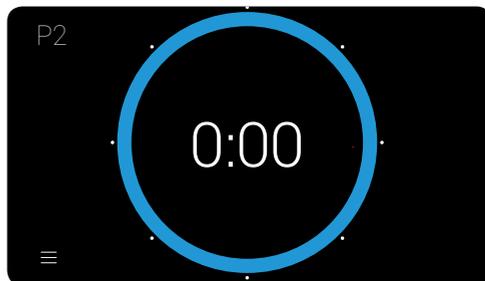
Chcete-li tak učinit, stiskněte „START TIME“ v pravém horním rohu obrazovky a naprogramujte požadovaný čas zahájení.

Po spuštění procesu pyrolýzy se dveře automaticky uzamknou a trouba zůstane v pohotovostním režimu. Po dosažení naprogramovaného času zahájení se proces čištění automaticky spustí.

Během pyrolytického cyklu nemůžete vybrat jinou možnost časovače.

Nepokoušejte se otevřít dvířka trouby, protože by mohlo dojít k přerušení procesu čištění.

5. Po dokončení doby pyrolýzy se symbol  změní na .



6. Proces nahřívání trouby skončil, ale trouba je velmi horká a nelze ji použít.

Spustí se chladicí motor a symbol  zůstane rozsvícený, dokud trouba nezchladne.



### DŮLEŽITÉ

Proces chlazení se může lišit v závislosti na pokojové teplotě z důvodu vysokých teplot uvnitř trouby.

7. Jakmile trouba vychladne, zazní akustický signál, symbol  zablíká a dveře se odemknou.
8. Otevřete dvířka trouby, otřete vnitřek vlhkým hadrem a vyčistěte popel vzniklý během cyklu čištění. Obtížně přístupné oblasti v troubě bude nutné vyčistit nekovovou drátěnkou.
9. Jakmile je trouba čistá, nezapomeňte vložit držáky na plechy a příslušenství.
10. Trouba je nyní připravena k opětovnému použití.

Když jsou dvířka odemčena a lze je otevřít, symbol  zmizí a na displeji hodin se znovu zobrazí čas.

- b) Bezpečná vnitřní teplota: Pokud je teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou.
3. Bezpečná vnitřní teplota: Pokud je teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou a trouba se vrátí na pohotovostní obrazovku.



### DŮLEŽITÉ

Pokud máte jakékoli problémy s programováním a používáním této funkce, nahlédněte do příručky pro instalaci a údržbu, kterou jste získali spolu s touto troubou.

## ZRUŠENÍ PYROLÝZY

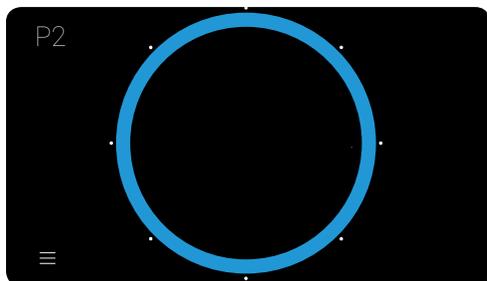
Pyrolýza je automatická funkce a jakou takovou ji lze aktivovat pouze pomocí programu časovače. Pro zrušení pyrolýzy je nutné troubu resetovat podle pokynů níže:

1. Stiskněte tlačítko .

Pyrolýza se zastaví.

2. Ve vztahu k vnitřní teplotě trouby mohou vzniknout dvě situace:

- a) Nebezpečná vnitřní teplota: V tomto případě zůstanou dvířka zamčená, dokud teplota neklesne na bezpečnou úroveň. Na obrazovce se zobrazí symbol .



## Pečení s teploměrem masa

Teploměr na maso měří vnitřní teplotu pečeného masa. Když teploměr zjistí dříve zvolenou teplotu, trouba se automaticky vypne.

Pečení s teploměrem na maso zaručuje optimální výsledky bez ohledu na druh masa nebo ryby, které jsou pečený.

### JAK VLOŽIT TEPLOMĚR MASA

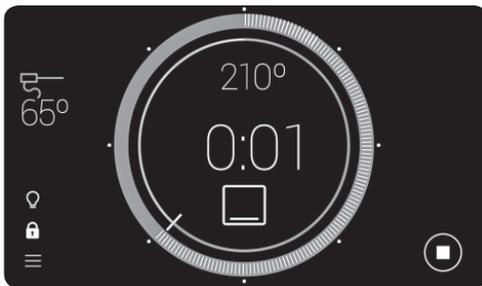
- Používejte pouze originální teploměr na maso.
- Před zahájením cyklu pečení vložte teploměr.
- Vložte teploměr přes jednu stranu pečeného masa, tak aby špička byla ve středu masa.
- Teploměr zasuněte úplně až k rukojeti.
- Špička teploměru se nesmí dotýkat kostí nebo mastných ploch. Neměla by být ani v dutých oblastech, jako tomu může být u drůbeže.

### POUŽITÍ TEPLOMĚRU NA MASO

- Umístěte kus masa s teploměrem na maso do trouby.
- Vložte konektor teploměru do zásuvky, která je umístěna na horní levé straně trouby
- Zvolte funkci, která je kompatibilní s používáním teploměru na maso (viz kompatibilní funkce v části „Funkce trouby“, strana 4).
- Když přejdete na obrazovku konfigurace vaření, v levém horním rohu obrazovky se zobrazí symbol teploměru masa :



- Klepnutím na tento symbol zobrazíte doporučenou teplotu pro dokončení cyklu pečení. Klepnutím na kruh tuto teplotu změníte.
- Stiskněte potvrdit pro potvrzení nastavení teploty teploměru. Při návratu na obrazovku souhrnu pečení je symbol teploměru červený, což znamená, že byla přijata konfigurace teploty.
- Během procesu vaření se na displeji zobrazí symbol teploměru a aktuální teplota.



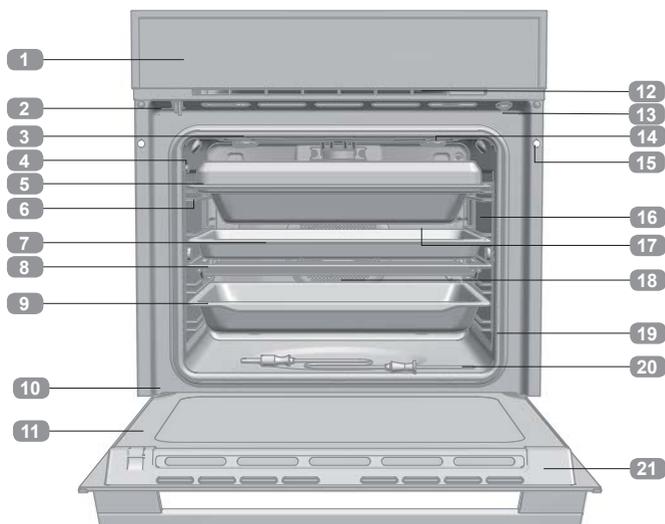
- Když vnitřní část masa dosáhne zvolené teploty, zazní alarm, který signalizuje dokončení cyklu pečení.

### UPRAVIT TEPLOTU NA TEPLOMĚRU MASA

Jakmile začne cyklus vaření s teploměrem masa, stačí pro změnu nastavení teploty znovu stisknout symbol  pro návrat do menu nastavení teploty.

Postupujte podle pokynů popsaných výše a zadejte novou teplotu.

## Popis trúby



- 1 Predný ovládací panel
- 2 Zámok/spínač dvierok  
(len pri pyrolitických modeloch)
- 3 Rezistor grilu
- 4 Konektor teplomera na mäso
- 5 Multivarič
- 6 Podpora plechu
- 7 Plech na pečenie
- 8 Gril
- 9 Hlboký plech
- 10 Pánt
- 11 Vnútorné sklo
- 12 Výstup chladiaceho vzduchu
- 13 Spínač dvierok  
(len pri nepyrolitických modeloch)
- 14 Svetlo  
(len pri pyrolitických modeloch)
- 15 Pripojenie k montáži
- 16 LED svetlo (len pri nepyrolitických modeloch)
- 17 Zadný panel
- 18 Ventilátor
- 19 Tesnenie dverí trúby
- 20 Teplomera na mäso
- 21 Dvierka

## Predný ovládací panel



- 1 Obrazovka TFT.
- 2 Tlačítko ZAP/VYP
  - Krátke stisknutie: Ukončenie aktuálneho cyklu pečenia - Návrat do pohotovostného režimu.
  - Stlačenie >3 s Celkové vypnutie trúby.

## Zapnutie a počítačová konfigurácia

Po prvom zapnutí trúby alebo po dlhodobom odpojení od siete by ste mali dokončiť počítačnú konfiguráciu trúby.

Táto konfigurácia zahŕňa nasledujúce kroky:

- Jazyk.
- Dátum, čas a časový formát.
- Hodnoty (Peso a Teplota)

V každom prípade potvrdte nastavenia stisknutím tlačítka SÚHLASIŤ.

Pokiaľ nechcete dokončiť konfiguráciu teraz, stlačte ZRUŠIŤ.

Tieto hodnoty môžete kedykoľvek nastaviť v EXTRA PONUKE -> NASTAVENIA z hlavnej ponuky.

Pokiaľ ste dokončili alebo preskočili počítačnú konfiguráciu, dostanete sa do hlavnej ponuky trúby.



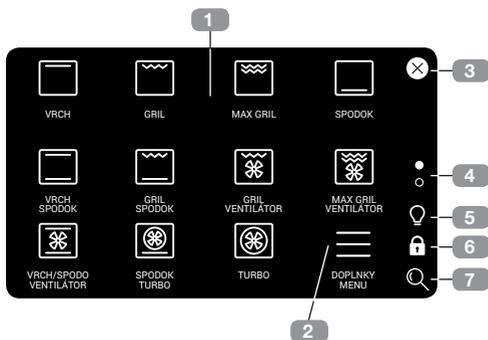
### VAROVANIE

Citlivosť dotykovej oblasti obrazovky TFT sa nepretržite prispôbuje podmienkam prostredia. Keď je trúba pripojená k napájacemu zdroju, uistite sa, že sklenená plocha predného ovládacieho panelu je čistá a dobre prístupná.

## Hlavná ponuka

Automaticky sa dostanete na túto obrazovku po dokončení počítačovej konfigurácie, dotyk obrazovky alebo tlačítka ZAP/VYP, keď je trúba v pohotovostnom režime.

V hlavnej ponuke nájdete nasledujúce prvky:



- Každá z dostupných funkcií je reprezentovaná symbolom (1). Stlačením rôznych symbolov prejdete na obrazovku varenia.

- Stlačením tlačítka EXTRA PONUKA (2) prejdete do menu s automatickými receptami a rôznymi ďalšími funkciami trúby.
- Stlačte symbol ✕ (3) na návrat do pohotovostného režimu alebo stlačte tlačítko ZAP/VYP. Keď je trúba v režime pečenia, zobrazí sa symbol ↶. To umožňuje návrat k aktuálnemu cyklu pečenia z hlavnej ponuky.
- Bodky (4) ukazujú, v akej časti menu sa nachádzate. Stlačením bodiek alebo posunutím prsta zvisle nahor alebo dole na obrazovke zobrazíte ďalšie dostupné funkcie.
- Symbol 💡 (5) zapína alebo vypína osvetlenie vnútornej časti.
- Symbol 🗝️ (6) aktivuje detský zámok.
- Symbol 🔍 (7) umožňuje zmeniť veľkosť zobrazených symbolov.

# Funkcie trúby

Nasledujúce funkcie trúby sú prístupné prostredníctvom hlavnej ponuky pečenia:



## POZNÁMKA

Popis použitia jednotlivých funkcií nájdete v príručke o pečení, ktorá je súčasťou výbavy trúby.

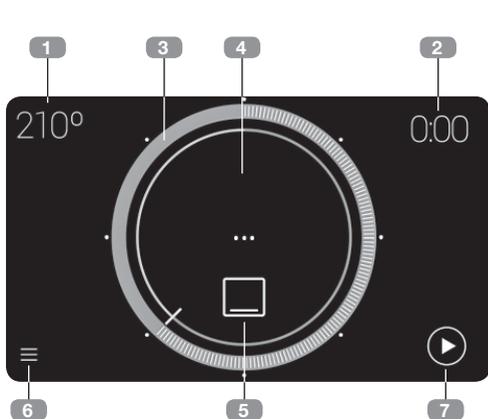
- |  |                               |            |  |
|--|-------------------------------|------------|--|
|  | <b>VRCH / SPODOK</b>          |            | <b>TURBO</b>                             |
|  | <b>GRIL A NIŽŠÍ</b>           |            | <b>VRCH/SPODOK A VENTILÁTOR</b>          |
|  | <b>VRCH</b>                   | <b>ECO</b> | <b>ECO</b>                               |
|  | <b>GRIL</b>                   |            | <b>ČISTENIE VODOU</b>                    |
|  | <b>MAXI GRIL</b>              |            | <b>VYSKÚŠAŤ</b>                          |
|  | <b>SPODOK</b>                 |            | <b>ODMRAZIŤ</b>                          |
|  | <b>GRIL A VENTILÁTOR</b>      |            | <b>UDRŽAŤ TEPLÉ</b>                      |
|  | <b>MAXI GRIL A VENTILÁTOR</b> |            | <b>POMALÉ PEČENIE</b>                    |
|  | <b>SPODOK A TURBO</b>         |            | <b>PYROLÝZA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)</b> |

**Funkcie, ktoré zahŕňajú automatické rýchle predhrievanie.**

**Funkcie kompatibilné s pečením s teplotnou sondou na mäso.**

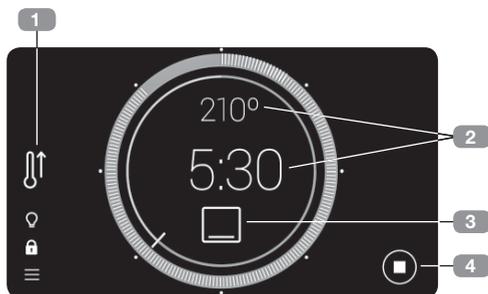
## Funkcie priameho pečenia

Stlačte jeden z popísaných symbolov a prejdite na obrazovku konfigurácie pečenia.



1. Doporučená teplota pečenia. Stlačením tlačítka prejdete na obrazovku pre výber teploty pečenia.
2. Programovaný čas pečenia. Stlačením tlačítka prejdete na obrazovku časovača.
3. Predstavuje zvolenú teplotu. Stlačte bodku alebo potiahnite pre výber teploty.
4. Prehliadač teploty v reálnom čase. (Zobrazuje sa len na začiatku cyklu pečenia).
5. Funkcia zvolená. Stlačte pre výber novej funkcie.
6. Prístup do extra ponuky.
7. Začiatok cyklu pečenia. Hneď ako je cyklus pečenia spustený, zobrazí sa na obrazovke nasledujúce:

Hneď ako je cyklus pečenia spustený, zobrazí sa na obrazovke nasledujúce:



1. Indikuje automatické rýchle predhrievanie.
2. Stlačením jednej z oboch zobrazených bodiek zmeníte hodnoty pečenia.
3. Stlačením symbolu pre aktuálnu funkciu vyberte novú funkciu.  
Tým sa dostanete do hlavnej ponuky, kde môžete vybrať novú funkciu pečenia.  
Pokiaľ si neprajete zmeniť aktuálnu funkciu, stačí stlačiť symbol ↻ v pravom hornom rohu pre návrat na obrazovku pečenia bez vykonania akýchkoľvek zmien.
4. Koniec cyklu pečenia.



### INFORMÁCIE

Na naprogramovanie alebo úpravu programu si prosím prečítajte časť „Plánovanie: programovanie času pečenia“.

## Automatické rýchle predhrievanie

Funkcie označené symbolom  zahŕňajú automatické predvolené rýchle predhrievanie. Ak chcete toto predvolené nastavenie deaktivovať, prejdite do ponuky úprav: EXTRA PONUKA → NASTAVENIA → ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

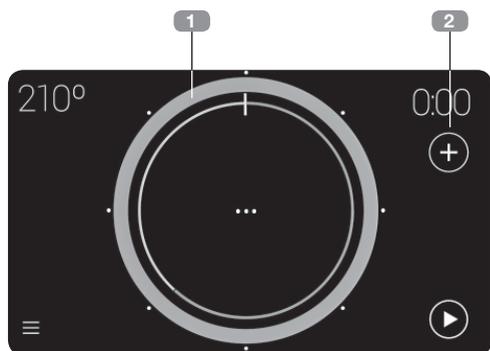
Pri spustení cyklu pečenia, pokiaľ je táto možnosť zapnutá a funkcia je kompatibilná s funkciou rýchleho predhrievania, sa vpravo zobrazí

príslušný symbol. Pokiaľ kedykoľvek chcete zrušiť funkciu rýchleho predhrievania, stlačte symbol a postupujte podľa pokynov na obrazovke.

Po dosiahnutí teploty sa ozve zvukové upozornenie a zmizne symbol rýchleho predhrievania.

## Programovanie času pečenia

Stlačte pravý horný roh obrazovky pre výber teploty a prejdite na obrazovku časovača:



1. Zobrazuje vybraný čas pečenia. Stlačením bodky alebo potiahnutím výberíte čas.

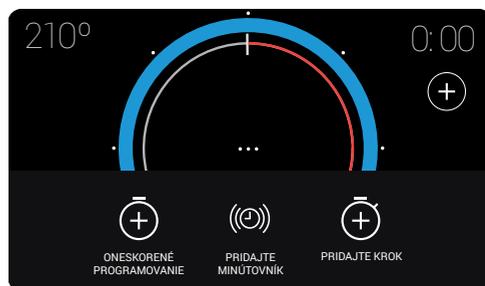


### INFORMÁCIE

Biele bodky okolo obvodu umožňujú rýchlu voľbu času pečenia v 15-minútových intervaloch.

Ak chcete naprogramovať dobu varenia dlhšiu ako 2 hodiny, vyplňte celý jeden kruh a pokračujte v ťahaní, pokiaľ sa nezobrazí dlhší čas.

2. Priamy prístup k ďalším možnostiam:

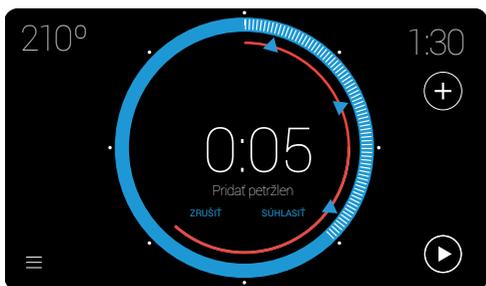


Hneď ako vstúpite do tohto menu, máte k dispozícii nasledujúce možnosti časovača na programovanie cyklu pečenia:

- Pridajte minútovník
- Pridajte krok
- Oneskorené programovanie

### MINÚTOVNÍK V PRIEBEHU CYKLU PEČENIA

Tým sa vytvorí alarm, ktorý sa zabzučí na konci programovaného času. Cyklus pečenia sa NEZASTAVÍ po uplynutí naprogramovaného času budíka.



Až tri alarmy môžu byť naprogramované súčasne a budú zobrazené na obrazovke s modrým trojuholníkom. To vám umožňuje:

- Naprogramovať alarm po naprogramovaní doby pečenia. Prejdite do ponuky možností času a na obrazovke stlačte tlačítko Pridajte minútovník.
- Naprogramovať alarm bez toho, aby ste vopred naprogramovali dobu pečenia.

V oboch prípadoch je postup na programovanie alarmu rovnaký. Stlačte modrý trojuholník, podržte a potiahnite ho na požadovaný čas.

Keď je vybraná doba alarmu, automaticky sa zobrazí dialógové okno s klávesnicou na obrazovke, ktoré vám umožní zadať názov. Predvolené názvy sú ALARM 1, ALARM 2 a ALARM 3.



## PEČENIE V KROKOCH

Túto možnosť vyberte, ak chcete naprogramovať cyklus pečenia až v troch nezávislých krokoch v rovnakom cykle, stlačením symbolu ⊕ z obrazovky varenia LEN pre výber dĺžky cyklu.

Stlačte ⊕ "PRIDAJTE KROK".

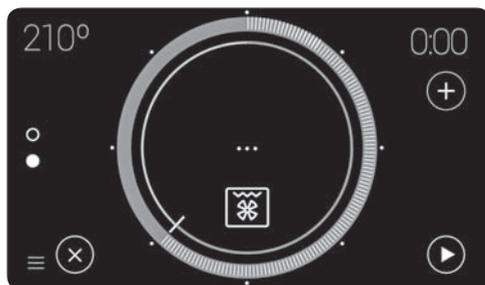
Tým sa dostanete do hlavnej ponuky. Teraz vyberte novú funkciu kroku.



### INFORMÁCIE

Nie všetky funkcie pečenia môžu byť použité s funkciou pečenia v krokoch. Preto keď prejdete do hlavnej ponuky pre pridanie nového kroku pečenia, niektoré funkcie nie je možné vybrať.

Po výbere nového kroku pečenia prejdete na obrazovku konfigurácie pečenia.



V tomto okamihu môžete:

- Pridať tretí krok, pokiaľ ste ako druhý krok zvolili čas varenia, pomocou symbolu ⊕.
- Pomocou tlačítka voľby ● zobraziť kroky, ktoré ste už naprogramovali.
- Použiť symbol ⊗ k odstráneniu aktuálneho kroku, s výnimkou prvého kroku.

V priebehu cyklu pečenia tlačítko voľby ● označuje aktuálny krok pečenia.

## PEČENIE S ONESKORENÝM PROGRAMOVANÍM

To umožňuje, aby bola trúba naprogramovaná tak, že sa cyklus pečenia automaticky zastaví v určitú dobu.



Ak sa chcete dostať k tejto možnosti programovania, stlačte symbol (+) na obrazovke pečenia a stlačte (+) „ONESKORENÉ PROGRAMOVANIE“.

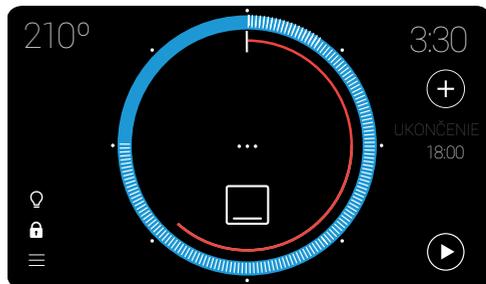


### INFORMÁCIE

Aby trúba zostala v pohotovostnom režime a skončila v požadovanom čase, je nutné pred naprogramovaním času ukončenia naprogramovať požadovaný čas pečenia.

V opačnom prípade je naprogramovaný len čas ukončenia a trúba funguje tak, ako keby bola naprogramovaná len doba pečenia.

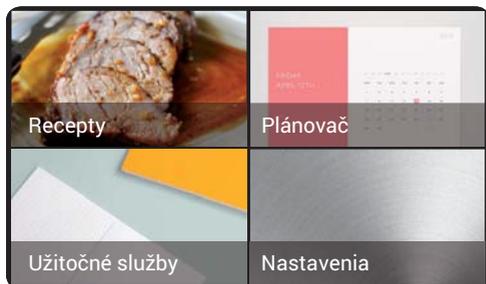
Po zadaní času ukončenia sa na obrazovke zobrazí „UKONČENIE“ a čas, ktorý ste vybrali:



Po zahájení cyklu pečenia zostane trúba v pohotovostnom režime na spustenie cyklu pečenia.

## EXTRA PONUKA

Prejdite do Extra ponuky pomocou symbolu ☰, buď z hlavnej ponuky alebo z obrazovky pečenia:



V tejto ponuke sú k dispozícii nasledujúce podponuky:

### RECEPTY

Táto podponuka obsahuje knihu receptov s 50 programami, ktoré vám umožnia naprogramovať trúbu, aby automaticky pripravovala dokonalé pokrmy zadaním niekoľkých jednoduchých parametrov.

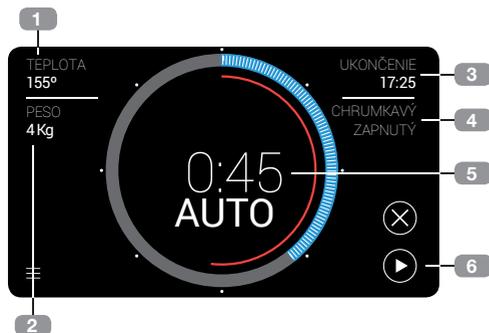
Najprv vyberte skupinu jedál a potom špecifický recept. Posúvajte prst vodorovne po obrazovke

na prechádzanie možností a stlačte požadovaný recept:



Teraz môžete vybrať peso, teplotu a koniec varenia, potiahnutím na každý ukazateľ .

Po zadaní parametrov receptu sa zobrazí súhrnný prehľad cyklu:



1. Vybraná teplota pečenia.
2. Vybrané peso.
3. Odhadovaný čas konca na základe zadaných parametrov.
4. Zvolený koniec pečenia.
5. Doba pečenia je automaticky vypočítaná z parametrov zadaných užívateľom.
6. Začiatok cyklu pečenia.

Hodnoty zadané v predchádzajúcom kroku je možné upraviť dotykom parametrov 1, 2 a 4. Zmeny je možné uskutočniť v priebehu cyklu pečenia.

Stlačte informačnú oblasť UKONČENIE (3), aby ste odložili čas zahájenia pečenia.

Niektoré recepty majú zvláštne podmienky. Oznamenie o týchto podmienkach bude uvedené pred zahájením cyklu pečenia:

#### • Predhrievanie teplota:

Niektoré recepty vyžadujú predhrievanie prázdnej trúby. Po dosiahnutí ideálnej teploty varenia sa ozve alarm a na obrazovke sa objaví vyskakovacie okno, ktoré vám pripomenie vloženie jedla do trúby.

#### • Potraviny vyžadujú prevrátenie:

Niektoré recepty (mäso) vyžadujú, aby sa potravina otočila v určitom okamihu cyklu pečenia. Trúba upozorní užívateľa pomocou alarmu a vyskakovacieho okna na obrazovke.

## PLÁNOVAČ

V tejto podponuke môžete zahrnúť alarmy, ktoré nie sú prepojené s cyklom pečenia, zadaním dátumu a času pre každý z nich.

Keď prejdete na plánovač, zobratí sa zoznam uložených položiek kalendára. Pre každú z týchto položiek je tu posuvné tlačítko: modré, pokiaľ je alarm zapnutý a šedé, pokiaľ je vypnutý:



Ak chcete pridať novú položku, stlačte symbol . Zobrazí sa obrazovka pre zadanie dátumu a času pripomenutia. Tlačítka **Zrušiť** (zrušenie záznamu), **Ďalší** (na zadanie názvu položky) a **Koniec** (potvrdenie zadania s vybraným dátumom)

mom a časom) sa zobrazia na tejto obrazovke.

Po zadaní podrobností aktivujte alarm tlačítkom



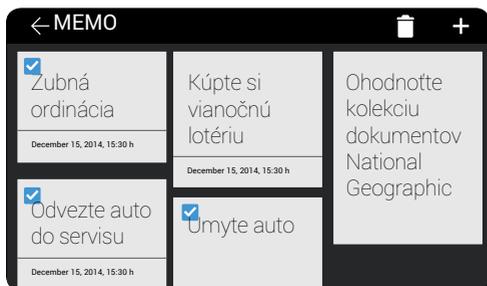
Na vymazanie záznamu:

- Stlačte symbol .
- Vyberte položky, ktoré chcete zmazať.
- Stlačte symbol  znovu. Zobrazí sa vyskakovacie okno s výzvou na potvrdenie odstránenia:

Keď nastane dátum zvolený užívateľom položky v plánovači, ozve sa zvukový alarm a na obrazovke sa zobrazí vyskakovacie okno.

## UŽITOČNÉ SLUŽBY

Táto podponuka obsahuje nástroj MEMO, kde môžete pridať upomienky.



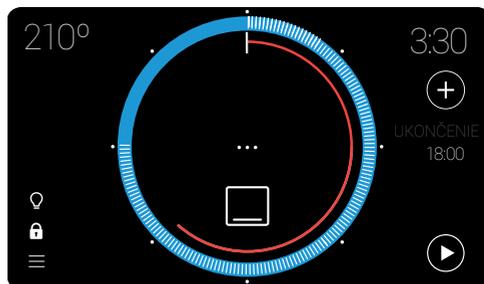
Na pridanie novej poznámky MEMO stlačte .

Na rozdiel od plánovača je zadanie alarmu voľiteľné.

Na zmazanie jednej alebo viacerých poznámok MEMO stlačte , zvolte položky, ktoré chcete vymazať a znovu stlačte .

## NASTAVENIA

Ponuka nastavenia obsahuje všetky konfigurované možnosti trúby.



Možnosti sú:

1. Jazyk
2. Dátum / čas
3. Hmotnosť / Teplota.
4. Alarmy
5. Jas obrazovky
6. Zabezpečenie
7. Zoradenie funkcií
8. Energetická účinnosť
9. Špeciálne funkcie
10. Obnovenie továrenského nastavenia

Stlačením a potiahnutím prejdete na voľby, ktoré sa na obrazovke nezobrazujú.

Bodky v pravom hornom rohu označujú, ktorú časť zoznamu aktuálne používa užívateľ.

Funkcie Jazyk, Dátum a čas, Peso a Teplota sú vysvetlené v časti „Zapnutie a počiatočná konfigurácia“ na strane 4 a preto sú tu vysvetlené len nasledujúce:

- a) Alarmy:** V tejto ponuke je možné zmeniť dĺžku alarmov a zapnúť/vypnúť impulzný zvuk na obrazovke. Ak chcete vykonať zmenu, stačte a potiahnite ukazateľ .
- b) Jas obrazovky:** V tomto menu obrazovky je možné nastaviť jas obrazovky trúby. Ak chcete vykonať zmenu, stačte a potiahnite

ukazateľ .

**c) Zabezpečenie:** Ponuka zabezpečenie obsahuje možnosti na obmedzenie maximálnej prevádzkovej doby a maximálnej teploty. Tiež obsahuje funkciu automatického detekcie zámku, keď sa trúba nepoužíva.

**d) Zoradenie funkcií:** Táto voľba umožňuje prispôbiť zobrazenie funkcií hlavného menu, čo umožňuje kompletnú konfiguráciu.

Metóda nastavenia sa zobrazí/vysvetlí v dialógovom okne. Ak chcete začať triedenie, stlačte „ŠTART“.

**e) Energetická účinnosť:** Ponuka energetickej účinnosti umožňuje aktiváciu/deaktiváciu predvoleného režimu ECO a funkcie rýchleho predhrievania:

Režim **ECO**, aktivovaný v predvolených nastaveniach, optimalizuje používanie trúby, pokiaľ sa nepoužíva.

Pokiaľ je táto možnosť vypnutá, môže byť

trúba aktivovaná z pohotovostného režimu len dotykom obrazovky, ale spotreba energie je vyššia.

Funkcia **predhrievanie**, aktivovaná v predvolených nastaveniach je voľba, ktorá umožňuje rýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty.

**f) Obnovenie továrenského nastavenia:** Túto voľbu použite k odstráneniu všetkých nastavení trúby, trúba sa reštartuje a obnovia sa všetky predvolené nastavenia. Po reštartovaní sa ponúkne počiatočná konfigurácia parametrov.

Stlačením **POKRAČOVAŤ** zobrazíte vyskakovacie okno na potvrdenie. Pokiaľ to potvrdíte, systém vymaže všetky uložené hodnoty a vráti sa k predvoleným nastaveniam.

**g) Špeciálne funkcie:** V tejto možnosti môžete aktivovať špeciálne funkcie “Demo režim” a “Režim Sabat”. Vysvetlenie oboch funkcií nájdete nižšie.

## Špeciálne funkcie

### REŽIM SABAT

Funkcia Sabat umožňuje zachovanie rovnakej teploty vnútri rúry počas max. 72 hodín, takže jedlo možno počas tejto doby v rúre ohriať. Pri výbere tejto možnosti v hlavnom menu sa zobrazí ikona funkcie Sabat  a potom je možné rúru používať.

### PREDVÁDZACÍ REŽIM

Pri výbere tejto možnosti sa rúra prepne do demo režimu. V tomto režime sa rúra nezahrieva a počas varenia sa v pravidelných intervaloch zobrazuje nasledujúca ikona  DEMO.

## Funkcie zabezpečenia

### DETSKÝ ZÁMOK

Túto funkciu je možné kedykoľvek použiť z obrazovky pečenia.



Aktivujte stlačením  na 2 sekundy alebo viac a zobrazí sa nasledujúca správa o stave zámku tlačidiel. V tomto stave sa symbol  zobrazí červenou farbou.

Obrazovka aj tlačítko ZAP/VYP sú uzamknuté. Pokiaľ sa niektorého z nich dotknete, objaví sa vyskakovacie okno s informáciou o situácii.

Ak chcete detský zámok deaktivovať, stlačte znovu  symbol na 2 a viac sekúnd, pokiaľ nebudete počuť bzučivý zvuk.

## Funkcia TEKA Hydroclean (ČISTENIE VODOU)

Táto funkcia umožňuje jednoduchšie čistenie tuku a iných nečistôt pripojených k stenám trúbby.

Pre jednoduchšie čistenie bráni tvorbe nečistôt. Čistíte trúbku často.

### PROGRAMOVANIE FUNKCIE TEKA Hydroclean®



#### POZNÁMKA

Nepoužívajte vodu v trúbke, pokiaľ je ešte horúca. Mohlo by to poškodiť smalt.

Vždy používajte čistiaci cyklus, pokiaľ je trúbka vychladnutá. Pokiaľ je trúbka príliš horúca, môže dôjsť k poškodenou trúbky a smaltu.

Najprv vyberte plechy a všetko príslušenstvo z vnútornej časti trúbky, vrátane držiaka na plechy alebo teleskopických ramien. Postupujte podľa pokynov uvedených v návode na inštaláciu a údržbu, ktorý sa dodáva s trúbkou.

Po vychladnutí trúbky položte na základňu trúbky utierku.



Pomaly nalejte 200 ml vody do spodnej časti trúbky.



#### POZNÁMKA

Najlepších výsledkov dosiahnete tým, že do vody pridáte čajovú lyžičku jemnej umývacej kvapaliny predtým, ako ju nalejete na utierku.

Zapnete trúbku a prejdete do hlavnej ponuky - funkcia čistenie vodou:

Po stlačení tejto funkcie sa objaví hlásenie obsahujúce prevádzkové upozornenie:

„Hydroclean© Funkcia automaticky vyčistí rúru. Aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky, proces neprerušujte. Po dokončení čistenia zaznie alarm. Vysušte dosucha“.

Stlačte súhlasíť, ak chcete na prejsť na obrazovku súhrnného hlásenia čistenia vodou. Teplotu ani dobu pečenia nie je možné touto funkciou meniť.



#### DÔLEŽITÉ

Dĺžku tejto funkcie nie je možné zmeniť. Ak chcete ukončiť cyklus pre ukončením, vypnite trúbku tlačítkom ZAP/VYP.

Môžete vybrať čas ukončenia pre čistiacu funkciu Hydroclean©. Ako je vysvetlené v časti „Plánovanie: programovanie času pečenia“, s výnimkou, že je možné zadať len čas ukončenia.

Bez ohľadu na to, či bol zvolený čas ukončenia, keď začne proces čistenia, zaznie potvrdzovacie pípnutie (2 dlhé a 2 krátke pípnutia).

Čas, ktorý zostáva do konca procesu čistenia sa zobrazí uprostred kruhu:

**DÔLEŽITÉ**

Neotvárajte dvere trúby, pokiaľ nie je funkcia čistenie vodou® dokončená.

Pre správnu funkciu je nutná fáza chladenia.

1. Po dosiahnutí času ukončenia sa ozve alarm, pokiaľ nezmačnete niektorý bod na obrazovke alebo pokiaľ nestlačíte tlačítko ZAP/VYP.
2. Na trúbe sa zobrazí obrazovka času.

Funkcia Hydroclean® prebieha za nízkej teploty. Doby chladenia sa však môžu líšiť v závislosti na teplote okolia.

**Pyrolytická samočistiaca funkcia****VÝSTRAHA**

Pred prevedením pyrolytického cyklu čistenia si dôkladne prečítajte bezpečnostné pokyny uvedené na začiatku príručky na inštaláciu a údržbu.

Táto funkcia umožňuje spustenie pyrolytického cyklu čistenia, počas ktorého sa vzniknuté tukové usadeniny spália vysokými teplotami vo vnútri rúry.

Vo všeobecnosti sa pyrolytický cyklus odporúča po každých 4 – 5 použitíach. Vyberte si najvhodnejší program podľa toho, aká je vaša rúra znečistená. V prípade veľmi znečistených rúr vyberte dlhší cyklus.

V priebehu pyrolytického cyklu zostane svetlo vo vnútri rúry vypnuté.

**VAROVANIE**

Pred dotykom vnútorných povrchov trúby sa uistite, že trúba bola ochladená.

Pokiaľ je po spustení funkcie Hydroclean® potrebné dôkladnejšie čistenie, použite neutrálne čistiace prostriedky a neabrazívne látky.

**PROGRAMOVANIE  
FUNKCIE PYROLÝZY****DÔLEŽITÉ**

Pred vykonaním pyrolytického cyklu čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo a riad vrátane držiakov na plechy a/alebo teleskopických vodiacich líšt. Tie vyčistíte podľa pokynov v príručke na inštaláciu a údržbu, ktorá sa dodáva s rúrou.

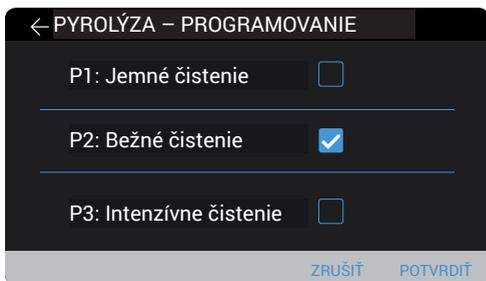
**VÝSTRAHA**

Vyčistite akékoľvek vyliate kvapaliny alebo špinu, pretože použitím cyklu čistenia pyrolýzou by sa mohli vznietiť a mohlo by vzniknúť nebezpečenstvo požiaru.

**VÝSTRAHA**

Pred spustením pyrolytického cyklu sa uistite, či je rúra správne zatvorená.

1. Zapnite rúru a vyberte funkciu Pyrolýza .



2. Vyberte najvhodnejší pyrolitický program v závislosti od znečistenia rúry:

**P1:** Jemná pyrolýza. Trvá 1 hodinu.

**P2:** Stredná pyrolýza. Trvá 1,5 hodiny.

**P3:** Intenzívna pyrolýza. Trvá 2 hodiny.

3. Potvrdiť voľbu . Hneď po tom sa automaticky zamknú dverka.

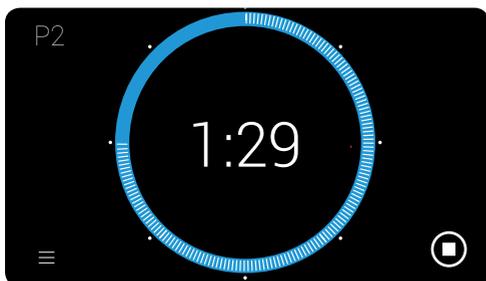


### VÝSTRAHA

Ak nie sú dverka správne zatvorené, cyklus pyrolýzy sa nezačne. Zaznie zvukový signál a na obrazovke bude blikať symbol .

Ak k tomu dôjde, zatvorte dverka správne, aktivujte zámok a spustíte pyrolitický cyklus.

4. Keď sú dverka zamknuté, na displeji hodín sa rozsvieti symbol  a čas, ktorý zostáva do konca cyklu.



### DÔLEŽITÉ

Pred spustením pyrolitického čistiaceho cyklu je možné upraviť proces výberom iného času spustenia.

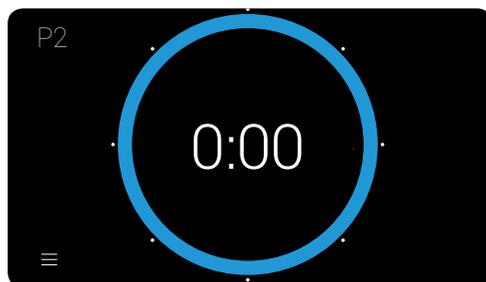
Ak tak chcete urobiť, stlačte „ČAS SPUSTENIA“ v pravom hornom rohu obrazovky a naprogramujte požadovaný čas spustenia.

Po spustení pyrolitického procesu sa dverka automaticky zamknú a rúra sa prepne do pohotovostného režimu. Keď sa dosiahne naprogramovaný čas spustenia, proces čistenia sa spustí automaticky.

Počas pyrolitického cyklu nie je možné vybrať inú možnosť časovača.

Nepokúšajte sa otvoriť dverka rúry, lebo sa tým môže prerušiť proces čistenia.

5. Po uplynutí času pyrolýzy sa symbol  zmení na .



6. Proces nahrievania rúry skončil, rúra je však mimoriadne horúca a nie je možné ju použiť.

Spustí sa chladiaci motor a symbol  zoštanerozsvietený, až kým sa rúra neschladí.



### DÔLEŽITÉ

Proces chladenia sa môže líšiť v závislosti od izbovej teploty z dôvodu vysokých teplôt vo vnútri rúry.

7. Po vychladnutí rúry zaznie zvukový signál, zablíkajú symbol  a dvierka sa odomknú.
8. Otvorte dvierka rúry, vytrite vnútro vlhkou handričkou a vyčistíte popol, ktorý vznikol počas cyklu čistenia. Ťažko dostupné miesta v rúre bude potrebné vyčistiť pomocou nekovovej drôtenky.
9. Akonáhle je rúra čistá, nezabudnite nainštalovať držiaky a príslušenstvo.
10. Rúra je teraz pripravená na opätovné použitie.



### DÔLEŽITÉ

Ak máte akékoľvek problémy s programovaním alebo použitím tejto funkcie, nahliadnite do príručky na inštaláciu a údržbu, ktorá je priložená k tejto rúre.

## ZRUŠENIE PYROLÝZY

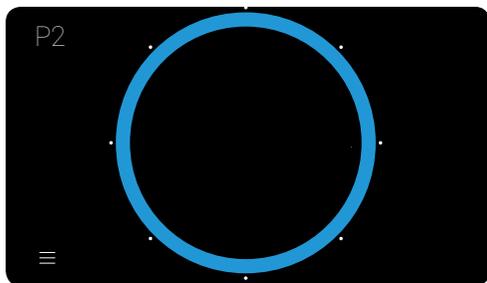
Pyrolýza je automatická funkcia a ako taká môže byť aktivovaná iba pomocou programu časovača. Na zrušenie pyrolýzy je potrebné rúru resetovať podľa pokynov uvedených nižšie:

1. Stlačte tlačidlo .

Pyrolýza sa zastaví.

2. V súvislosti s vnútornou teplotou rúry môžu vzniknúť dve situácie:

a) Nebezpečná vnútorná teplota: V tomto prípade zostanú dvierka zamknuté, kým teplota neklesne na bezpečnú úroveň. Na obrazovke sa zobrazí symbol .



Keď sú dvierka uzamknuté a je možné ich otvoriť, symbol  zmizne a na displeji hodín sa znovu zobrazí čas.

- b) Bezpečná vnútorná teplota: Pokiaľ je vnútorná teplota rúry bezpečná, rúra sa odomkne okamžite.
3. Bezpečná vnútorná teplota: Ak je vnútorná teplota rúry bezpečná, okamžite sa odomkne a rúra sa vráti do pohotovostnej obrazovky.

## Pečenie s teplotnou sondou na mäso.

Teplotná sonda na mäso meria vnútornú teplotu pečeného mäsa. Keď teplotná sonda zistí vopred zvolenú teplotu, trúba sa automaticky vypne.

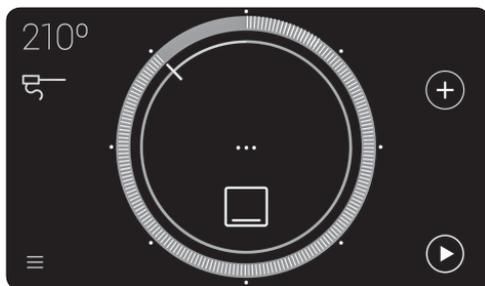
Pečenie s teplotnou sondou na mäso zaručuje optimálne výsledky bez ohľadu na druhy mäsa alebo ryby.

### AKO VLOŽIŤ TEPLOTNÚ SONDU NA MÄSO

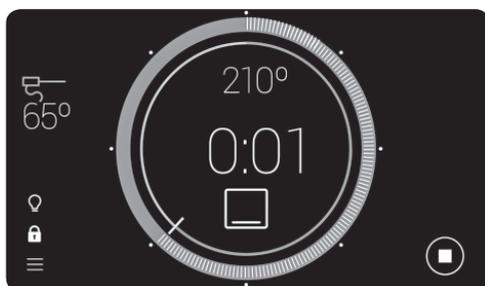
- Používajte len originálnu teplotnú sondu na mäso.
- Pred zahájením cyklu pečenia vložte teplotnú sondu.
- Vložte teplotnú sondu cez jednu stranu pečeného mäsa tak, aby špička bola v strede mäsa.
- Teplotnú sondu zasuňte úplne až k rukoväti.
- Špička teplotnej sondy sa nesmie dotýkať kostí alebo masných plôch. Nemala by byť ani v dutých oblastiach, ktoré sa môžu vyskytnúť v prípade hydiny.

### POUŽITIE TEPLOTNEJ SONDY NA MÄSO

- Umiestnite kus mäsa s teplotnou sondou na mäso do trúby.
- Vložte konektor teplotnej sondy do zásuvky, ktorá je umiestnená na ľavej hornej strane trúby.
- Zvoľte funkciu, ktorá je kompatibilná s používaním teplomeru na mäso (viz kompatibilné funkcie v časti „Funkcie trúby“, strana 4).
- Keď prejdete na obrazovku konfigurácie varenia, v ľavom hornom rohu obrazovky sa zobrazí symbol  teplotnej sondy na mäso:



- Dotknutím sa tohto symbolu zobrazíte doporučenú teplotu na dokončenie cyklu pečenia. Dotknutím sa kruhu túto teplotu zmeníte.
- Stlačte potvrdiť pre potvrdenie nastavenia teploty teplotnej sondy. Pri návrate na obrazovku súhrnu pečenia je symbol teplomeru červený, čo znamená, že bola prijatá konfigurácia teploty.
- Behom procesu varenia sa na displeji zobrazí symbol teplotnej sondy a aktuálna teplota.

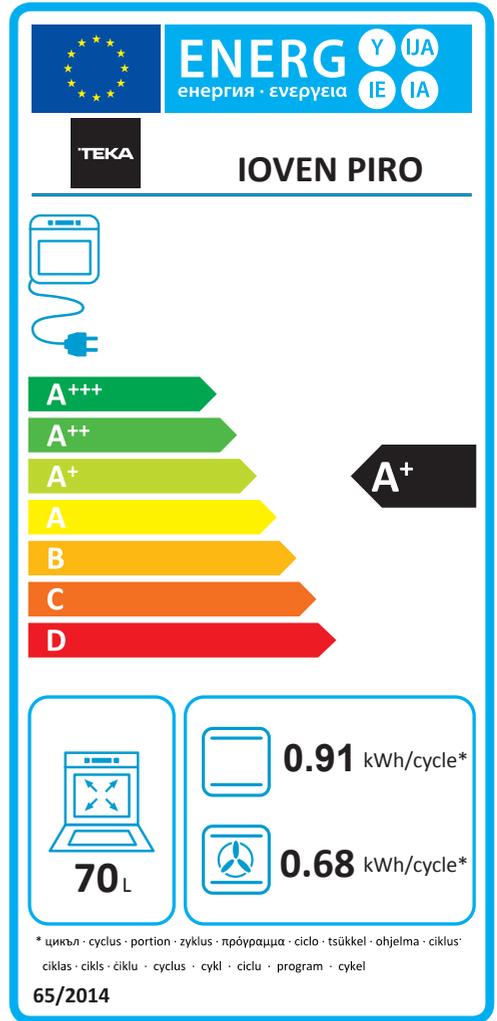
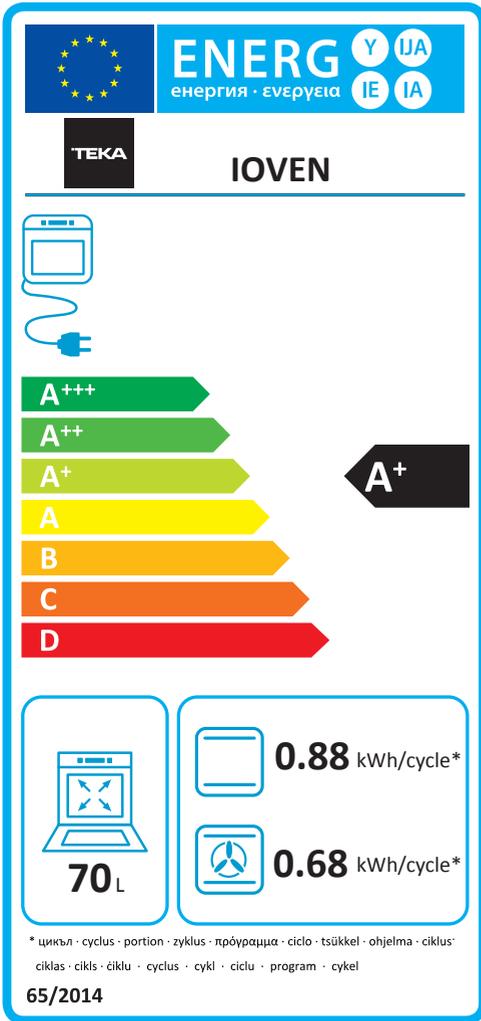


- Keď vnútorná časť mäsa dosiahne zvolenej teploty, zaznie alarm, ktorý signalizuje dokončenie cyklu pečenia.

### UPRAVIŤ TEPLOTU NA TEPLONEJ SONDE NA MÄSO

Akonáhle začne cyklus varenia s teplotnou sondou na mäso, stačí pre zmenu nastavenia teploty znovu stlačiť symbol  na návrat do menu nastavenia teploty.

Postupujte podľa pokynov popísaných vyššie a zadajte novú teplotu.



EEI <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	32 kg

EEI <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	36 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet komora piekarnika

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet komora piekarnika





**TEKA**

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
Montaż i konserwacja

**PL**

# Spis treści instrukcji montażu i konserwacji

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....	29	AKCESORIA.....	35
Bezpieczeństwo elektryczne.....	29	Montaż przewodnic teleskopowych .....	35
Bezpieczeństwo dzieci.....	30	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne korzystanie		zaczepem na dwóch szynach .....	35
z piekarnika.....	30	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne czyszczenie		z zaczepem na jednej szynie .....	35
i konserwacja .....	31	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	36
Bezpieczne stosowanie		Czyszczenie zewnętrznych	
cyklu czyszczenia pirolitycznego .....	31	powierzchni piekarnika i akcesoriów..	36
MONTAŻ.....	33	Czyszczenie wnętrza piekarnika.....	36
Przed montażem.....	33	Demontaż podpór bocznych .....	36
Montaż w szafce .....	33	Montaż podpór .....	36
Montaż pod blatem.....	33	Demontaż panelu dolnego .....	36
Podłączenie elektryczne .....	33	Piekarniki opuszczaną	
Montaż piekarnika.....	33	grzałką grilla .....	37
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	34	Czyszczenie drzwiczek piekarnika ....	37
Utylizacja opakowań ekologicznych ..	34	Demontaż/montaż drzwiczek	
Utylizacja produktu .....	34	z zawiasem w korpusie	
Zużycie energii.....	34	urządzenia.....	37
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	34	Demontaż/montaż drzwiczek	
INNE WAŻNE INSTRUKCJE .....	34	z zawiasem w drzwiczkach .....	37
		Demontaż/montaż wewnętrznej	
		szyby drzwiczek .....	38
		Wymiana żarówki.....	38
		Wymiana górnej żarówki .....	38
		Wymiana bocznej żarówki.....	38
		Wymiana oświetlenia LED .....	38
		Rozwiązywanie problemów .....	39
		Dane techniczne .....	40
		RYSUNKI.....	106

# INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję, aby zapewnić najlepsze, bezpieczne i prawidłowe działanie piekarnika. Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby przekazać ją nowemu właścicielowi.

## Bezpieczeństwo instalacji elektrycznej

- Aby podłączyć piekarnik niepyrolityczny do sieci elektrycznej, technik powinien użyć przewodu zasilającego: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. W przypadku piekarników pyrolitycznych należy użyć wyłącznie przewodu typu H05SS-F. Schemat połączeń jest przedstawiony na rys. 1.
- Piekarnik zawsze podłączyć do sprawnego uziemienia, a instalacja elektryczna musi być zgodna z obowiązującymi przepisami.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 m n.p.m.
- Podłączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm (w oparciu o warunki ochrony przepięciowej kategorii III), by umożliwić rozłączenie w razie awarii, czyszczenia lub wymiany żarówki. Pod żadnym pozorem przewód uziemiający nie powinien przebiegać przez ten wyłącznik.
- Wyłącznik można zastąpić wtyczką, pod warunkiem że będzie znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Wszelkie modyfikacje i naprawy urządzenia, w tym także wymiana przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego z użyciem oryginalnych części zamiennych. Naprawy i modyfikacje przeprowadzane przez inne osoby mogą skutkować uszkodzeniem lub nieprawidłowym działaniem urządzenia, co może być niebezpieczne dla użytkownika.
- Jeśli piekarnik działa nieprawidłowo, należy go odłączyć od zasilania.
- By uniknąć zagrożeń, w przypadku piekarników ze sterowaniem

do płyty kuchennej zaleca się montować tylko te płyty, które zaleca producent.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas użytkowania oraz w trakcie czyszczenia pirolitycznego, ponieważ urządzenie osiąga bardzo wysokie temperatury.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą się zbliżać do urządzenia, chyba że będą pod stałym nadzorem. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem osoby dorosłej lub zostały poinstruowane jak korzystać z urządzenia w sposób bezpieczny oraz rozumieją niebezpieczeństwa z tym związane.

### **Bezpieczeństwo użytkownika piekarnika**

- Piekarnik zawsze musi być używany z zamkniętymi drzwiczkami.
- Urządzenia używać wyłącznie po uprzednim zamontowaniu go w szafkach kuchennych (patrz „Montaż piekarnika”).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za korzystanie z piekarnika w jakimkolwiek innym celu niż przygotowywanie żywności w gospodarstwie domowym.
- Nie przechowywać olejów, tłuszczów ani materiałów łatwopalnych wewnątrz piekarnika. Może to być niebezpieczne, jeśli piekarnik zostanie włączony.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Można je uszkodzić i odnieść obrażenia ciała.
- Blachy i ruszt zostały wyposażone w specjalny system, który umożliwia ich częściowe wysuwanie i dzięki temu łatwy dostęp do przyrządzanej potrawy. Akcesoria zawsze przechowywać wewnątrz piekarnika - patrz: Akcesoria.

- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się, więc podczas wykonywania czynności wewnątrz komory piekarnika zawsze należy używać rękawic i unikać dotykania elementów grzejnych.
- Do pomiaru temperatury używać wyłącznie oryginalnej termosondy dołączonej do urządzenia (dotyczy wybranych modeli).

### Bezpieczeństwo podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Do czyszczenia piekarnika nie używać urządzeń parowych ani wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używać druczianych zmywaków i szczotek ani dostępnych w sprzedaży ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Dzieci pozostające bez nadzoru nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji.
- Przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Usunąć wszystkie akcesoria (blachy, ruszt, wsporniki, prowadnice teleskopowe) oraz pojemniki z wnętrza piekarnika.
- Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i silne zabrudzenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie zamontowano tylnego panelu, który osłania wentylator nawiewu.

### Bezpieczeństwo podczas programu czyszczenia pirolitycznego

#### Przed uruchomieniem programu czyszczenia

- **UWAGA:** Usunąć wszystkie akcesoria (blachy, ruszt, wsporniki, prowadnice teleskopowe) oraz pojemniki z wnętrza piekarnika.
- Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i silne zabrudzenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się

zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.

- Usunąć wszelkie zabrudzenia z uszczelki drzwiczek piekarnika.
- Dokładnie przestrzegać instrukcji programowania cyklu czyszczenia pirolitycznego.

Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego:

- Na uchwycie na drzwiczkach piekarnika ani w pobliżu urządzenia nie zostawieć żadnych ścierek.
- Jeśli piekarnik został zamontowany pod blatem, ze względów bezpieczeństwa nie wolno używać płyty kuchennej, gdy uruchomiono proces czyszczenia pirolitycznego.
- Wewnętrzne oświetlenie piekarnika pozostanie wyłączone i nie można go włączyć.
- Piekarnik jest wyposażony w blokadę bezpieczeństwa, która zapobiega otwarciu drzwiczek podczas cyklu czyszczenia. Nie wolno próbować otwierać drzwiczek, gdy blokada jest aktywna.



## INFORMACJE

Niniejsza instrukcja opisuje ogólne cechy piekarnika, więc może nie odpowiadać w pełni konkretnemu modelowi. Szczegółowa charakterystyka oraz opis funkcji urządzenia znajduje się w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany charakterystyki produktu w celu poprawy jego działania.

# Montaż

Poniższe informacje są przeznaczone wyłącznie dla instalatora, który jest odpowiedzialny za montaż i podłączenie elektryczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane samodzielnym zamontowaniem piekarnika przez użytkownika.

## PRZED MONTAŻEM

- Przenosząc piekarnik należy podnosić go za boczne uchwyty, nigdy za uchwyt na drzwiczkach piekarnika.
- Nie należy montować piekarnika za drzwiami dekoracyjnymi. Może to spowodować jego przegrzanie.
- W przypadku montażu piekarnika pod blatem należy przestrzegać instrukcji montażu.
- Tylna część urządzenia nie powinna stykać się z wystającymi elementami szafki kuchennej, rurami, gniazdkami sieciowymi, itp.
- Gdy gniazdo sieci elektrycznej znajduje się wewnątrz szafki, w której jest montowany piekarnik, należy zainstalować je w zaciemnionym polu oznaczonym na Rysunku 2.
- Elementy szafki kuchennej, w której jest montowany piekarnik, muszą być odporne na temperatury przekraczające 85°C.
- Należy ściśle przestrzegać instrukcji montażu. W przeciwnym razie obieg wentylacji piekarnika może zostać zablokowany, powodując wysokie temperatury, które mogą uszkodzić szafkę i urządzenie.
- W tym celu trzeba sprawdzić wymiary szafki i otworów, które mają być w niej wywiercone, jak pokazano na następujących rysunkach:

### Montaż w słupku

Piekarnik 60 cm: Rysunek 7\*.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 8\*.



### UWAGA

\* W przypadku montażu **piekarnika pirolicznego NIE WOLNO** wiercić żadnych otworów w szafce w zaciemnionych polach oznaczonych na rysunku.

### Montaż pod blatem.

Piekarnik 60 cm: Rysunek 9\*.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 10\*.



### UWAGA

\* W przypadku montażu **piekarnika pirolicznego NIE WOLNO** wiercić żadnych otworów w szafce w zaciemnionych polach oznaczonych na rysunku.

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Instalator musi się upewnić, że:

- Napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna w budynku wytrzyma maksymalną moc podaną na tabliczce identyfikacyjnej.
- Po podłączeniu do zasilania wszystkie elementy elektryczne piekarnika działają poprawnie.

## MONTAŻ PIEKARNIKA

Dotyczy wszystkich piekarników. Po wykonaniu podłączenia elektrycznego:

1. Umieścić piekarnik wewnątrz szafki i upewnić się, że przewód zasilający nie jest zakleszczony i nie styka się z nagrzewającymi się elementami piekarnika.
2. Upewnić się, że korpus piekarnika nie styka się ze ściankami szafki kuchennej - należy zapewnić minimalny odstęp 2 mm.
3. Wyśrodkować piekarnik w szafce w taki sposób, aby pomiędzy piekarnikiem a drzwiczkami sąsiednich mebli zapewnić minimalny odstęp 5 mm. Rysunek 3.
4. Otworzyć drzwiczki, włożyć w odpowiednie otwory plastikowe zaślepki dostarczone z piekarnikiem. Rysunek 11.
5. Przymocować piekarnik do szafki za pomocą załączonych śrub, wkręcając je w otwory widoczne po otwarciu drzwiczek urządzenia.



## UWAGA

Nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika podczas wykonywania kroków 4 i 5,

ponieważ piekarnik nie jest przymocowany dlatego może wysunąć się z szafki i spaść na podłogę.

# OCHRONA ŚRODOWISKA

## UTYLIZACJA OPAKOWAŃ EKOLOGICZNYCH

Opakowanie jest wykonane z materiałów podlegających recyklingowi; po przetworzeniu można je wykorzystać do innych celów. Należy skontaktować się z lokalnymi instytucjami, aby uzyskać informacje na temat utylizacji tych materiałów.

nieprawidłową utylizacją.

Należy skontaktować się z lokalnym organem władzy, zakładem utylizacji odpadów z gospodarstwa domowego lub sklepem, w którym został zakupiony produkt, aby uzyskać więcej informacji na temat jego recyklingu.

## UTYLIZACJA PRODUKTU



## UWAGA

Symbol  na produkcie lub opakowaniu wskazuje, że tego urządzenia nie można utylizować jak zwykłych odpadów z gospodarstwa domowego. Należy je przekazać do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu poddania recyklingowi. W ten sposób można uniknąć negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia publicznego spowodowanych

## ŻUŻYCIE ENERGII

Urządzenie przetestowano pod kątem spełnienia wymogów rozporządzeń 66/2014 (ekoprojekt) i 65/2014 (etykiety efektywności energetycznej) zgodnie z normą EN 60350-1.

Pomiary zużycia energii wykonywane w różnych warunkach mogą dać wartości inne niż podane dla Państwa piekarnika.

Aby uzyskać więcej informacji o zużyciu energii zakupionego piekarnika, należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączoną do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

# Przed pierwszym użyciem

W piekarniku mogą występować śladowe ilości smaru i innych substancji na skutek procesu produkcyjnego. Aby je usunąć, należy:

1. Usunąć całe opakowanie z piekarnika, w tym folię ochronną (o ile została użyta).
2. Ustawić funkcję grzania  /  lub, jeśli to ustawienie jest niedostępne,  /  na 200°C na 1 godzinę. Patrz: instrukcja obsługi dołączona do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

3. Ostudzić piekarnik otwierając drzwiczki, aby wyeliminować wszystkie zapachy z wnętrza.

4. Po ostudzeniu wyczyścić piekarnik i akcesoria.

Podczas pierwszego uruchomienia może powstać dym i specyficzny zapach. Należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

# Inne ważne instrukcje

Nie wykladać dolnej części piekarnika folią aluminiową, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na pieczenie i spowodować uszkodzenie emalii wewnątrz piekarnika jak również

wnętrza szafki.

Nie wolno wylewać wody na dno podczas użytkowania piekarnika; może to spowodować uszkodzenie emalii.

Skropliny na drzwiczkach piekarnika pojawiające się podczas pieczenia żywności o wysokiej zawartości wody to normalne zjawisko.

W trakcie zamykania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia można usłyszeć szum

powietrza dobiegający z wewnątrz. Jest to normalne zjawisko ze względu na ciśnienie wywierane przez drzwiczki podczas zamykania, co gwarantuje uszczelnienie wnętrza.

## Akcesoria

Nie pozostawiać żadnych pojemników ani żywności na dnie piekarnika. Zawsze używać blach do pieczenia oraz rusztów dostarczonych wraz z piekarnikiem.

W celu przygotowania jogurtu umieścić słoiki na dnie piekarnika.

Aby przygotować inne potrawy, włożyć blachę do pieczenia lub ruszt w prowadnice wewnątrz piekarnika.

1. W szyny bocznych wsporników lub w prowadnice teleskopowe (zależy od modelu).
2. Ruszt oraz niektóre blachy do pieczenia mają rowki zabezpieczające przed przypadkowym wysunięciem/wypadnięciem z prowadnicy. Wsunąć ruszt/blachy do wnętrza tak, by rowki znajdowały się w tylnej części piekarnika. Rys. 4.
3. Powierzchnia rusztu, na której będą umieszczane pojemniki, musi być poniżej prowadnic bocznych. Zapobiega to przypadkowemu przesunięciu pojemnika. Rysunek 5.
4. Z przodu blach do pieczenia znajduje się uchwyt, który ułatwia ich wysuwanie. Uchwyt powinien znajdować się z przodu komory piekarnika, tj. przy drzwiczkach. Rysunek 6.

### MONTAŻ PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Niektóre modele piekarników wyposażono w prowadnice teleskopowe.

Aby zamontować prowadnice teleskopowe na chromowanych wspornikach, należy wykonać następujące czynności:

### Prowadnice teleskopowe z zaczepem na dwóch szynach



#### UWAGA

Prowadnice muszą być umieszczone na poziomie 2. licząc od dołu. Rysunek 12.

1. Zdjąć folię ochronną.
2. Założyć duże zaczepy na górną szynę, następnie wyciągnąć prowadnicę aż zatrzaśnie się na małych zaczepach na dolnej szynie. Rys. 12.
3. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie prowadnicy. Rysunek 13.
4. Rowek do mocowania blachy/rusztu powinien znajdować się z przodu komory piekarnika.

### Prowadnice teleskopowe z zaczepem na jednej szynie



#### UWAGA

Prowadnice teleskopowe z niepełnym wysuwem należy umieścić na poziomie 1., 2., 3. i 5. licząc od dołu. Rysunek 14.

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem należy umieścić na poziomie 1., 2. i 3. licząc od dołu. Rysunek 15.

**W przypadku piekarników 45 cm** prowadnice teleskopowe są umieszczane na poziomie 1. Rysunek 16.

1. Zaczepić zacisk na górnej szynie na wybranym poziomie. Rysunek 17.
2. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie prowadnicy. Rysunek 18.
3. Rowek do mocowania blachy/rusztu powinien znajdować się z przodu komory piekarnika. Rysunek 18.

# Czyszczenie i konserwacja



## UWAGA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

## CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA I AKCESORIÓW

Umyć zewnętrzne powierzchnie piekarnika i akcesoria ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem.

Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej i powierzchni malowanych. Używać tylko miękkich gąbek lub ściereczek, które nie zarysują powierzchni.



## UWAGA

Prowadnic teleskopowych nie wolno myć w zmywarce. Ryzyko zmycia smaru, który umożliwia im przesuwanie się; prowadnice zablokują się i będą bezużyteczne.

## CZYSZCZENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA

Regularnie czyścić wnętrze piekarnika, aby usunąć ślady tłuszczu i żywności, które mogą później wydzielać dym i zapachy oraz powodować powstawanie plam.

Do czyszczenia powierzchni emaliowanych, takich jak dno piekarnika, używać nylonowych szczotek lub gąbek i ciepłej wody z mydłem. Czyścić, gdy piekarnik jest zimny. Używać środków do czyszczenia piekarnika tylko na powierzchniach emaliowanych i zawsze przestrzegać instrukcji producenta.



## UWAGA

Nie wolno czyścić wnętrza piekarnika za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.

Nie używać druczianych zmywaków i szczotek ani innych narzędzi, które mogą zarysować emalię.

Z upływem czasu niektóre dania, np. składniki potraw, np. sok pomidorowy, ocet, sól, itp., mogą spowodować odbarwienie emalii. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie piekarnika. Nie należy próbować usuwać tych plam przy użyciu agresywnych metod, takich jak opisane, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

Regularnie czyścić uszczelkę piekarnika, aby usunąć wszelkie ślady tłuszczu i żywności. Zapobiegnie to uszkodzeniu i popękaniu uszczelki podczas kolejnych procesów pieczenia.

Zaleca się czyszczenie uszczelki bez jej wyjmowania.

## Demontaż wsporników bocznych

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Odkręcić nakrętkę mocującą (A) przedni zaczepek, pociągnąć wspornik (B) do siebie i wyjąć.

## Montaż wsporników

3. Tylny zaczepek umieścić na tylnej nakrętce mocującej.
4. Dokręcić nakrętkę mocującą (C) przedni zaczepek. Rysunek 20.
5. Zabezpieczyć podporę nakrętką (D), dokręcać aż do pełnego wyregulowania (E). Rysunek 20.

## Demontaż panelu dolnego



## INFORMACJE

Aby zdemontować panel dolny, należy najpierw zdemontować wsporniki boczne, postępując zgodnie z instrukcjami w poprzednim punkcie.

Następnie:

1. Wykręcić najpierw śruby dolne (A), następnie górne (B). Rysunek 21.
2. Aby zamontować panel dolny, należy postępować w odwrotnej kolejności.

**UWAGA**

Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie zamontowano tylnego panelu, który osłania wentylator nawiewu.

**Piekarniki z opuszczaną grzałką grilla**

Aby oczyścić górną część komory piekarnika:

1. Zaczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Wypchnąć oburącz drążek mocujący grzałkę grilla (A) aż do zwolnienia z zaczepu (B). Rysunek 22.
3. Opuścić grzałkę grilla, następnie oczyścić górną część komory piekarnika. Rysunek 23.
4. Zamontować grzałkę grilla, przeprowadzając czynności w odwrotnej kolejności.

**Piekarniki z funkcją Teka Hydroclean®**

Patrz instrukcja obsługi piekarnika.

**Piekarniki z funkcją czyszczenia pirolitycznego**

Patrz instrukcja obsługi piekarnika.

**CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA**

Aby ułatwić czyszczenie, drzwiczki można zdemontować. W tym celu, należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi typu drzwiczek posiadanego piekarnika.

**Demontaż/montaż drzwiczek z zawiasem w korpusie urządzenia**

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obrócić obie blokady zawiasów. Rysunek 24.

3. Zamknąć drzwiczki do pozycji zablokowanej. Rysunek 25.
4. Trzymając oburącz drzwiczki, wyciągnąć je do góry aż do wyjęcia zawiasów z mocowań. Rysunek 25.

**Montaż drzwiczek**

5. Trzymając oburącz drzwiczki w ich dolnej części, włożyć zawiasy w mocowania i pozwolić drzwiczkom swobodnie opaść. Rysunek 26.
6. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika. Rysunek 26.
7. Obrócić obie blokady zawiasów do pozycji początkowej

**UWAGA**

Upewnić się, że drzwiczki są poprawnie założone, obracając obie blokady zawiasów do pozycji początkowej. W przeciwnym razie mogą zablokować się przy próbie zamknięcia.

**INFORMACJE**

Jeśli nie można obrócić blokad, należy użyć płaskiego śrubokręta.

**Demontaż/montaż drzwiczek z zawiasem w drzwiczkach**

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obrócić obie blokady zawiasów. Rysunek 27.
3. Zamknąć drzwiczki do pozycji zablokowanej. Rysunek 28.
4. Trzymając oburącz drzwiczki, wyciągnąć je do góry aż do wyjęcia zawiasów z mocowań. Rysunek 28.

Aby zamontować drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

## Demontaż/montaż wewnętrznej szyby drzwiczek



### UWAGA

W trakcie demontażu szyby wewnętrznej jeśli drzwiczki nie zostały uprzednio zdemontowane, zawsze należy opuścić blokady zawiasów. W przeciwnym razie drzwiczki mogą samoczynnie zamknąć się - ryzyko uszkodzenia szyby wewnętrznej oraz obrażeń ciała.



### INFORMACJE

Aby temu zapobiec, należy wyciągnąć szybę wewnętrzną z drzwiczek uprzednio zdemontowanych zgodnie z instrukcjami opisanymi w poprzednim punkcie.

W zależności od modelu piekarnik może mieć 2, 3 lub 4 szyby wewnętrzne. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi drzwiczek posiadanego piekarnika.

1. Nacisnąć blokady szyb wewnętrznych znajdujące się w górnej części drzwiczek piekarnika. Rysunek 29.
2. Bez zwalniania blokad pociągnąć za górną ramę/uszczelkę drzwiczek. Rysunek 30.
3. Szyby wewnętrzne zostały zdemontowane. Zaleca się umyć je delikatną szmatką oraz płynem do mycia szyb.



### UWAGA

Zwrócić uwagę na kolejność i pozycję szyb wewnętrznych podczas ich wyjmowania, ponieważ po wyczyszczeniu należy je ponownie zamontować w tej samej kolejności i pozycji.

4. Po umyciu zamontować szybę wewnętrzną nr 3, tak by wydrukowany na niej napis TERMOGLASS był widoczny, jak pokazano na rysunku 31.

5. W przypadku piekarników pirolitycznych napis TERMOGLASS na szybach wewnętrznych numer 3 i 4 musi być widoczny, jak pokazano na rysunku 32.
6. Wstawić szybę wewnętrzną nr 2 zadrukowaną stroną od wewnętrznej strony drzwiczek.
7. Zamontować górną ramę/uszczelkę drzwiczek, tak by blokady wpadły w boczne otwory.



### UWAGA

Nigdy nie włączać piekarnika, jeśli nie zamontowano wszystkich szyb wewnętrznych.

## WYMIANA ŻARÓWKI



### UWAGA

Przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania.

Żarówka zamienna musi być odporna na temperatury do 300°C. Zamówienie należy skłaść w autoryzowanym serwisie technicznym.

### Wymiana górnej żarówki

1. Odkręcić szklaną osłonę żarówki. Rysunek 33.
2. Wymienić żarówkę, zamontować szklaną osłonę.

### Wymiana bocznej żarówki

1. Delikatnie podważyć płaskim śrubokrętem szklaną osłonę żarówki i zdemontować. Rysunek 34.
2. Wymienić żarówkę, ponownie założyć szklaną osłonę, upewniając się, że wszystko jest na swoim miejscu.

### Wymiana oświetlenia LED

Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano niektóre z najczęstszych problemów, jak również ich przyczyny i

możliwe rozwiązania.

### Piekarnik nie działa

- Sprawdzić podłączenie elektryczne.
- Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik automatyczny instalacji elektrycznej.
- Sprawdzić ustawienia programatora.
- Sprawdzić pozycję pokrętki wyboru funkcji oraz pokrętki wyboru temperatury.

### Oświetlenie nie działa

- Wymienić żarówkę.
- Sprawdzić w instrukcji obsługi, czy żarówka została poprawnie zamontowana.

### Wskaźnik temperatury nie podświetla się

- Ustawić temperaturę.
- Ustawić funkcję grzania.
- Wskaźnik podświetla się, tylko gdy piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

### W trakcie pracy z piekarnika wydobywa się dym

- Normalne zjawisko podczas pierwszego uruchomienia.
- Regularnie czyścić wnętrze komory piekarnika.
- Regularnie czyścić brytfannę na ociekające soki i tłuszcze.
- Nie piec w temperaturach wyższych niż podane w tabeli pieczenia.

### Nie uzyskano oczekiwanych efektów pieczenia

- Sprawdzić tabelę pieczenia w celu uzyskania informacji o działaniu piekarnika.

### Aksesoria i wsporniki boczne są uszkodzone

- Nie wyjęto akcesoriów i wsporników na czas czyszczenia pirolitycznego.
- Należy pamiętać o wyjmowaniu akcesoriów oraz wsporników na czas programu czyszczenia.

### Emalia odbarwiła się, pojawiły się ciemne plamy

- Skład chemiczny niektórych produktów spożywczych może spowodować odbarwienie emalii.
- Jest to normalne zjawisko i nie powoduje zmian właściwości emalii.

### Piekarnik jest wyłączony, kontrolka świeci się, a drzwiczek nie można otworzyć

- Włączono blokadę drzwiczek.
- Wyłączyć blokadę drzwiczek, postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

### Piekarnik jest włączony, kontrolka świeci się, ale drzwiczek nie można otworzyć

- Włączono blokadę drzwiczek.

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji do pozycji  .
- Wyłączyć blokadę drzwiczek, postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.
- Aby kontynuować pieczenie, ponownie wybrać żądaną funkcję grzania.

**Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , wybrano program pirolizy (P1, P2 lub P3), ale kontrolka  szybko miga i włączył się alarm dźwiękowy**

- Nie zamknięto poprawnie drzwiczek, dlatego nie mogły zostać zablokowane i program czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć.
- Sprawdzić drzwiczki i prawidłowo je zamknąć. Następnie ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji  i powtórzyć sekwencję w celu rozpoczęcia pirolizy.

**Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , wybrano program pirolizy (P1, P2 lub P3), ale kontrolka  nie świeci się, a piekarnik się nie nagrzewa**

- Nie działa blokada drzwiczek, mimo że drzwiczki są prawidłowo zamknięte.

- Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, ponieważ blokada drzwiczek jest uszkodzona.

**Program pirolizy zakończył się i piekarnik jest zimny, ale drzwiczki są zablokowane, a kontrolka  i 0:00 migają**

- Nie ustawiono pokrętki wyboru funkcji w pozycji  po zakończeniu programu pirolizy.
- Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji  .

**Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , a drzwiczki nadal są zablokowane**

- Piekarnik nie ostygł do bezpiecznej temperatury.
- Zaczekać, aż piekarnik ostygnie, a kontrolka  zgaśnie.

## Dane techniczne



### UWAGA

Jeśli urządzenie nadal nie działa, należy zgłosić problem do autoryzowanego serwisu technicznego.

Poinformować dział serwisowy o rodzaju problemu oraz podać:

1. Numer seryjny (S-No).
2. Model urządzenia (Mod.).

Informacje te umieszczono na tabliczce znamionowej piekarnika, która znajduje się w bocznej części komory piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).

FIG. 1

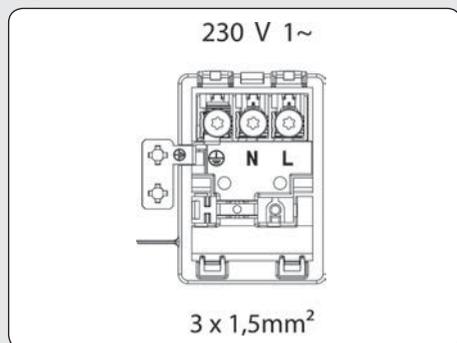


FIG. 2

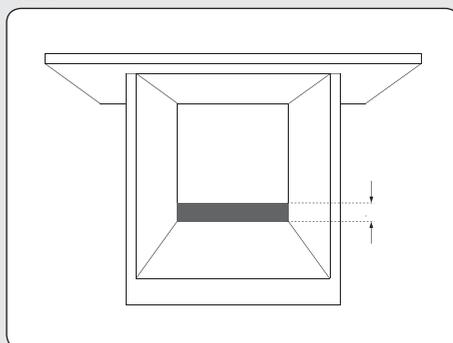


FIG. 3

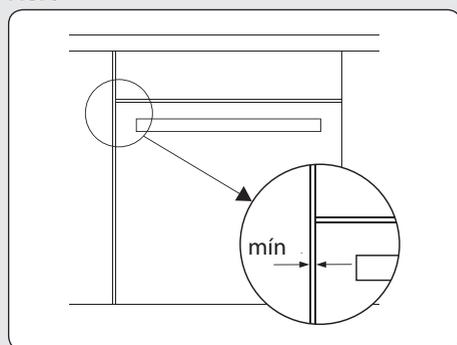


FIG. 4

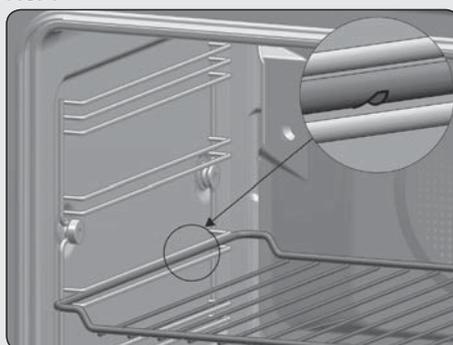


FIG. 5

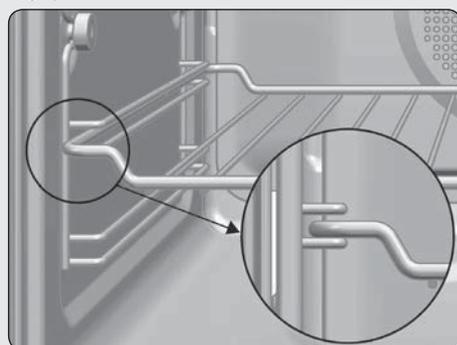


FIG. 6



FIG. 7

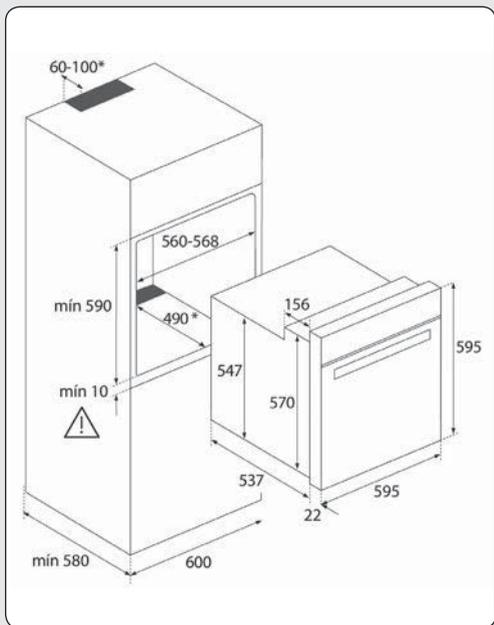


FIG. 8

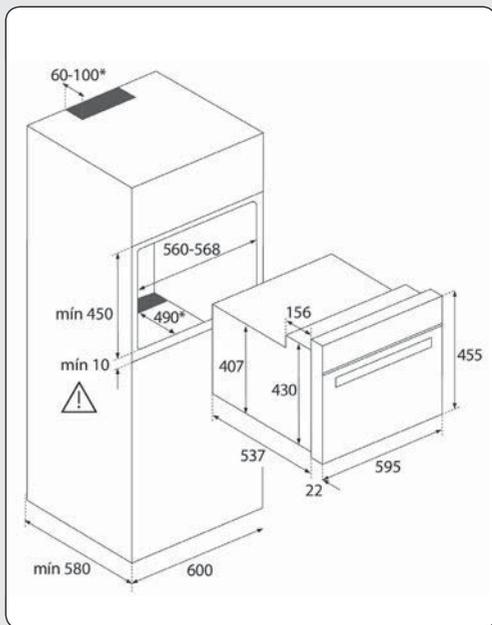


FIG. 9

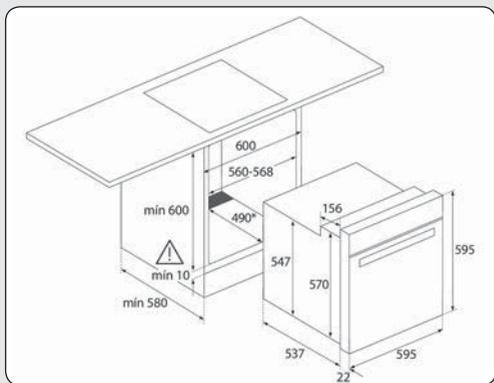


FIG. 10

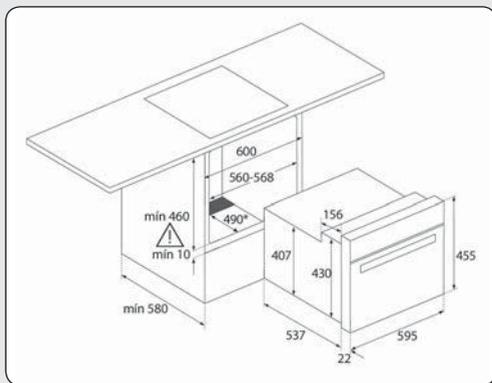


FIG. 11



\* Не следует делать отверстия для пиrolитических духовых шкафов.

\* A pirolízises sütők esetén NE végezze el a nyitásokat.

\* W przypadku piekarników pirolitycznych NIE wiercić żadnych otworów.

\* За пиrolитични фурни, НЕ пробивайте никакви отвори.

\* În cazul cuptoarelor pirolitice, NU faceți nicio gaură.

\* Не следует делать отверстия для пиrolитических духовых шкафов.

\* U pyrolytické trouby NESMÍTE vrtat žádné otvory.

\* U pyrolytických rúr, NEVŔTAJTE žádné otvory.

FIG. 12

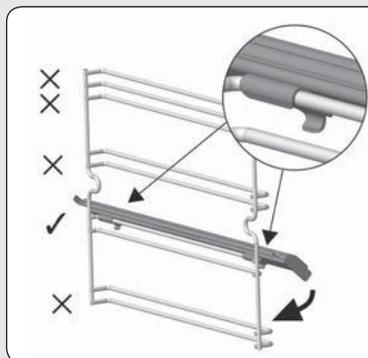


FIG. 13

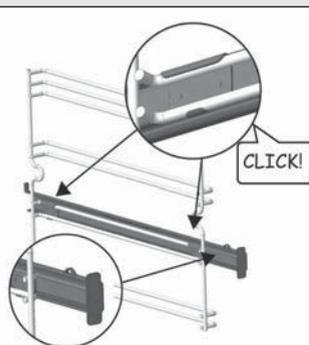


FIG. 14

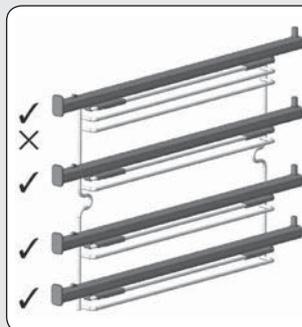


FIG. 15



FIG. 16



FIG. 17

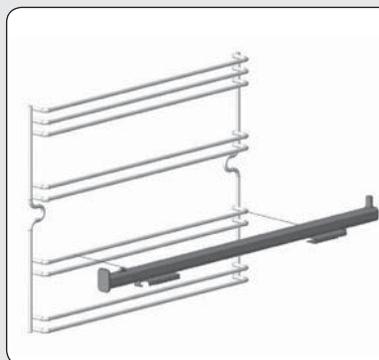


FIG. 18

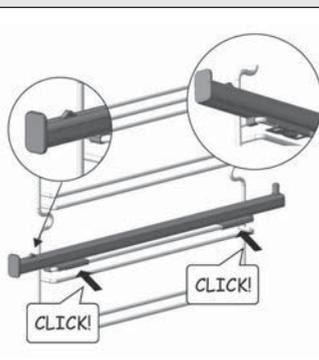


FIG. 19

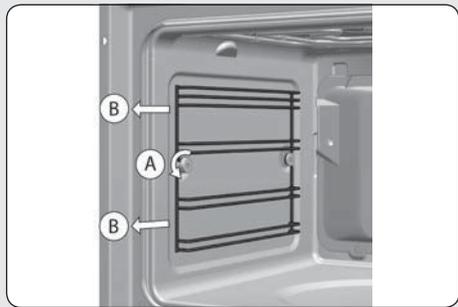


FIG. 20

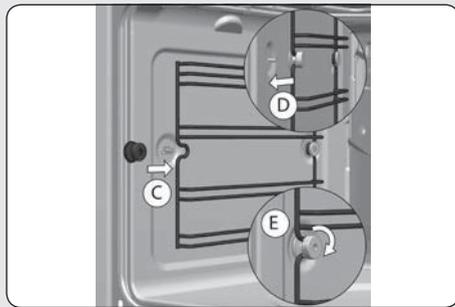


FIG. 21

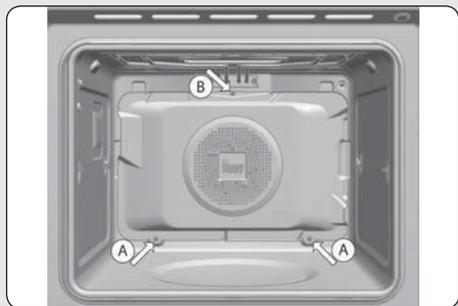


FIG. 22

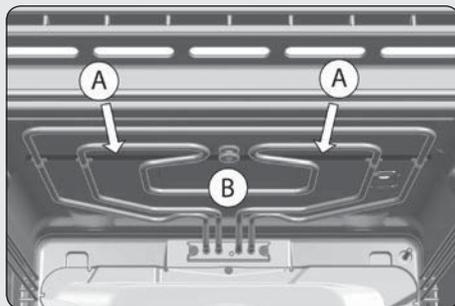


FIG. 23

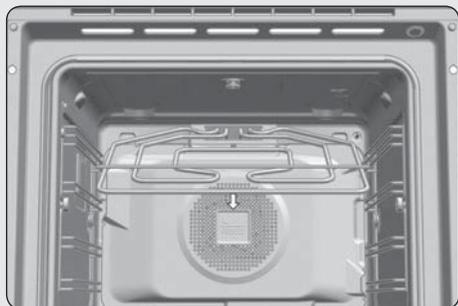


FIG. 24

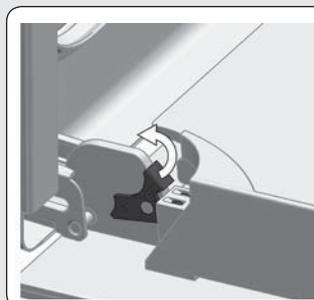


FIG. 25



FIG. 26

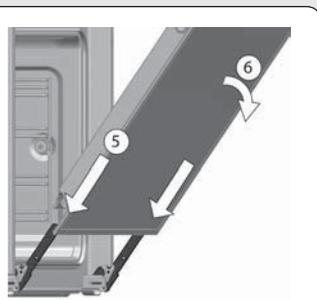


FIG. 27

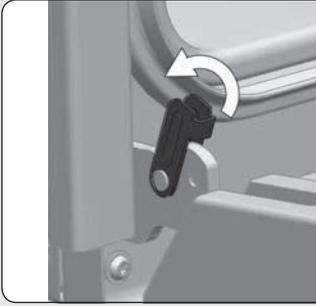


FIG. 28

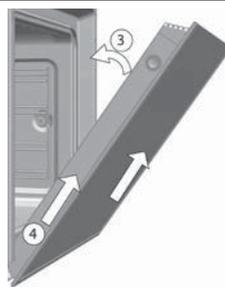


FIG. 29



FIG. 30

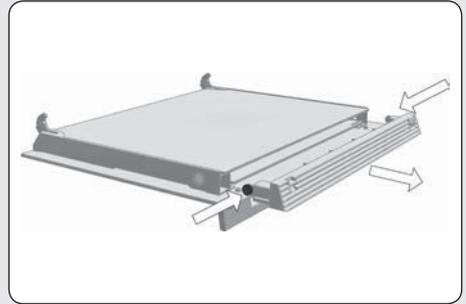


FIG. 31

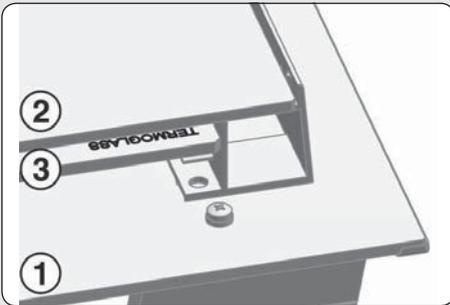


FIG. 32

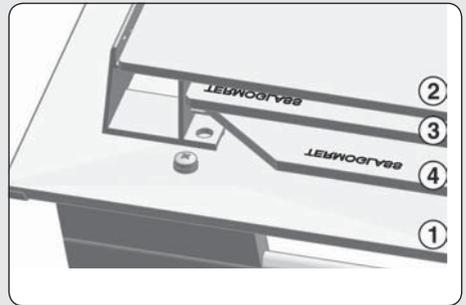


FIG. 33

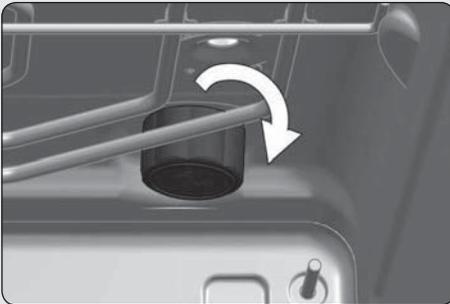
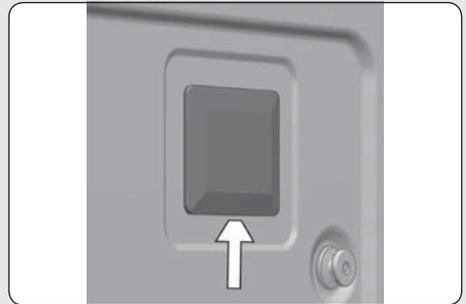


FIG. 34



TEKA



[www.teka.com](http://www.teka.com)

Teka Polska Sp. z o.o.  
ul. Żwirki i Wigury 14  
02-092 Warszawa  
T. +48 22 245 68 68



**TEKA**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
Poradnik pieczenia

**PL**

# Spis treści

---

• Opis funkcji grzania .....	3
• Inne funkcje piekarnika .....	4
• Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska .....	4
• Poradnik pieczenia .....	5
• Rozmrażanie .....	5
• Tabele temperatur i czasów .....	6
Drób .....	6
Mięso .....	7
Ryby .....	9
Pizza .....	10
Chleb .....	10
Przystawki i makarony .....	11
Ciasta i desery .....	12
Rozmrażanie .....	15

# Opis funkcji grzania



## UWAGA

Należy pamiętać, że dostępne funkcje zależą od modelu urządzenia.

Aby sprawdzić, które funkcje są dostępne w Państwa piekarniku, należy skorzystać z instrukcji obsługi dostarczonej do niniejszego poradnika pieczenia.



### GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA DOLNA

Klasyczny sposób grzania, pieczenie prawie wszystkich potraw. Równomierne grzanie idealne do pieczenia ciast.



### GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW

Funkcja odpowiednia do pieczenia mięsa i ciast. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie we wnętrzu całego piekarnika, skracając tym czas pieczenia oraz obniżając temperaturę.



### GRILL + GRZAŁKA DOLNA

Funkcja idealna do pieczenia mięsa. Stosować do każdej części mięsa, niezależnie od wielkości.



### MAXIGRILL

Umożliwia opiekanie powierzchni większych niż pozwala na to zwyczajny Grill. Większa moc opiekania pozwala szybciej uzyskać złoty kolor potrawy.



### GRILL

Opiekanie i podrumienianie. Pozwala uzyskać efekt zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy. Zaleca się użycie funkcji do przygotowania dań płaskich, takich jak steaki, żeberka, ryby i tosty.



### GRILL / MAXIGRILL + NAWIEW

Umożliwia równomierne pieczenie oraz jednoczesne opiekanie warstwy wierzchniej na złocisty kolor. Funkcja idealna do potraw z rusztu. Sprawdza się również w przypadku większych dań, jak drób i

dziczyzna. Zaleca się, aby po umieszczeniu potrawy na ruszcie podłożyć pod spód brytfannę na spływające soki i tłuszcze.



### GRZAŁKA DOLNA

Tylko dolna grzałka wytwarza ciepło. Funkcja odpowiednia do podgrzewania potraw oraz utrzymywania ich w ciepłe, opiekania spodów ciast, a także wyrastania ciasta.



### TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA (PIZZA)

Funkcja idealna do pieczenia pizzy, ciast, tart owocowych i oraz ciasta biszkoptowego.



### TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA)

Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło pochodzące z grzałki umieszczonej w tylnej części piekarnika. Dzięki jednolitej temperaturze wewnątrz urządzenia, potrawy można piec na dwóch poziomach jednocześnie.



### SLOW FOOD

Funkcja idealna do przygotowywania potraw duszonych w garnku oraz przepisów wymagających długiego czasu gotowania/pieczczenia w niskiej temperaturze, która pozwala zachować wartości odżywcze.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z naczyń z pokrywkami, przeznaczonych do stosowania w piekarniku.

## ECOECO

Funkcja umożliwia przygotowanie potraw przy minimalnym zużyciu energii. Zastosowanie konwekcji wymuszonej (w zależności od modelu urządzenia) sprawia, że piekarnik wyłącza się kilka minut przed pełnym przygotowaniem potrawy, wykorzystując ciepło nagromadzone we wnętrzu, by idealnie dopiec potrawę.

Funkcja odpowiednia do pieczenia ryb oraz wszelkich rodzajów mięsa.



### ROZMRAŻANIE

Funkcja idealna do powolnego rozmrażania żywności, zwłaszcza spożywanej na zimno, takiej jak zupy, ciastka, tarty, ciasta itp.

W niektórych modelach w funkcji Rozmrażanie wykorzystuje się system gorącego powietrza w dwóch wariantach: poziom HI (wyższa temperatura) dla mięs; poziom LO (niższa temperatura) dla ryb, ciast i chleba.



### WYRASTANIE CIASTA

Specjalna funkcja do wyrastania ciasta na chleb i ciastka.



### SZYBKIE NAGRZEWANIE

Funkcja pozwala szybko nagrzać piekarnik do ustawionej temperatury. Użyć funkcji, gdy przepis wymaga nagrzania piekarnika do określonej temperatury przed użyciem.

## Inne funkcje piekarnika

---

Więcej szczegółów na temat sposobu korzystania z poniższych funkcji można znaleźć w instrukcji obsługi piekarnika.



### TEKA HYDROCLEAN®

Funkcja czyszczenia TEKA HYDROCLEAN® pozwala w łatwy i szybki sposób usunąć wszelkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.



### PIROLIZA

Program piroliza wykorzystuje bardzo wysokie temperatury do czyszczenia wnętrza piekarnika. Wszystkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia ulegają utlenieniu i natychmiastowemu spaleniu. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

## Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska

---

Porady dotyczące oszczędzania energii:

- Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie będą używane.
- Używać naczyń p, które można stosować w piekarniku, najlepiej w ciemnym kolorze.
- W trakcie pieczenia drzwiczki urządzenia otwierać najrzadziej jak to możliwe.
- Starać się nie nagrzewać pustego piekarnika. Jeśli pozwala na to dany przepis, umieszczać żywność w zimnym piekarniku.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w funkcję ECO, należy używać tej funkcji zawsze, gdy pozwala na to przepis.
- W przypadku przepisów wymagających długiego czasu pieczenia wyłączyć piekarnik na 5–10 minut przed upływem czasu pieczenia, aby wykorzystać nagromadzone w nim ciepło.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w nawiew, można piec kilka dań jednocześnie.

## Poradnik pieczenia

---

Funkcje pieczenia różnią się w zależności od modelu. Dostępne tabele zawierają podstawowe czasy pieczenia.

Czasy i temperatury pieczenia podane w tabelach są orientacyjne. Zaleca się ustawić niższe wartości i zwiększać je w miarę potrzeby.

**Piekarniki 45 cm:** Czasy oraz temperatury pieczenia są zwykle nieco krótsze/niższe niż w przypadku piekarników 60 cm. Zawsze stosować najniższe wartości podane w tabelach.

Ogólnie rzecz biorąc, czasy pieczenia podane w tabelach obliczono dla produktów wkładanych do zimnego piekarnika.

Przepisy wymagające szybkiego nagrzania piekarnika będą o tym wyraźnie informować.

Niektóre modele są wyposażone w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcja ta skraca czas pieczenia w stosunku do wartości po-

danych w tabelach. Podczas korzystania z tej funkcji przed włożeniem żywności do piekarnika należy zaczekać, aż zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Poziomy pieczenia (licząc od dołu):

- 1: Niski.
- 2: Średni.
- 3: Wysoki.

Poziomy 4. i 5. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

**Piekarniki 45 cm:** Najbardziej odpowiednim poziomem do pieczenia jest zawsze poziom 1. Poziomy 2. i 3. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Umieścić żywność na środku blachy do pieczenia lub rusztu, aby uzyskać równomierne wyniki.

## Rozmrażanie

---

Podczas rozmrażania żywności należy pamiętać, że:

- Rozmrażany produkt należy ułożyć bez opakowania na blasze lub talerzu.
- Duże porcje/kawałki mięsa lub ryby zaleca się położyć na ruszcie, jednocześnie umieszczając pod nim brytfannę do zbierania ociekających tłuszczu.
- Mięso i ryby nie muszą być zupełnie rozmrożone: wystarczy, że będą z wierzchu na tyle miękkie, aby móc dodać przyprawę.

- Rozmrożone produkty należy jak najszybciej zużyć.
- Nie wolno ponownie zamrażać rozmrożonych produktów.

W tabeli\* podano orientacyjny czas rozmrażania. W rzeczywistości zależy on także od temperatury otoczenia, wagi produktu oraz stopnia jego zmrożenia.

\* Patrz tabela rozmrażania na stronie 15.

# ПТИЦА / SZÁRNYASOK / DRÓB / ПТИЦИ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Утка Kacsa Kaczka Патица	1,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-55	
Утиная грудка Kacsamell Pierś z kaczki Патешки гърди	0,40	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		180-190	10-12	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				200-210	8-10	
Утиные бедрашки Kacsacomb Udka z kaczki Патешки бутчета	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				160-180	55-60	
Курица Csirke Kurczak Пиле	1,20	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	50-55	
Куриные бедрашки Csirkecomb Udka z kurczaka Пилешки бутчета	4 шт 4 darab 4 sztuki 4 броя	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	20-25	
Индейка Pulyka Indyk Пуйка	4,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-200	70-75	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	65-70	

# МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / МЕСО

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIÁ СЪД
Жаркое из телятины Borjúpecsenye Pieczeń cielęca Телешко печено	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	85-90	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Ростбиф Marhasült Pieczeń wołowa Печено говеждо	0,60	Срединь Középső Średni Междинно		190-210	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
Запеченное фаршированное Töltött hús Pieczeń faszerowana Пълнено печено месо	1,00	Срединь Középső Średni Междинно		175-180	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Телячьи отбивные Borjúkaraj Kotlety wołowe Телешки котлети	0,50	Срединь Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Телячий антрекот Borjú borda Stek z łaty wołowej Телешка пържолa	1,00	Срединь Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				220	25-30	
Филей телятина Borjú hátszín Stek duszony Задушена пържолa	1,00	Срединь Középső Średni Междинно		180-200	33-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	25-30	
Жаркое из свинины Disznósült Pieczeń wieprzowa Печено свинско	1,00	Срединь Középső Średni Междинно		180-190	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные отбивные Disznókaraj Kotlety wieprzowe Свински пържоли	0,50	Срединь Középső Średni Междинно		200-220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна

# МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / MECO

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIA СЪД
Свиная лопатка Disznó taraj Łopatka wieprzowa Свинска плешка	1,50	Срединий Középső Średni Междинно		190-200	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	40-50	
Поросенок Malac Prosię Прасе сукалче	1,40	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	60-70	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	70-75	
Свиные ребра Disznó oldalas Żeberka wieprzowe Свински ребра	0,50	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	30	
Рулька Csülök Golonka Шунка от бут	1,00	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-55	
Дикий кабан Vaddisznó Mięso z dzika Диво прасе	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Срединий Középső Średni Междинно		180	15	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				190-200	12-15	
Баранина Báránhús Jagnięcina Агнешко	1,00	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	45-50	
Ножка без кости Kicsontozott láb Udziec bez kości Обезкостен бут	0,60	Срединий Középső Średni Междинно		170-190	45-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-190	35-40	
Кенгуру Kenguru Mięso z kangura Кенгуру	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	45-55	

# РЫБА / HALAK / RYBY / РИБА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Сибас в соли Sügér sóban Solony okoń morski Лаврак печен в сол	1,00	Срединъ Középső Średni Междинно		180-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	18-20	
Морской лещ Tengeri durbincs Morlesz Ципура	1,00	Срединъ Középső Średni Междинно		190-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	10-15	
Хек, нарезанный Szeletelt tőkehal Medaliony z morszczuka Медальони от мерлуза	1,10	Срединъ Középső Średni Междинно		190-210	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	10-12	
Лосось, нарезанный Szeletelt lazac Medaliony z łososia Медальони от сьомга	1,10	Срединъ Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				200-210	10-15	
Рыбный пудинг Hal puding Pudding rybny Мус от риба	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160	50	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				150-160	60-65	
Волован с рыбой Hal voulevant Vol-au-vent z rybą Волован с риба	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

\* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

\* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

\* W przypadku tych dań zaleca się nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

\* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

## ПИЦЦА / PIZZÁK / PIZZA / ПИЦА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Пицца толстое тесто Vastag pizza Pizza na grubym cieście Пица с дебело тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-210	30-35	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				190-200	20-25	
						
Пицца, тонкое тесто Vékony pizza Pizza na cienkim cieście Пица с тънко тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				200-210	10-15	
						

## ХЛЕБ / KENYÉR / CHLEB / ХЛЯБ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Белый хлеб Fehér kenyér Chleb biały Бял хляб	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	20-25**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Черный хлеб Fekete kenyér Chleb żytni Ръжен хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-15**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Хлеб цельнозерновой Teljes kiőrlésű kenyér Chleb pełnoziarnisty Пълнозърнест хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-30**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

\*\* Предварительная закуска с , 100 °C, 30 мин. приблизительно.

\*\* Előzetes kelesztés , funkcióban 100 °C, 30 perc. körülbelül.

\*\* Ustawić funkcję grzania «grzałka dolna» , 100°C, ok. 30 min.

\*\* Функция за втасване , 100 °C, пригл. 30 мин.

## АКУСКИ И ПАСТА / ELŐÉTELEK ÉS TÉSztÁK / PRZYSTAWKI I MAKARONY / РЕДЯСТИЯ И МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Картофель запеченный Sült burgonya Pieczone ziemniaki Печени картофи	1,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	  	180-190  180-200	55-60  40-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Овощи на решетке Sült zöldség Grillowane warzywa Зеленчуци на скара	1,00	Срединь Középső Średni Междинно		190-210	30-45	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Шампиньоны Gomba Pieczarki Гъби	0,50	Срединь Középső Średni Междинно		200-210	13	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Лазанья Lazagne Lasagne Лазаня		Срединь Középső Średni Междинно		200-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

# КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIJA СЪД
Тесто бисквит Piskóta tészta Ciasto biszkoptowe Пандишпан микс	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Дрожжево тесто Kelt tészta Ciasto drożdżowe Квасено тесто	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Замесно тесто Dagasztott tészta Ciasto kruche Сладкиши от маслено	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Слоено тесто Leveles tészta Ciasto francuskie Тестени изделия	0,30	Срединъ Középső Średni Междинно	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Слоено дрожжево Kelt leveles tészta Ciasto ptysiowe Бутер тесто	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Слойка с творогом Túrós leveles tészta Bułeczki francuskie z serem Пай с извара	0,40	Срединъ Középső Średni Междинно	  	180* 180-190*	24 20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Тесто с ликером Hájas tészta Ciasto parzone (np. empanadas) Сладкиши от парено	0,50	Срединъ Középső Średni Междинно		190*	30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния

\* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

\* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

\* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustalonej temperatury.

\* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително призната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

# КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Чизкейк Túrótorta Sernik Чийзкейк	0,80	Срединй Középső Średni Междинно	  	180 180-290	30-35 25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Медовый пирог Mézés süti Miodownik Меден сладкиш	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Безе Habcsóк Bezy Целувки		Срединй Középső Średni Междинно	  	100-110 100-110	190 170-180	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Миндальное печенье Mandulás sütemény Makaroniki Бадемови целувчени	0,50	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		110-120*	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Йогурт Joghurt Jogurt Кисело мляко	1 литр 1 liter 1 liter 1 литър	***		45-50	8 часов 8 óra 8 godzin 8 часа	Стаканчики для Joghurtos pohár Miseczki Купички
Джем Befőzött Konfityur Конфитюр	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		100-110	18-20	Противень Felfogó edény Naczynie Съд

\* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

\*\*\* Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

\* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

\*\*\* A joghurtos poharakat helyezze közvetlenül a sütő aljára.

\* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

\*\*\* Miseczki z jogurtem umieścić bezpośrednio na dnie piekarnika.

\* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

\*\*\* Поставете бурканите с кисело мляко директно на дъното на фурната.

# КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA | DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Кексы Piskóta tallér Babeczki Тарталети	0,40	Срединй Középső Średni Междинно	 	200-210* 200*	30	Кансулы Kapszulák Foremki Кансули
Тесто Tészta Ciasto Тесто	0,40	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	 	200-220* 200*	25-30 25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Бисквит Piskóta Biszkopt Пандишпанов кекс	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Яблочный компот Alma kompót Pieczone jabłko Компот от ябълки	0,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160-170	35	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Флан Puding Creme caramel / Pudding Крем карамел	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	Срединй Középső Średni Междинно		100	60-70	Форма для флана Pudingos edény Foremki Флан
Заварное тесто Töltött tészta Ciasto parzone Сладкиши от парено	0,20	Срединй Középső Średni Междинно	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

\* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

\* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

\* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

\* За да приготвите тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

## РАЗМОРОЗКА / FELOLVASZTÁS / ROZMRAŻANIE / РАЗМРАЗЯВАНЕ

ПРОДУКТ NŐVEL PRODUKT ХРАНА	УРОВЕНЬ LO / LO SZINT / POZIOM LO / НИСКО НИВО (LO)		УРОВЕНЬ HI / HI SZINT / POZIOM HI / ВИСОКО НИВО (HI)	
	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ
Хлеб Kenyér Chleb Хляб	1/2 kg	35 min.		
Торт Torta Ciasto Кекс	1/2 kg	25 min.		
Рыба Halak Руба Риба	1/2 kg	30 min.		
Рыба Halak Руба Риба	1 kg	40 min.		
Курица Csirke Kurczak Пиле			1 kg	75 min.
Курица Csirke Kurczak Пиле			1,5 kg	90 min.
Отбивная Karaj Kotlet z kością Телешки бут			1/2 kg	40 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1/2 kg	60 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1 kg	120 min.



[www.teka.com](http://www.teka.com)

Teka Polska Sp. z o.o.  
ul. Żwirki i Wigury 14  
02-092 Warszawa  
T. +48 22 245 68 68