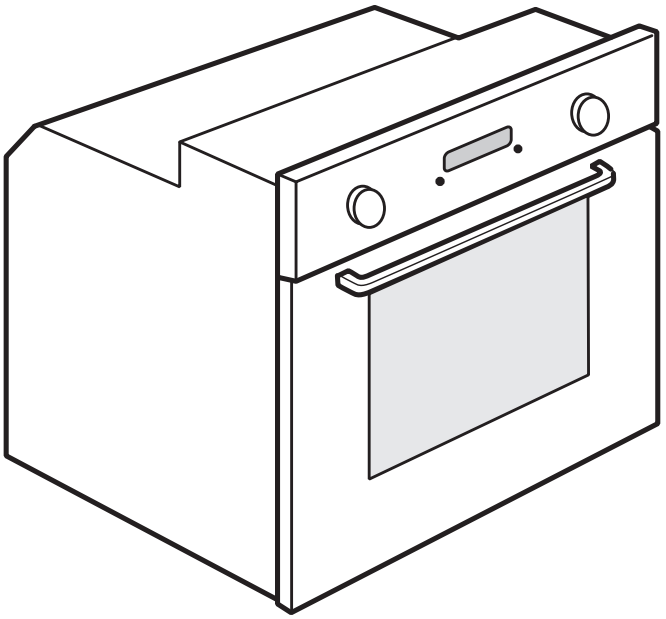
AKZM 764



CZ Návod k použití a údržbě

SK Návod na používanie a údržbu

HU Felhasználói és karbantartási kézikönyv

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

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

Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.
Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:

⚠ NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.**

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

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

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

Likvidace domácích elektrospotřebičů

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

INSTALACE

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

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm ^{2}) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:

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

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

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

Likvidace spotřebiče

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

Úspora energie

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

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY CE

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

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

SERVIS

Než zavoláte do servisu:

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

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

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

SERVICE 0000 000 00000

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

ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

- **Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

Vnější plochy trouby

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

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

Vnitřek trouby

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

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

POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) může na vnitřní straně dveří a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.

Příslušenství:

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

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

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

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

ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ

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

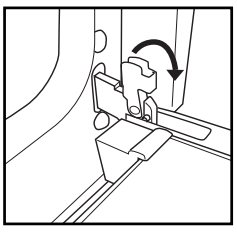
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

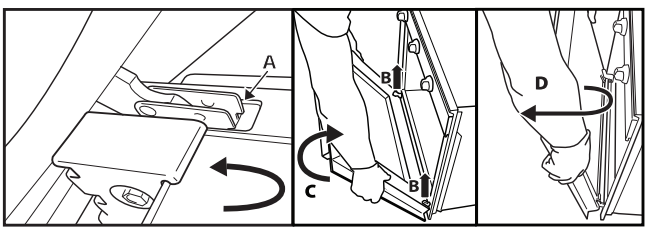
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří trouby

1. Zasaďte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.



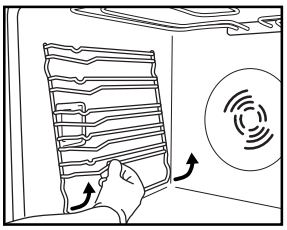
Obr. 1

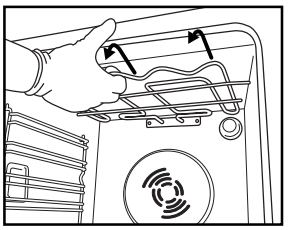


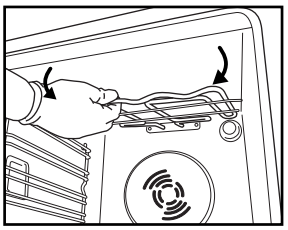
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.


Obr. 3


Obr. 4


Obr. 5

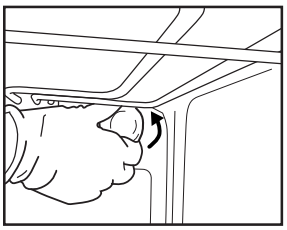
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

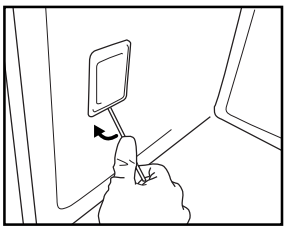
Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

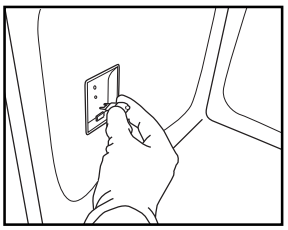
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

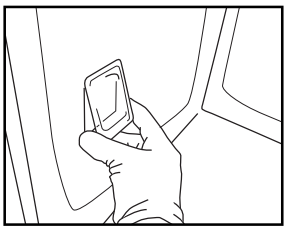
Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (Obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (Obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) (Obr. 8).
5. Kryt nasaďte upět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl (Obr. 9).
6. Nasaďte boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.


Obr. 6


Obr. 7


Obr. 8


Obr. 9

POZNÁMKA:

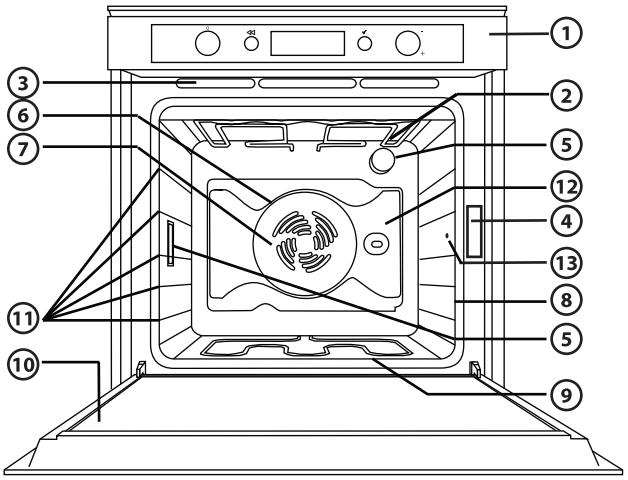
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovky můžete zakoupit poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

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

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

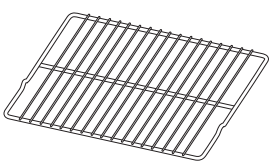


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno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

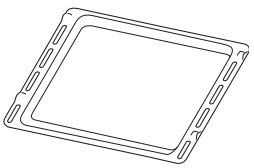
POZNÁMKA:

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

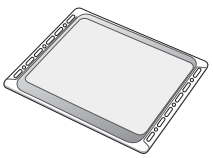
PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



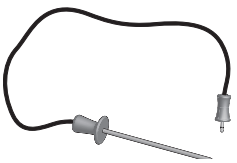
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

A. ROŠT (1): můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádobí vhodné pro pečení v troubě.

B. HLUBOKÝ PLECH (1): zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.

C. PLECH NA MOUČNÍKY (2): k pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.

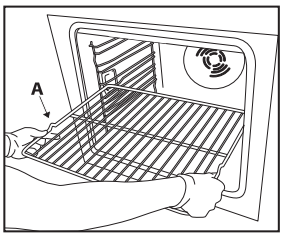
D. SONDA DO MASA: k měření teploty uvnitř jídla během pečení

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

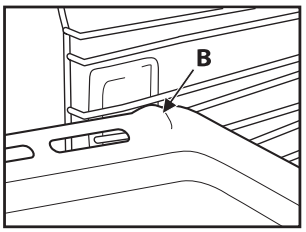
V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí “A” směrem nahoru (Obr. 1).
2. Pro ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje s Výstupkem na jinak rovné části “B” směrem nahoru (Obr. 2).



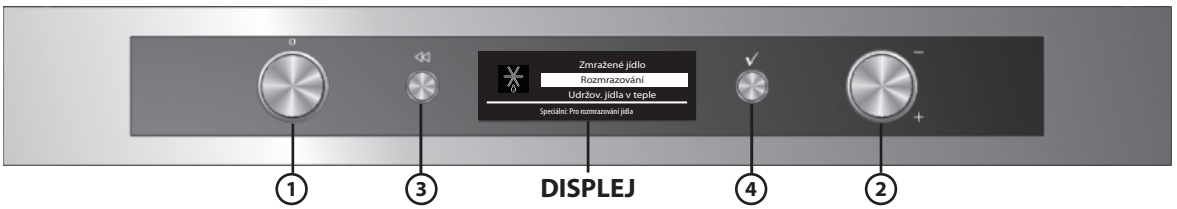
Obr. 1



Obr. 2

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLADAČ FUNKCE:** zapnutí/vypnutí a volba funkcí
2. **OVLADAČ NAVIGACE:** procházení nabídky, úprava nastavených hodnot
3. **TLAČÍTKO ⏮:** k návratu na předchozí obrazovku
4. **TLAČÍTKO ✓:** k volbě a potvrzení nastavení

SEZNAM FUNKCÍ

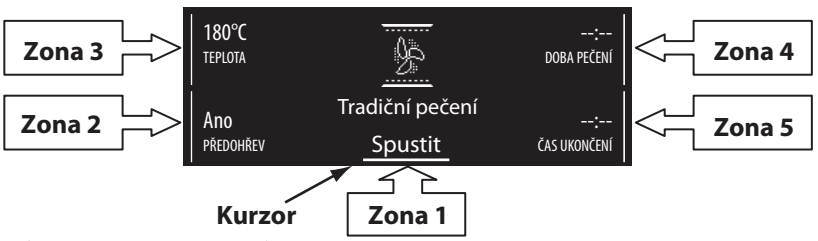
Otočením ovladače Funkce do jakékoli polohy se trouba zapne: na displeji se zobrazí funkce nebo podnabídky, které s nimi souvisejí.
Podnabídky se objeví a lze je zvolit otočením ovladače na funkce GRIL, SPECIÁLNÍ, NASTAVENÍ, RECEPTY a ZÁSTUPCI.



A. Ikona označující zvýrazněnou funkci.
B. Zvýrazněná funkce volitelná stisknutím. ✓
C. Popis zvýrazněné funkce.
D. Další možné a volitelné funkce.

PODROBNOSTI FUNKCE

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



Různými zónami můžete procházet otáčením ovladače “NAVIGACE”: kurzor se nastaví u upravitelných hodnot podle výše uvedeného pořadí. Stiskněte tlačítko ✓ k volbě hodnoty, upravte ji otáčením ovladače “Navigace” a potvrďte tlačítkem ✓.

PRVNÍ POUŽITÍ - VOLBA JAZYKA A NASTAVENÍ HODIN

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

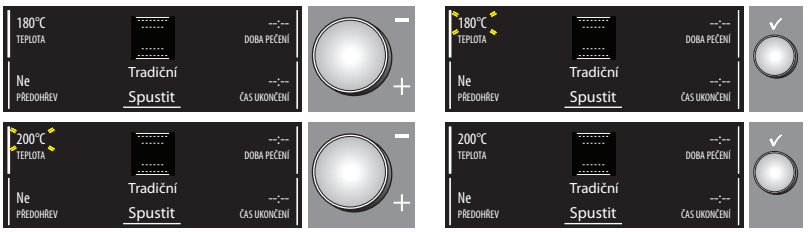
1. Otočte ovladačem “Funkce” do jakékoli polohy: na displeji se zobrazí seznam prvních tří volitelných jazyků.
2. Otáčením ovladače “Navigace” projdete seznam.
3. Po zvolení požadovaného jazyka stiskněte ⊘ k jeho výběru.
   Po zvolení jazyka se na displeji zobrazí blikající 12:00.
4. Otáčením ovladače “Navigace” nastavte čas.
5. Potvrďte nastavení stisknutím ⊘.

VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Jestliže je trouba vypnutá, otočte ovladačem “Funkce”; na displeji se zobrazí funkce pečení nebo příslušné podnabídky.
   POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 13 a strana 14.
2. Uvnitř podnabídek si můžete prohlédnout různé možnosti otáčením ovladače “Navigace”: zvolená funkce se zvýrazní bíle uprostřed displeje. Chcete-li ji vybrat, stiskněte tlačítko ⊘.
3. Na displeji se objeví nastavení pečení. Jestliže předem nastavené hodnoty odpovídají požadovaným hodnotám, otočte ovladačem “Navigace”, až se kurzor objeví u “Spustit”, a pak stiskněte tlačítko ⊘; jestliže potřebujete jiné hodnoty, můžete je změnit podle dále uvedených pokynů.

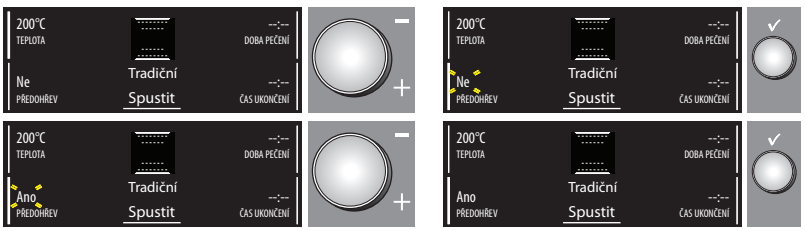
NASTAVENÍ TEPLOTY/VÝKONU GRILU



Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:

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

PŘEDOHŘEV TROUBY



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

1. Otáčením ovladače “Navigace” nastavte kurzor na předohřev.
2. Stiskněte tlačítko ⊘ k volbě parametru, který chcete změnit: začne blikat nápis “Ne”.
3. Změňte parametr otáčením ovladače “Navigace”: na displeji se objeví “Ano”.
4. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ⊘.

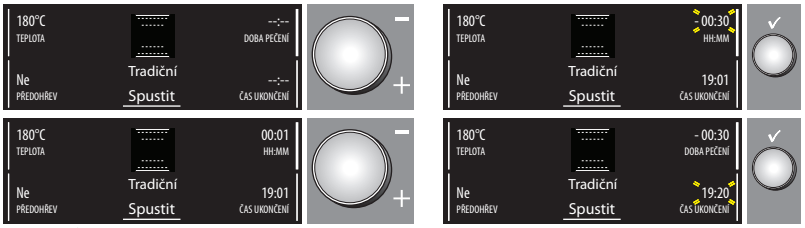
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



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

1. Zvolte funkci rychlého předohřevu otáčením ovladače “Funkce”.
2. Potvrďte tlačítkem ⊘: na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, otočte ovladačem “Navigace”, až se kurzor objeví u “Spustit”, a pak stiskněte tlačítko ⊘. Chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Po dokončení předohřevu trouba automaticky zvolí funkci Tradiční ⊟.
   Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače “Funkce”.

NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ



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

1. Nastavte funkci umístěním kurzoru na slova “DOBA PEČENÍ” pomocí ovladače “Navigace”.
2. Stiskněte tlačítko ⊘ k volbě parametru; na displeji začne blikat “00:00”.
3. Otáčejte ovladačem “Navigace” tak dlouho, až se zobrazí požadovaná doba pečení.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka ⊘.

ZHNĚDNUTÍ

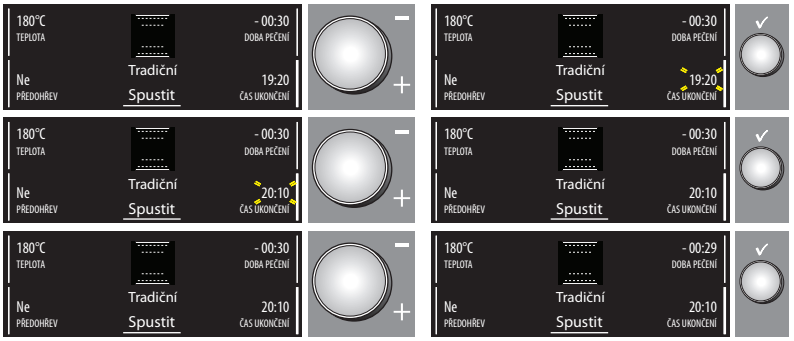
Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí “+/- k pokrač. ✓ k zhnědnutí”. Stisknutím tlačítka ⊘ spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



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

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

POZNÁMKA: během prodlevy je ale možné ihned spustit pečení otáčením ovladače “Navigace”, až se kurzor nastaví u “Spustit”, a pak stisknout tlačítko ⊘.

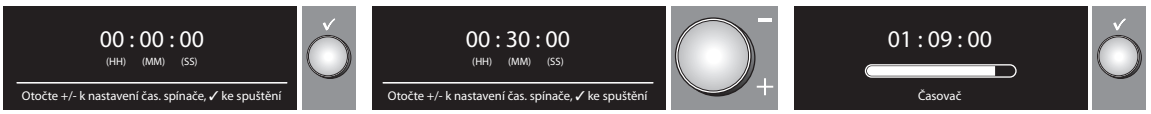
Nastavené hodnoty (teplota, stupeň grilu, doba pečení) kdykoli můžete změnit podle pokynů ve výše uvedených odstavcích.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



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

MINUTKA

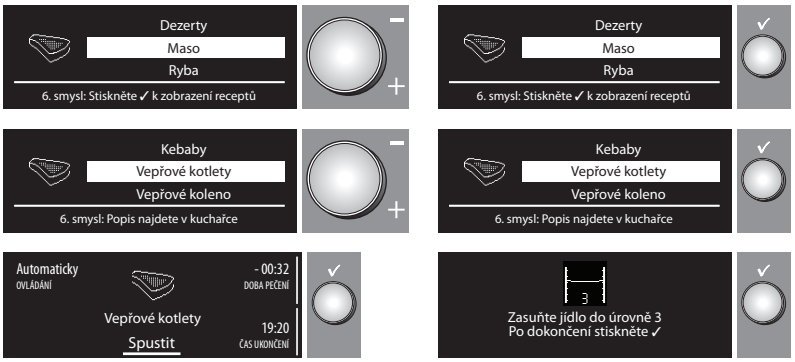


Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 1 hodina a 30 minut.

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

RECEPTY

Díky technologii "Šestý smysl" je možné využít 30 již nastavených receptů s ideální funkcí a teplotou pečení pro dané jídlo.
Podle přiloženého receptáře si zjistíte pouze nezbytné přísady a způsob přípravy jídla. Pak už jen postupujete následujícím způsobem:



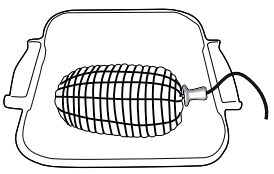
1. Zvolte "RECEPTY" otočením ovladače "Funkce".
2. V nabídce si vyberte jídlo.
3. Potvrďte jídlo tlačítkem ⊘.
4. Zvolte požadovaný recept otáčením ovladače "Navigace".
5. Potvrďte stisknutím tlačítka ⊘: Na displeji se zobrazí přibližný čas pečení.
6. Vložte jídlo a otočte ovladačem "Navigace", až se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

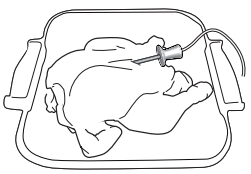


POZNÁMKA: některá jídla vyžadují zamíchání nebo obrácení jídla v polovině doby pečení - trouba vás na to upozorní zvukovým signálem a na displeji se zobrazí požadovaná činnost.
Doba pečení zobrazená na začátku je čistě orientační: může se během pečení automaticky prodloužit.
Chvíli před koncem pečení vás trouba požádá, abyste zkontrolovali, zda je jídlo dobře propečené podle vašeho přání. Není-li tomu tak, můžete dobu pečení prodloužit ručně otočením ovladače "Navigace".

SONDA DO MASA

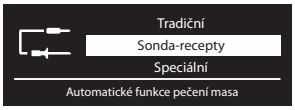
Tato trouba je vybavená sondou do masa, která během pečení umožňuje přesné měření teploty uvnitř jídla od 0 ° do 100 °C k dokonalému propečení jídla.
Můžete si naprogramovat požadovanou vnitřní teplotu podle druhu jídla.
Správné umístění sondy je velmi důležité, jinak nedosáhnete požadovaných výsledků pečení. Zasuňte sondu do nejmasitější části jídla, vyhněte se kostem a tuku (Obr. 1). U drůbeže se sonda zasunuje šikmo do středu hrudi a musí se dbát na to, aby špička nezajela do nějaké dutiny (Obr. 2).
V případě velmi nepravidelného kusu masa ještě propečení zkontrolujte před vytažením z trouby. Druhou část sondy zapojte do připravené přípojky na pravé straně trouby.


Obr. 1


Obr. 2

Recepty pro sondu do masa

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







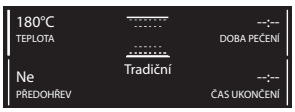
Jestliže je sonda správně připojená, na displeji se na tři vteřiny objeví potvrzovací zpráva a hned poté obrazovka se všemi parametry pečení včetně vnitřní teploty masa zjištěné sondou.
Po dosažení požadované teploty vnitřku masa se na displeji na 3 vteřiny objeví blikající zpráva s upozorněním. Po uplynutí času trouba navrhne možnost prodloužení pečení otáčením ovladače “Navigace” směrem ke znaku **+**. Pečení potom bude pokračovat tradičním způsobem po neomezenou dobu. Pokud dobu neprodloužíte, trouba vyčká 10 minut, pak se vypne a pečení už nebude možné prodloužit..



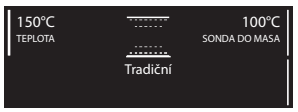




Sondu můžete použít také s funkcemi TRADIČNÍ, TRADIČNÍ PEČENÍ, HORKÝ VZDUCH, TURBOGRIL a MAXI PEČENÍ. Jestliže sondu nepřipojíte, pečení bude probíhat tradičním způsobem; po jejím připojení se na displeji objeví zpráva o připojení. Zpráva se zobrazí na 3 vteřiny, potom se trouba bude chovat, jako kdyby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







NASTAVENÍ

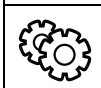
1. Ke změně některých parametrů displeje zvolte “NASTAVENÍ” z hlavní nabídky otáčením ovladače “Funkce”.
2. Potvrďte tlačítkem ⊘: na displeji se objeví parametry, které je možné změnit (jazyk, hlasitost, zvukový signál, jas displeje, denní čas, úspora energie).
3. Otáčením ovladače “Navigace” zvolte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

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

ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK (KEY-LOCK)

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

TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
0	**OFF**	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	**RYCHLÝ PŘEDOHŘEV**	K rychlému zahřátí trouby.
	**TRADIČNÍ**	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. nebo 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	**GRIL**	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRIL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	**HORKÝ VZDUCH**	K pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na více úrovních současně (maximálně tří), (např. ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 3. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 4. úroveň, a 1., 3., a 5. úroveň drážek pro tři úrovně pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
	**TRADIČNÍ PEČENÍ**	K pečení masa, plněných koláčů (tvarohového koláče, závinu, ovocného dortu) a plněné zeleniny na jedné polici. Při této funkci se používá nepřetržité mírné větrání, které brání vysušení jídel. Doporučujeme použít 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte před pečením předehřívat.
	**SPECIÁLNÍ**	Viz SPECIÁLNÍ.
	**NASTAVENÍ**	K nastavení displeje (jazyk, hodina, jas, hlasitost zvukového signálu, úsporu energie).
	**RECEPTY**	K výběru 30 různých, již nastavených receptů (viz přiložený receptář). Trouba automaticky nastaví optimální teplotu, funkci a délku pečení. Dodržujte přesně rady k přípravě jídla, použití příslušenství a doporučenou úroveň drážek, které najdete v receptáři.

OVLADAČ FUNKCE (Pokračování)			
	SONDA-RECEPTY		S těmito recepty můžete vybírat ze 7 způsobů ideálního pečení pro různé druhy masa. Trouba automaticky nastaví konečnou vnitřní teplotu pro zvolený druh masa a ideální teplotu trouby k jejímu dosažení. Obě tyto hodnoty jsou uvedené v následující tabulce pečení, ale můžete je ručně změnit v předem nastaveném intervalu. Zasunutí a použití sondy musí odpovídat pokynům v příslušné části o sondě. Vložte maso do 3. úrovně drážek na plechu, který položíte na rošt, nebo ho dejte přímo na hluboký plech přiložený k troubě. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení můžete otvírat dveře a kontrolovat maso, nebo přilévat vývar. Dávejte ale pozor, abyste neposunuli sondu.
	ZÁSTUPCI		K přímému přístupu k 10 nejpoužívanějším funkcím. Postup ke změně nastavení požadované funkce najdete v odstavci "VOLBA FUNKCE PEČENÍ".
SPECIÁLNÍ			
	ROZMRAZOVÁNÍ		K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE		Ideální funkce k udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákypů). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 65 °C.
	KYNUTÍ		K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40 °C, protože by těsto správně nevykynulo. Doporučujeme vložit těsto do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ		K pečení již připraveného jídla, uchovávaného v teplotě prostředí nebo v chladničce (sušenky, tekuté přísady na dorty a koláče, muffiny, předkrmy a pečivo). Pomocí této funkce upečete rychle a šetrně všechna jídla; můžete ji použít také k ohřevu již uvařených jídel. Dbejte pokynů uvedených na obalu. Troubu nemusíte předehřívat.
	MAXI PEČENÍ		K pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení maso obracejte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.
	ZMRAŽENÉ JÍDLO	**Lasagne**	Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Používejte 2. nebo 3. úroveň pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
		Pizza	
		Závin	
		Hranolky	
		Chléb	
		Vlastní	Podle přání můžete nastavit teplotu mezi 50 a 250 °C pro pečení jiných druhů jídel.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	dortová forma na roštu
		-	1-4	160-180	30-90	Úrov. 4: dortová forma na roštu
						Úrov. 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	2	160-200	35-90	hluboký plech/plech na moučníky nebo dortová forma na roštu
		-	1-4	160-200	40-90	Úrov. 4: dortová forma na roštu
						Úrov. 1: dortová forma na roštu
Sušenky / muffiny		-	3	170-180	20-45	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	160-170	20-45	Úrov. 4: rošt
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úrov. 5: forma na pečení na roštu
						Úrov. 3: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		-	3	180-200	30-40	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	35-45	Úrov. 4: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úrov. 5: forma na pečení na roštu
						Úrov. 3: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Pusinky		-	3	90	110-150	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	90	140-160	Úrov. 4: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	90	140-160	Úrov. 5: forma na pečení na roštu
						Úrov. 3: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Chléb/pizza/focaccia		-	1/2	190-250	15-50	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	190-250	20-50	Úrov. 4: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úrov. 5: forma na pečení na roštu
						Úrov. 3: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		-	2/3	190-200	35-55	dortová forma na roštu
		-	1-4	180-190	45-70	Úrov. 4: dortová forma na roštu
						Úrov. 1: dortová forma na roštu
		-	1-3-5	180-190	45-70	Úrov. 5: dortová forma na roštu
						Úrov. 3: dortová forma na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky + forma
Lístkové taštičky / lískové keksy		-	3	190-200	20-30	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	20-40	Úrov. 4: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	20-40	Úrov. 5: forma na pečení na roštu
						Úrov. 3: forma na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Lasagne/ zapékané těstoviny/ cannelloni/ nákypy		-	3	190-200	45-55	forma na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		-	2	180-190	80-120	hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		-	3	200-220	50-100	hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		-	2	190-200	80-130	hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu (filety, celé)		-	3	180-200	40-60	hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	2	170-190	30-60	talíř na pečení na roštu
Topinky		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
Rybí filety / řízky		-	4	Střední	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		-	5	Střední-Vysoká	15-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	Střední	55-70	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úrov. 1: hluboký plech s vodou
		-	2	Vysoká	80-110	Úrov.2: otočný rožeň (je-li u modelu)
						Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	Střední	35-45	pekáč na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	3	Střední	60-90	hluboký plech nebo pekáč na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)

Recept	Funkce	Pře-dohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Pečené brambory		-	3	Střední	45-55	hluboký plech nebo plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	Vysoká	10-15	forma na pečení na roštu
Lasagne a masa		-	1-4	200	50-100*	Úrov. 4: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
Maso a brambory		-	1-4	200	45-100*	Úrov. 4: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úrov. 4: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
Úplné jídlo: Koláč (úrov. 5) / lasagne (úrov. 3) / maso (úrov. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Úrov. 5: forma na pečení na roštu Úrov. 3: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
Mražené pizzy		-	3	Auto	10-15	hluboký plech/plech na moučníky nebo rošt
		-	1-4	Auto	15-20	Úrov. 4: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	Auto	20-30	Úrov. 5: forma na pečení na roštu Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky Úrov. 1: forma na pečení na roštu
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Úrov. 5: forma na pečení na roštu Úrov. 4: hluboký plech nebo plech na moučníky Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky Úrov. 1: forma na pečení na roštu

* Doba pečení je čistě orientační. Jídla se z trouby mohou vytahovat různě podle vlastní chuti.

RECEPY PRO SONDU DO MASA

Recept	Funkce	Pře-dohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Doporučená teplota sondy do masa (°C)
Krvavý rostbíf	Auto	-	3	215	40-60	48
Střední rostbíf	Auto	-	3	180	50-70	60
Propečený rostbíf	Auto	-	3	180	60-80	68
Pečená krůta	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Pečené kuře	Auto	-	3	205	50-70	83
Vepřová pečeně	Auto	-	3	180	70-100	75
Telecí pečeně	Auto	-	3	170	60-90	68
Maso pečené ad hoc	Auto	-	3	200	-	45-90

RECEPTY OTESTOVANÉ podle norem IEC 50304/60350:2009-03 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkce	Pře-dohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Sušenky z listového těsta (Shortbread)		-	3	170	15-30	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	20-35	Úrov. 4: plech na moučníky
						Úrov. 1: hluboký plech
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Malé dezerty (Small cakes)		-	3	170	25-35	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	30-40	Úrov. 4: plech na moučníky
						Úrov. 1: hluboký plech
		-	1-3-5	160	35-45*	Úrov. 5: forma na pečení na roštu
						Úrov. 3: plech na moučníky
						Úrov. 1: hluboký plech
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Piškot bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	dortová forma na roštu
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dva jablečné koláče (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	dortová forma na roštu
		-	1-4	175	75-95	Úrov. 4: dortová forma na roštu
						Úrov. 1: dortová forma na roštu
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toasty (Toast)**		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)**		-	5	Vysoká	18-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablečný koláč, koláč v talíři na pečení (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	55-65	Úrov. 4: plech na moučníky
						Úrov. 1: hluboký plech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Vepřová pečeně (Roast Pork)	XL	-	2	170	110-150	Úrov. 2: hluboký plech
DIN 3360-12:07 příloha C						
Moučník na plechu (Flat cake)		-	3	170	40-50	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	45-55	Úrov. 4: plech na moučníky
						Úrov. 1: hluboký plech

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

Hodnoty uvedené v tabulce platí bez použití výsuvných kolejniček. Testy se provádějí bez výsuvných kolejniček.

* Vytáhněte nejprve plech z 5. úrovně, jakmile jídlo dosáhne požadovaného zhnědnutí. Na úrovni 1 a 3 trvá pečení delší dobu.

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

<u>Třída energetické účinnosti (podle normy EN50304)</u>

K provedení testu použijte příslušnou tabulku.

Spotřeba energie a doba předohřevu
Vyberte funkci a proveďte test pouze se zapnutou funkcí “Předohřev” (“Ano předohřev”).

Test přesnosti ovládání
Vyberte funkci a proveďte test pouze s vypnutou funkcí “Předohřev” (jestliže je předohřev zapnutý, ovládání trouby záměrně způsobuje kolísání teploty).

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

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

Pečení různých jídel současně

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

Dezerty

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

Maso

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

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

Otočný rožeň (jen u některých modelů)

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

Pizza

Plechy trochu vymažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozarellou.

Funkce kynutí (jen u některých modelů)

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

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

Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.
Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPEČENSTVO **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, spôsobia vážne zranenia.**

⚠ VAROVANIE **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, by mohli spôsobiť vážne zranenia.**

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

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

Likvidácia domácich spotrebičov

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

INŠTALÁCIA

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

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

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

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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

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

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalových materiálov

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

Likvidácia spotrebiča

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

Úspora energie

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

VYHLÁSENIE O ZHODE CE

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

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

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

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

Vždy uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ČISTENIE

⚠ VAROVANIE

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

Povrch rúry

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

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

Vnútro rúry

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

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

POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď ochladení rúry ju osušte utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

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

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

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

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

ÚDRŽBA

⚠ VAROVANIE

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

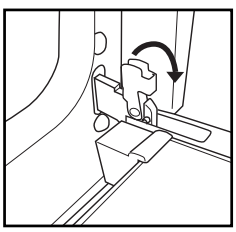
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

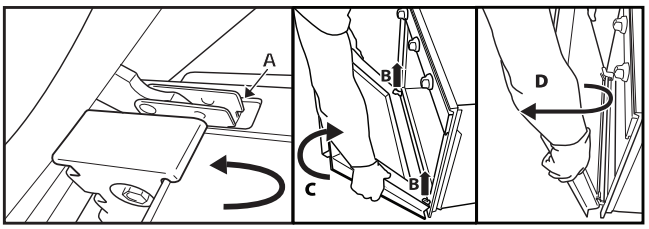
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

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



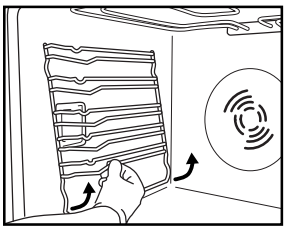
Obr. 1

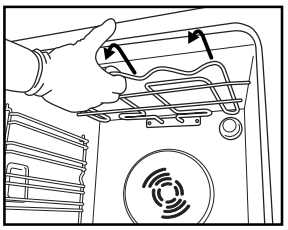


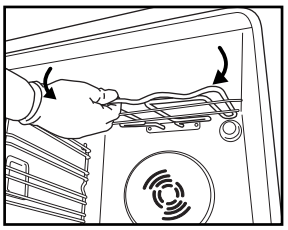
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (Obr. 4) a spusťte (Obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.


Obr. 3


Obr. 4


Obr. 5

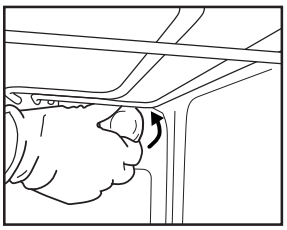
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

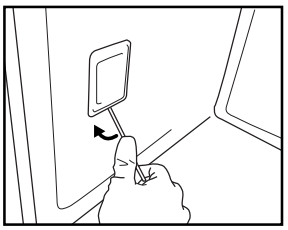
Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

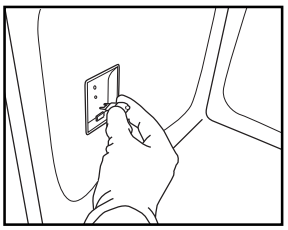
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

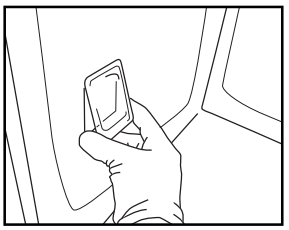
Pri výmene bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (Obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (Obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (údaje o type nájdete v poznámke) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (Obr. 9).
6. Opäť namontujte mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.


Obr. 6


Obr. 7


Obr. 8


Obr. 9

POZNÁMKA:

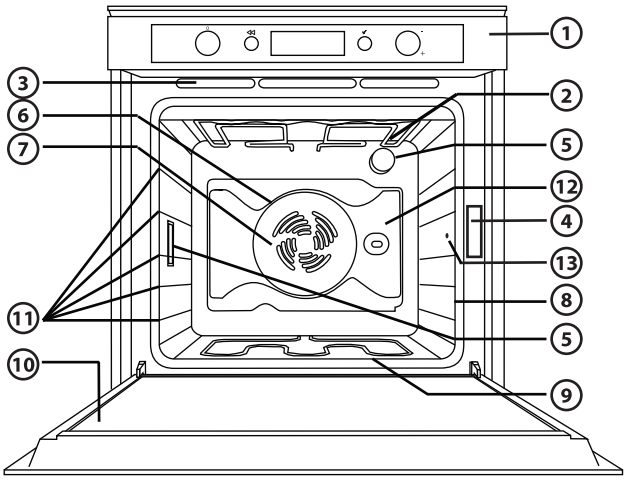
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

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

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII

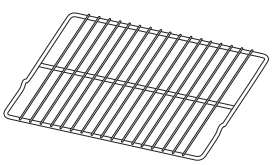


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne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

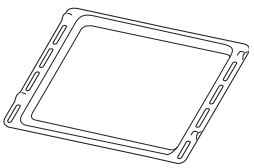
POZNÁMKA:

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

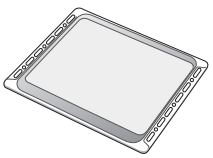
DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



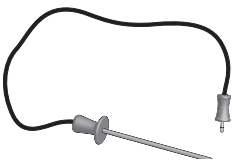
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

A. ROŠT (1): používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pod pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.

B. NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE (1): umiestnená pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.

C. PLECH NA PEČENIE (2): používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.

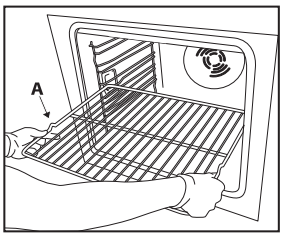
D. MÄSOVÁ SONDA: na meranie vnútornej teploty jedál počas pečenia.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

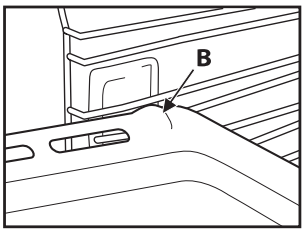
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou “A” smerujúcou hore (Obr. 1).
2. Pri vkladaní iných druhov príslušenstva, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa príslušenstvo vsúva s výstupkom nachádzajúcom sa na strane “B” otočenej smerom hore (Obr. 2).



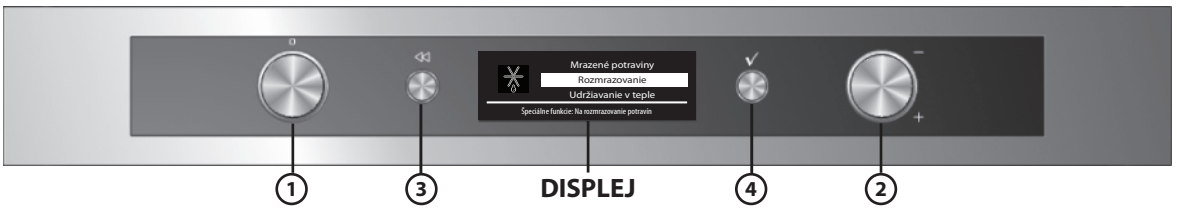
Obr. 1



Obr. 2

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLÁDAČ FUNKCIÍ**: zapnutie/vypnutie a voľba funkcií
2. **NAVIGAČNÝ GOMBÍK:** posun po ponukách, regulácia vopred nastavených hodnôt
3. **TLAČIDLO** ⏮**:** na návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu
4. **TLAČIDLO** ✓: na voľbu a potvrdenie nastavení

ZOZNAM FUNKCIÍ

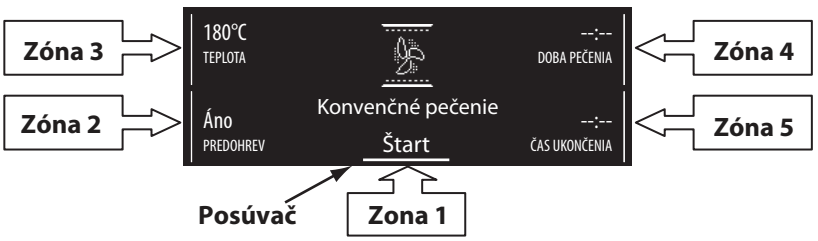
Otočením ovládača “Funkcie” do ľubovoľnej polohy sa rúra aktivuje: na displeji sa zobrazia funkcie alebo rozšírené ponuky pridružené ku každej funkcii.
Rozšírené ponuky sa dajú zobraziť a zvoliť nastavením gombíka na funkcie GRIL, ŠPECIÁLNE FUNKCIE, NASTAVENIA, RECEPTY a SKRATKY..



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

PODROBNOSTI O FUNKCII

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



Aby ste sa pohybovali po rôznych zónach, otočte ovládač “Navigácia”: kurzor sa posúva po hodnotách, ktoré sa dajú modifikovať vyššie popísaným postupom. Stlačením tlačidla ✓ zvoľte hodnotu, zmeňte ju otáčaním gombíka “Navigácia” a potvrďte ju tlačidlom ✓.

PRVÉ POUŽITIE - NASTAVENIE JAZYKA A ČASU

Aby sa dala rúra správne používať, bude nevyhnutné nastaviť želaný jazyk a presný čas.
Postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

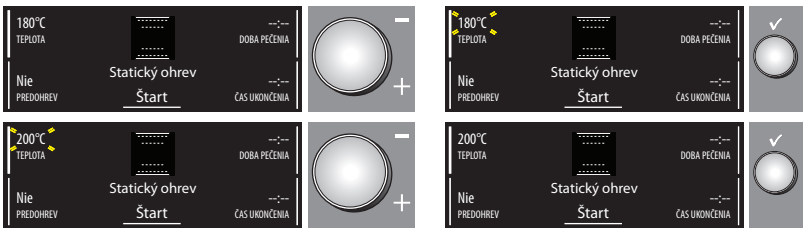
1. Otočte ovládač “Funkcie” do ľubovoľnej polohy: na displeji sa zobrazí zoznam prvých troch jazykov, ktoré sú k dispozícii.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka “Navigácia” sa posúvajte po zozname.
3. Po zvýraznení želaného jazyka stlačte ⊘, aby ste jazyk nastavili.
   Po nastavení jazyka sa na displeji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

NASTAVENIE FUKCIÍ PEČENIA



1. AK je rúra vypnutá, otočte ovládač “Funkcie”; na displeji sa zobrazia funkcie pečenia alebo príslušné rozšírené ponuky.
   POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strana 33 a strana 34.
2. V rámci rozšírených ponúk prehliadajte rôzne možnosti otáčaním ovládača “Navigácia”: zvolená funkcia sa zvýrazní bielou farbou v strede displeja. Aby ste ju nastavili, stlačte tlačidlo ⊘.
3. Nastavenia pečenia sa zobrazia na displeji. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, otočte ovládací gombík “Navigácia” tak, aby posúvač zodpovedal polohe “Štart” a potom stlačte tlačidlo ⊘; ak nie, modifikujte ich podľa nasledujúceho postupu.

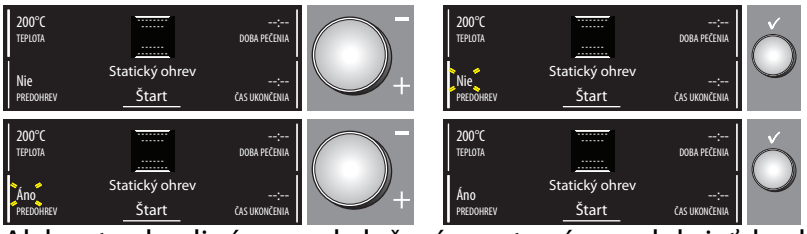
NASTAVENIE TEPLOTY/VÝKONU GRILU



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

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

PREDOHREV VNÚTRA



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

1. Premiestnite posúvač, otočením ovládacieho gombíka “Navigácia” do polohy predohrevu.
2. Stlačením tlačidla ⊘ zvoľte parameter: bliká nápis “Nie”.
3. Parameter modifikujte otočením ovládača “Navigácia”: na displeji sa zobrazí “Áno”.
4. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla ⊘.

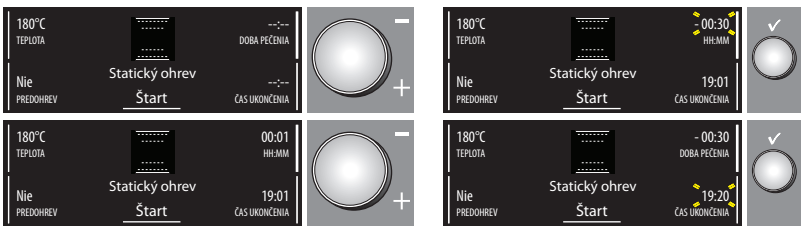
RÝCHLY PREDOHREV



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

1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho gombíka “Funkcie”.
2. Potvrďte tlačidlom ⊘: nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak odporúčaná teplota zodpovedá želanej, otočte ovládací gombík “Navigácia” tak, aby posúvač zodpovedal polohe “Štart” a potom stlačte tlačidlo ⊘. Pri úprave postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Zvukové znamenie vám napovie, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu ⊟.
   V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom “Funkcie” a zvoľte želanú funkciu.

NASTAVENIE DOBY PEČENIA



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

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

ZHNEDNUTIE

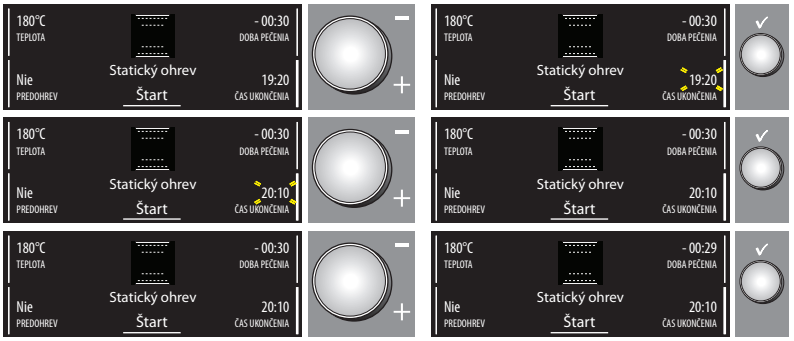
Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí “+/- na predĺženie ✓ zhnednutia”. Stlačením tlačidla ⊘ rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba raz.

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



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

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

POZNÁMKA: počas doby čakania budete v každom prípade môcť zapnúť cyklus pečenia otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal do polohy "Štart" a stlačením tlačidla ⊘.

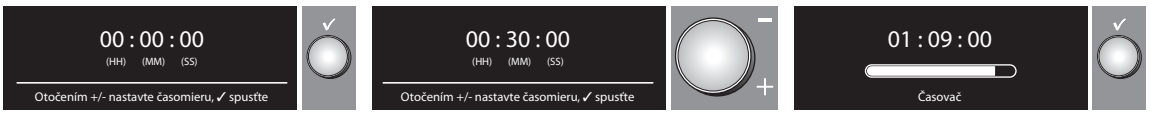
V ľubovoľnej chvíli môžete tiež upraviť nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) podľa postupu v predchádzajúcich odsekoch.

INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA V RÚRE



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

KUCHYNSKÉ MINÚTKY

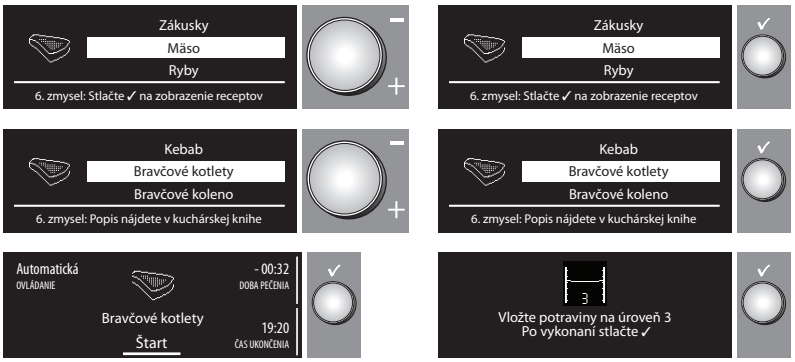


Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 1 hodina a 30 minút.

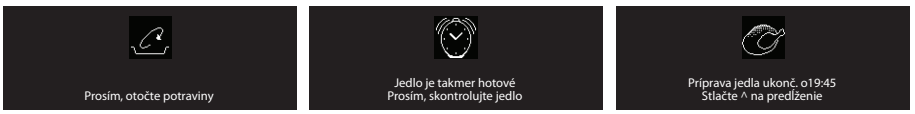
1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo ⊘: na displeji sa zobrazí "00:00:00".
2. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" zvoľte želanú dobu.
3. Stlačením tlačidla ⊘ sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí "00:00:00" a zaznie zvukový signál. Doba sa bude dať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

RECEPTY

Vďaka technológii "Senzor" sa dá použiť 30 funkcií s už vopred nastavenými ideálnymi funkciami a dobami pečenia.
Podľa receptov treba postupovať iba pri voľbe surovín a príprave jedla. Čo sa týka zvyšku, dodržiavajte nasledujúce pokyny:



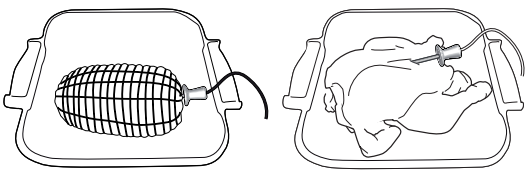
1. Zvoľte "RECEPTY" otočením ovládacieho gombíka "Funkcie".
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrďte jedlo stlačením tlačidla ⊘.
4. Zvoľte želaný recept otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
5. Potvrďte stlačením tlačidla ⊘: na displeji sa zobrazí približná doba pečenia.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



POZNÁMKA: niektoré jedlá treba obrátiť alebo v polovici doby prípravy premiešať: rúra vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí potrebný úkon.
Doba prípravy zobrazená na začiatku je iba približná: počas prípravy sa dá automaticky predĺžiť.
Chvíľku pred ukončením pečenia rúra vyžaduje kontrolu, či je jedlo podľa vás dostatočne upečené. Ak by nebolo, po dopečení môžete dobu pečenia predĺžiť manuálne otočením ovládacieho gombíka "Navigácia".

MÄSOVÁ SONDA

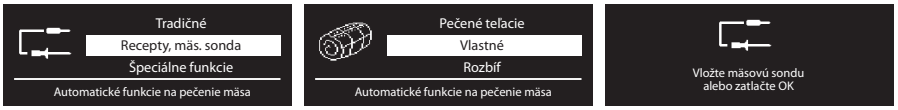
Dodaná mäsová sonda umožňuje počas prípravy jedla merať presnú teplotu vnútri jedla, v rozsahu 0°až 100°C, za účelom zaručenia optimálnej prípravy.
Vnútornú teplotu jedla možno naprogramovať v závislosti od jedla, ktoré a má pripraviť.
Na dosiahnutie želaného výsledku pečenia je veľmi dôležité umiestniť sondu správne. Sondu úplne vsuňte do svalu, nedovoľte, aby sa dotýkala osi alebo mastných častí (Obr. 1). Pri pečení hydiny treba sondu vsunúť priečne v strede hrude, pričom treba dávať pozor, aby sa hrot sondy nedostal do dutiny (Obr. 2).
Ak je hrúbka mäsa veľmi nepravidelná, skontrolujte stupeň upečenia ešte pred vybratím jedla z rúry.
Zapojte koncovku sondy do príslušného otvoru na zapojenie sondy, ktoré sa nachádza na pravej stene vnútra rúry.



Obr. 1 Obr. 2

Recepty pri použití mäsovej sondy

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



Ak bola sonda zapojená správne, na displeji sa na tri sekundy zobrazí správa potvrdenia a ihneď potom obrazovka so všetkými parametrami prípravy jedla, vrátane vnútornej teploty jedla zistenej sondou.
Po dosiahnutí predpokladanej vnútornej teploty sa na displeji zobrazí na 3 sekundy blikajúca správa. Po uplynutí naprogramovanej doby bude možné predĺžiť dobu otočením ovládača “Navigácia” smerom k symbolu **+**. Od danej chvíle bude pečenie pokračovať tradičným spôsobom na dobu neurčitú. Ak dobu pečenia nepredĺžite, rúra ostane v režime čakania 10 minút, potom sa vypne a doba pečenia sa už nebude dať predĺžiť.



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



NASTAVENIA

1. Aby sa dali modifikovať niektoré parametre na displeji, zvoľte v hlavnej ponuke “NASTAVENIA” otáčaním gombíka “Funkcie”.
2. Potvrďte tlačidlom ⊘: na displeji sa zobrazia parametre, ktoré sa dajú upraviť (jazyk, hlasitosť zvukového znamenia, jas displeja, presný čas, úspora energie).
3. Otáčaním gombíka “Navigácia” zvoľte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
4. Stlačte tlačidlo ⊘ na potvrdenie.
5. Pri úprave parametra dodržiavajte pokyny na displeji.
6. Stlačte tlačidlo ⊘; na displeji sa zobrazí správa potvrdenia o operácii.

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

BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)

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

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDAČ FUNKCIÍ		
0	**OFF**	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	**RÝCHLY PREDOHREV**	Na rýchly predohrev rúry.
	**STATICKÝ OHREV**	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	**GRIL**	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	TURBO GRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii v príslušenstve rúry.
	**HORÚCI VZDUCH**	Na súčasné pečenie rôznych jedál na viacerých úrovniach, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Používajte 3. úroveň pri pečení na jednej úrovni, 1. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach a 1., 3. a 5. úroveň pri pečení na troch úrovniach. Rúru netreba predohriať.
	**KONVENČNÉ PEČENIE**	Mäso, plnené koláče (tvarohové koláče, závin, ovocná torta) a plnenú zeleninu pečte iba na jednej úrovni. Pri tejto funkcii sa využíva prerušovaná a šetrná činnosť ventilátora, ktorá bráni nadmernému vysušeniu jedál. Odporúča sa používať 2. úroveň v rúre. Pred pečením rúru netreba predohriať.
	**ŠPECIÁLNE FUNKCIE**	Pozrite ŠPECIÁLNE FUNKCIE.
	**NASTAVENIA**	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	**RECEPTY**	Na výber z 30 rôznych vopred nastavených receptov (pozrite priložený receptár). Rúra automaticky nastaví optimálnu teplotu, funkciu a dobu pečenia. Je veľmi dôležité presne dodržiavať pokyny pri príprave, pri výbere pomôcok a úrovní uvedené v recepte.
	**RECEPTY, MÄS. SONDA**	Na voľbu 7 režimov pečenia optimálnych pre rôzne kategórie mäsa. Rúra automaticky nastaví vnútornú teplotu zvoleného druhu mäsa a ideálnu teplotu pečenia. Uvedené hodnoty sú uvedené nižšie v tabuľke pečenia, ale možno ich modifikovať manuálne v rámci vopred definovaného intervalu. Aby ste sondu správne vsunuli a použili, dodržiavajte pokyny uvedené v príslušnom odseku. Uložte mäso na 3. úroveň, pričom použite plech na pečenie na rošte alebo priamo na dodanej nádobe na odkvapkávanie. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia môžete dvierka rúry otvoriť, by ste mäso skontrolovali alebo priliali výpek, ale dávajte pozor, aby ste sondu neposunuli.

OVLÁDAČ FUNKCIÍ (pokračuje)			
	**SKRATKY**		Na priamy prístup k 10 najpoužívanejším funkciám. Pri modifikácii nastavení želanej funkcie dodržiavajte pokyny uvedené v odseku "NASTAVENIE FUNKCIÍ PEČENIA".
ŠPECIÁLNE FUNKCIE			
	**ROZMRAZOVANIE**		Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
	**UDRŽIAVANIE V TEPLE**		Funkcia je ideálna na udržiavanie tepla a chrumkavosti práve upečených jedál (napr: mäso; smažené jedlá; nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°C.
	**KYSNUTIE**		Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40°C. Vložte cesto na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	**KONVENČNÝ OHREV**		Na prípravu hotových jedál, skladovaných pri teplote prostredia alebo v chladničke (sušienky, hotové hmoty na prípravu torty, koláčov, prvé jedlá a výrobky ako chlieb). Všetky jedlá sa budú piecť rýchlo a šetrne; funkcia sa dá použiť aj na ohrev uvarených jedál. Postupujte podľa pokynov na obale jedla. Rúru netreba predohriať.
	**MAXI PEČENIE**		Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Z času na čas ho treba podliať, aby sa príliš nevysušilo.
	**MRAZENÉ POTRAVINY**	**Lasagne**	Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Pri pečení používajte 2. alebo 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.
		Pizza	
		Závin	
		Zemiak. hranolčeky	
		Chlieb	
		Vlastné	Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 až 250°C a piecť iné druhy výrobkov.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-180	30-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, závin, ovocná torta)		-	2	160-200	35-90	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-200	40-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/Koláčiky		-	3	170-180	20-45	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	160-170	20-45	Úr. 4: rošt
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Odpaľované cesto		-	3	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	180-190	35-45	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Snehové sušienky		-	3	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	90	140-160	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	90	140-160	Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Chlieb / Pizza / Posúch		-	1/2	190-250	15-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	190-250	20-50	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		-	2/3	190-200	35-55	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	180-190	45-70	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
		-	1-3-5	180-190	45-70	Úr. 5: forma na tortu na rošte Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky + forma na tortu
Slané a sladké odpaľované cesto		-	3	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	180-190	20-40	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	20-40	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		-	3	190-200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1kg		-	2	180-190	80-120	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1kg		-	3	200-220	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3kg		-	2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	3	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	170-190	30-60	Pekáč na rošte
Hrianky		-	5	Vysoká	3-6	Rošt

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Filé / plátky rýb		-	4	Stredná	20-30	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburger		-	5	Stredne-Vysoká	15-30	Úr. 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 kg		-	2	Stredná	55-70	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť) Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
		-	2	Vysoká	80-110	Úr. 2: Otočný ražeň (ak je k dispozícii) Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíf 1kg		-	3	Stredná	35-45	Pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	3	Stredná	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	Stredná	45-55	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	Vysoká	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a Mäso		-	1-4	200	50-100*	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		-	1-4	200	45-100*	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kompletné jedlo: Koláč z krehkého cesta (Úr. 5) / Lasagne (Úr. 3) / Mäso (Úr. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Mrazené pizze		-	3	Autom	10-15	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na zákusky alebo rošt
		-	1-4	Autom	15-20	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	Autom	20-30	Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
						Úr. 1: pekáč na rošte
		-	1-3-4-5	Autom	20-30	Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
						Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
						Úr. 1: pekáč na rošte

* Doba pečenia je približná. Jedlá treba vybrať z rúry v závislosti od osobného uprednostnenia.

RECEPTY PRI POUŽITÍ MÄSOVEJ SONDY

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Odporúčaná teplota mäsovej sondy (°C)
Roast beef upečený do krvava	Autom	-	3	215	40-60	48
Stredne upečený roast beef	Autom	-	3	180	50-70	60
Prepečený roast beef	Autom	-	3	180	60-80	68
Pečený moriak	Autom	-	1 / 2	160	90-180	75
Pečené kurča	Autom	-	3	205	50-70	83
Pečené bravčové mäso	Autom	-	3	180	70-100	75
Teľacie pečené	Autom	-	3	170	60-90	68
Rýchlo upečené mäso	Autom	-	3	200	-	45-90

TESTOVANÉ RECEPTY v súlade s normami IEC 50304/60350:2009-03 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		-	3	170	15-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	20-35	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Malé koláčiky (Small cakes)		-	3	170	25-35	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	30-40	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
		-	1-3-5	160	35-45*	Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 3: plech na pečenie zákuskov
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Forma na tortu na rošte
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dve jablkové torty (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	175	75-95	Úr. 4: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toasty (Toast)**		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery (Burger)**		-	5	Vysoká	18-30	Úr. 5: rošt (V polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v pekáči (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	55-65	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečené bravčové mäso (Roast pork)		-	2	170	110-150	Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 príloha C						
Nízky koláč (Flat cake)		-	3	170	40-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	45-55	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie

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

Indikácie v tabuľke sú uvedené bez použitia posuvných líšt. Skúšky vykonávajte bez posuvných líšt.

* Vytiahnite jedlo z 5. úrovne skôr ako z ostatných, a to po dosiahnutí želaného zapečenia. Pri úrovniach 1 a 3 sú doby pečenia dlhé.

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

Trieda energetickej účinnosti (podľa normy EN50304)

Pri vykonaní testu použite príslušnú tabuľku.

Spotreba energie a doba predohrevu

Zvoľte funkciu a vykonajte test iba keď je aktivovaná funkcia "Predohrev" ("Predohrev Áno").

Test presnosti ovládania

Zvoľte funkciu a vykonajte test, iba keď vypnutá možnosť "Predohrev" (keď je predohrev aktívny, ovládanie rúry vytvára nútenú osciláciu teplotného profilu).

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

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

Pečenie rôznych jedál súčasne

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

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvoľte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnite do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymasťte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia "klesne", nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Pečenie zákuskov so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné torty) si vyžadujú použitie funkcie "KONVENČNÉ PEČENIE". Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

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

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

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

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

Pizza

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

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u špecifických modelov)

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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

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

Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.
Minden biztonsági figyelmeztetést megelőz a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

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

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

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

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

- Ha az ételek elkészítéséhez alkoholt (pl. rum, konyak, bor) használ, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzk az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

A háztartási készülékek kiselejtezése

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

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

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

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

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

Használat alatt:

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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kiselejtezése

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

Energiatakarékosság

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT CE

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

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Az elektronikus programozó nem működik:

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

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

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

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

Mindig adja meg:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehűlt, hogy megérinthető.**
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

A sütő külseje

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

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

Sütő belseje

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

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

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

Tartozékok:

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

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

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszlyeztethetik az öntisztító képességeket.

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

KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

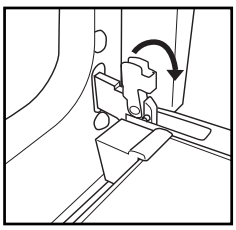
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

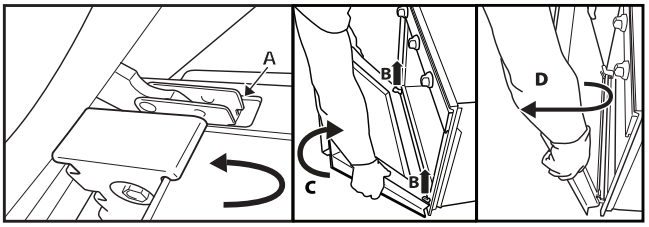
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

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



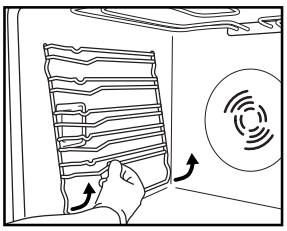
1. ábra



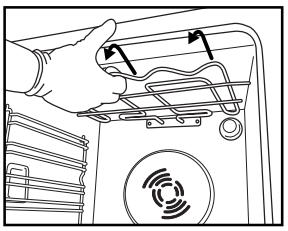
2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

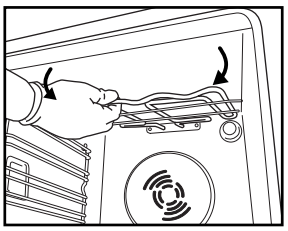
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra



4. ábra



5. ábra

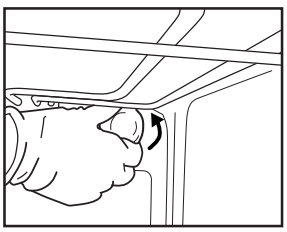
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

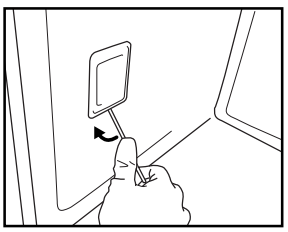
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

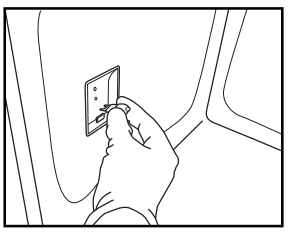
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelet, és nyomja a fal felé, míg a helyére nem kattan (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



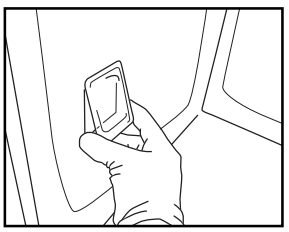
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

MEGJEGYZÉS:

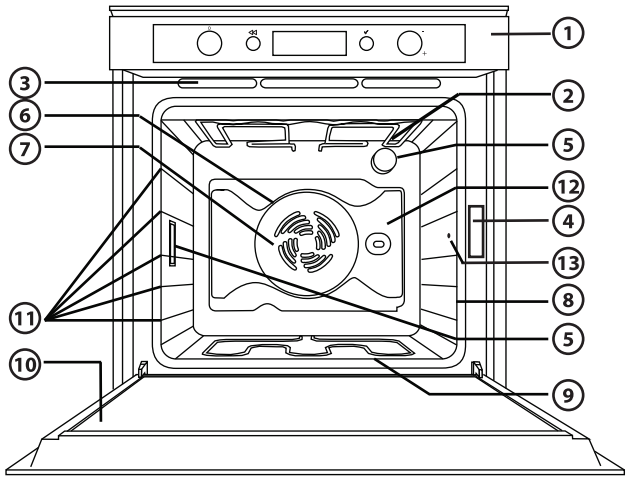
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

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

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

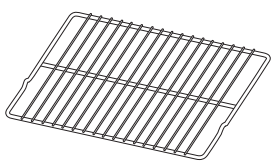


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventillátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

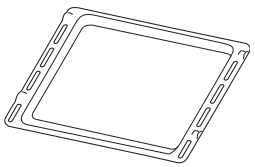
MEGJEGYZÉS:

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

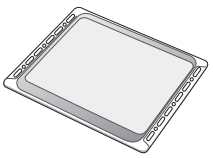
A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



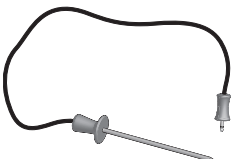
A ábra



B ábra



C ábra



D ábra

A. RÁCS (1): a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.

B. ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1): ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.

C. SÜTEMÉNYES TEPSI (2): kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.

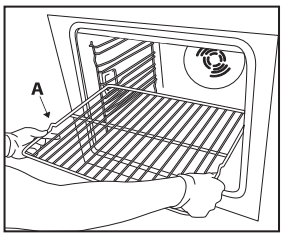
D. HÚSSZONDA: az étel belső hőmérsékletének mérésére ételkészítés közben.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

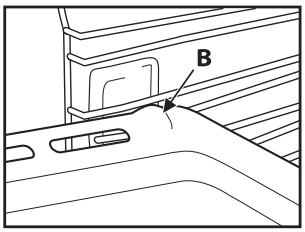
A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. A magasabb "A" részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1 ábra).
2. Az egyéb tartozékok, mint a zsírfogó tálca és a süteményes tepsi behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a lapos részen található kiemelkedés ("B") felfelé nézzen (2 ábra).



1 ábra



2 ábra

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA

Elektronikus programválasztó



1. **FUNKCIÓK GOMB:** bekapcsolás/kikapcsolás és funkcióválasztás
2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** navigálás a menüben, előre beállított értékek szabályozása
3. ⏮ **GOMB:** visszatérés az előző képernyőre
4. ✓ **GOMB:** a beállítások kiválasztása és megerősítése

A FUNKCIÓK LISTÁJA

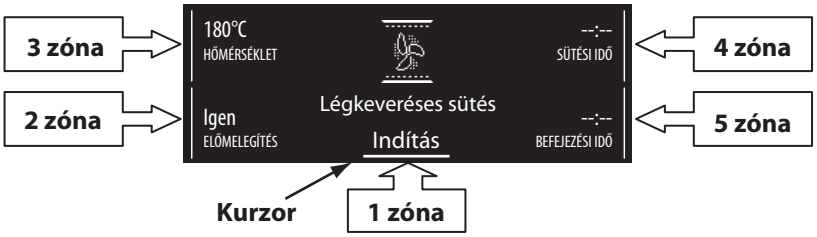
A "Funkciók" gomb bármilyen helyzetbe forgatásával lehet a sütőt bekapcsolni: a kijelzőn megjelennek a funkciók vagy az azokhoz társuló almenük.
Az almenük elérése és kiválasztása csak akkor lehetséges, ha a gomb a GRILLFŰTŐTEST, SPECIÁLIS FUNKCIÓK, BEÁLLÍTÁSOK, RECEPTEK és GYORSBILLENTYŰK funkciókra van forgatva.



A. A kiemelt funkcióhoz tartozó ikon
B. A megnyomásával kiválasztható kiemelt funkció ✓
C. A kiemelt funkció leírása
D. További elérhető és kiválasztható funkciók.

A FUNKCIÓK RÉSZLETEI

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



Az egyes zónák közötti lépegetéshez forgassa el a "Navigáció" gombot: a kurzor a fenti sorrendet követve ugrik a módosítható értékek mellé. Nyomja meg ✓ a gombot az érték kiválasztásához, módosítsa azt a "Navigáció" gomb elforgatásával, majd végezzen megerõsítést a ✓ gombbal.

ELSŐ HASZNÁLAT - NYELVVÁLASZTÁS ÉS ÓRABEÁLLÍTÁS

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

Ezt a következők szerint végezze:

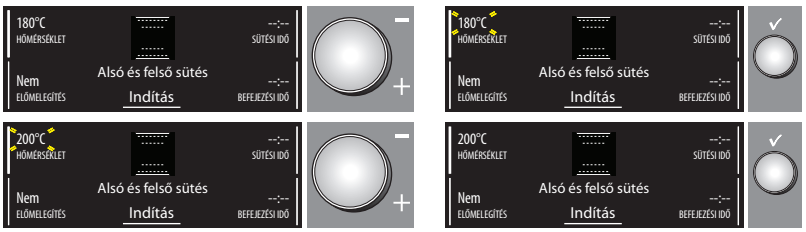
1. Forgassa a “Funkciók” gombot bármelyik helyzetbe: a kijelzőn megjelenik a rendelkezésre álló első három nyelv listája.
2. A lista görgetéséhez forgassa el a “Navigáció” gombot.
3. Amikor kiemelődik a kívánt nyelv, a ⊘ gomb megnyomásával válassza azt ki.
   A nyelv kiválasztását követően villogó 12:00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

A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. A sütő kikapcsolt állapotában forgassa el a “Funkciók” gombot; a kijelzőn megjelennek a sütési funkciók vagy az azokhoz kapcsolódó almenük.
   MEGJEGYZÉS: a funkciók listáját és leírását a 54. oldal. és 55. oldal. oldalon látható táblázat tartalmazza.
2. Az almenün belül a “Navigáció” gomb elforgatásával lehet böngészni a különböző lehetőségek között: a kiválasztott funkció fehérrel lesz kiemelve a kijelző közepén. Kiválasztásához nyomja meg a ⊘ gombot.
3. A kijelzőn megjelennek a sütési beállítások. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, addig forgassa a “Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül az “Indítás” mellé, majd nyomja meg a ⊘ gombot; egyéb esetben az értékek módosításához az alábbiak szerint járjon el.

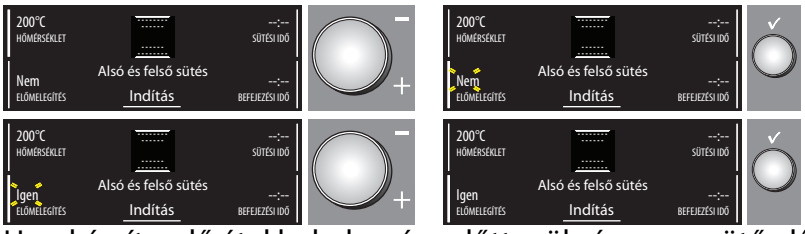
A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA



A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:

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

A SÜTŐTÉR ELŐMELEGÍTÉSE



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

1. A kurzor mozgatásához forgassa a “Navigáció” gombot az előmelegítés lehetőséghez.
2. Nyomja meg a ⊘ gombot a paraméter kiválasztásához: a “Nem” szó villog.
3. A “Navigáció” gomb elforgatásával módosítsa a paramétert: a kijelzőn megjelenik az “Igen” szó.
4. A választás megtörténtét a ⊘ gomb megnyomásával erősítse meg.

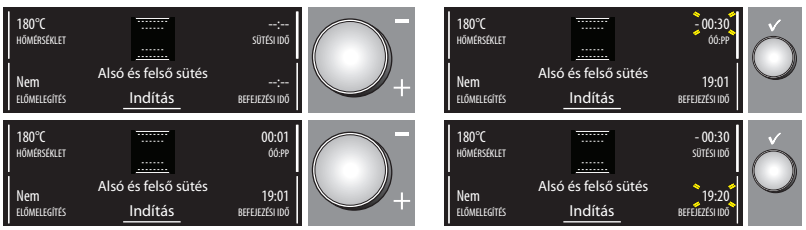
GYORS ELŐMELEGÍTÉS



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

1. A “Funkciók” gomb elforgatásával válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a ⊘ gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, addig forgassa a “Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül a “Mehet” mellé, majd nyomja meg a ⊘ gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. Hangjelzés figyelmeztet arra, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó/felső sütés ⊟ funkciót. Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a “Funkciók” gombot és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA



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

1. A funkció elindításához a “Navigáció” gomb elforgatásával vigye a kurzort a “SÜTÉSI IDŐ” felirathoz.
2. Nyomja meg a ⊘ gombot a paraméter kiválasztásához; “00:00” villog a kijelzőn.
3. Az érték módosításához addig forgassa a “Navigáció” gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
4. A kiválasztott értéket a ⊘ gomb megnyomásával erősítse meg.

BARNÍTÁS

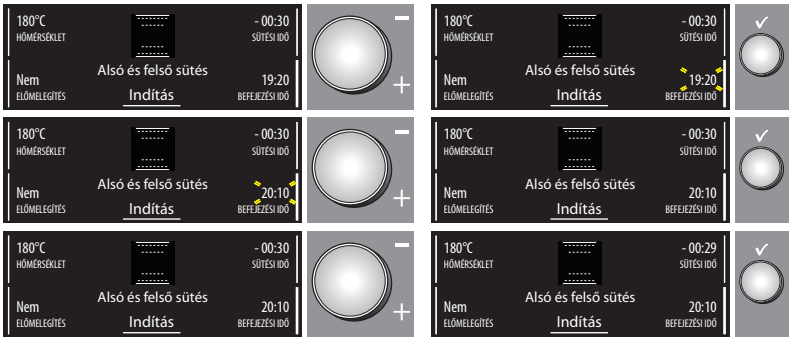
A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel felületi barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön előbb megadott egy sütési időtartamot.



A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: “Hosszabbítás: +/-. ✓ barnítás: ”. A ⊘ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak egyszer lehet lefuttatni.

A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

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



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

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

MEGJEGYZÉS: A várakozási fázisban is elindíthatja a sütési ciklust úgy, hogy addig forgatja a “Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül a “Mehet” mellé, majd megnyomja a ⊘ gombot. A fenti pontokban leírt módon bármikor módosíthatja a beállított értékeket (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő).

A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELZÉSE



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

Percszámláló

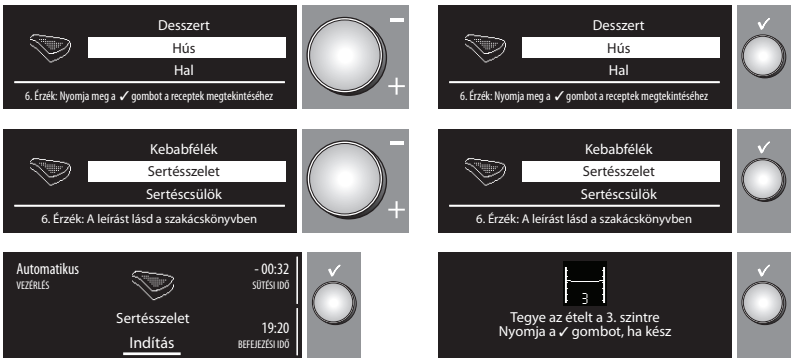


Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztasütési idő szabályozásához hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 1 óra 30 perc.

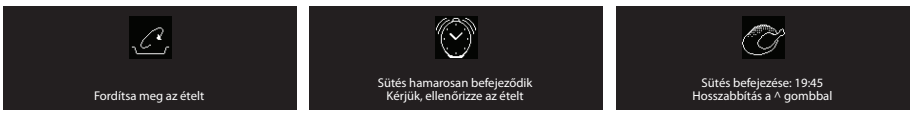
1. A sütő kikapcsolt állapotában nyomja meg a ⊘ gombot: a kijelzőn megjelenik a “00:00:00” felirat.
2. A kívánt idő kiválasztásához forgassa el a “Navigáció” gombot.
3. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a ⊘ gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn “00:00:00” jelenik meg, és megszólal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

RECEPTEK

A “Hatodik érzék” technológiának köszönhetően 30 olyan recept közül lehet választani, amelyek az ideális funkció és sütési hőmérséklet figyelembe vételével kerültek előzetes beprogramozásra.
A sütőhöz járó receptek esetében Önnek csak a hozzávalókra és az elkészítés módjára kell figyelnie. Minden mást illetően kövesse az alábbi utasításokat:



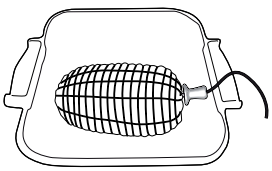
1. A “Funkciók” gomb elforgatásával válassza ki a “RECEPTEK” funkciót.
2. A lehetőségek közül válassza ki az elkészítendő ételt.
3. A kiválasztott ételt a ⊘ gombbal erősítse meg.
4. A “Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a kívánt receptet.
5. Erősítse meg a ⊘ gombbal: a kijelzőn megjelenik a körülbelüli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

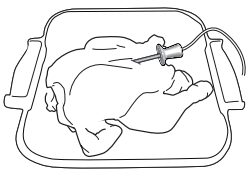


MEGJEGYZÉS: Egyes ételeket a sütés felénél meg kell fordítani vagy keverni: a sütő hangjelzést ad és a kijelzőn megjelenik a kívánt művelettípus.
Az elején jelzett sütési időtartam csupán tájékoztató jellegű: így előfordulhat, hogy sütés közben az automatikusan meghosszabbodik.
Röviddel a sütési időtartam lejárta előtt a sütő kérni fogja annak ellenőrzését, hogy az étel sütési állapota megfelel-e az Ön igényeinek. Ha nem felel meg, akkor a sütés végén a “Navigáció” gomb elforgatásával Ön manuálisan hosszabbíthatja meg a sütési időt.

HÚSSZONDA

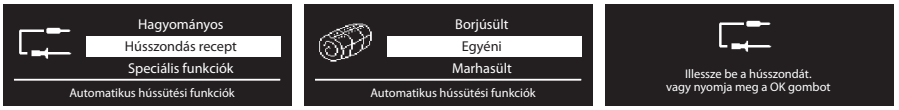
Az optimális végeredmény érdekében a tartozékként adott hússzondával az ételkészítés során 0 °C és 100 °C között megmérhető a készülő étel belsejének hőmérséklete.
A kívánt belső hőmérsékletet a készítendő étel szerint be lehet programozni.
A kívánt eredmény eléréséhez nagyon fontos az, hogy a szonda megfelelően legyen behelyezve. A szondát szúrja be teljesen az adott húsdarab leghúsosabb részébe, kerülve a csontokat és a zsíros részeket (1 ábra).
Baromfi esetén a szondát átlósan kell beszúrni a mell közepébe, ügyelve arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg (2 ábra).
Szabálytalan vastagságú hús esetén ellenőrizze a sütés megfelelőségét, mielőtt az ételt kivenné a sütőből.
A szonda végét dugja be a sütőtér jobb oldali falán levő csatlakozó nyílásba.


1 ábra


2 ábra

Hússzondás receptek

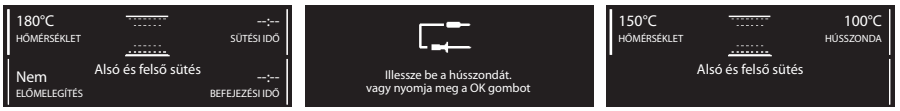
1. A Funkciók gombnak a megfelelő jelre való elforgatásával válassza ki a “Hússzondás receptek” funkciót.
2. A lehetőségek közül válassza ki az elkészítendő ételt, és erősítse meg a ⊘ (OK) gombbal.
   MEGJEGYZÉS: az “egyéb” kiválasztásakor az összes megadandó paraméter kiválasztható. A többi receptnél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



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



A szonda az ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS, LÉGKEVERÉSES SÜTÉS, HŐLÉGBEFÚVÁS, TURBOGRILL és XXL MÉRETŰ HÚSOK funkciók mellett is használható. Ha a szonda nincs csatlakoztatva, akkor a sütés hagyományos módon folytatódik, egyébként pedig a kijelzőn egy üzenet jelzi a csatlakoztatás megtörténtét. Az üzenet 3 másodpercig látható, majd ezután a sütő úgy viselkedik, mintha a fent említett “egyéb” funkció került volna kiválasztásra.



BEÁLLÍTÁSOK

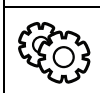
1. A kijelző egyes paramétereinek módosításához a “Funkciók” gomb elforgatásával válassza ki a “BEÁLLÍTÁSOK” pontot a főmenüből.
2. Erősítse meg a ⊘ gombbal: a kijelzőn megjelennek a módosítható paraméterek (nyelv, hangjelzés erőssége, kijelző fényereje, pontos idő, energiatakarékosság).
3. A “Navigáció”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

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

GOMBZÁR (KEY-LOCK)

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

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB		
0	**OFF**	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	**GYORS ELŐMELEGÍTÉS**	A sütő gyors előmelegítéséhez.
	**ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	**GRILLFŰTŐTEST**	Használja a grill funkciót karaj, rablóhús, kolbász, zöldség sütéséhez vagy kenyérpirításhoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	**HŐLÉGBEFÚVÁS**	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) legfeljebb három szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 3. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	**LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**	Húsok, töltött sütemények (sajttorta, rétes, gyümölcstorta) és töltött zöldségek egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció nem folyamatos és kímélő levegőkeringetést alkalmaz, hogy elkerülhető legyen az ételek túlzott mértékű kiszáradása. Javasoljuk, hogy a 2. szinten használja. Használat előtt nem szükséges a sütő előmelegítése.
	**SPECIÁLIS FUNKCIÓK**	Lásd SPECIÁLIS FUNKCIÓK.
	**BEÁLLÍTÁSOK**	A kijelzőn beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	**RECEPTEK**	Választás az előre beprogramozott 30 receptből (lásd a mellékelt receptgyűjteményt). A sütő automatikusan beállítja az optimális sütési hőmérsékletet, funkciót és időtartamot. Pontosan be kell tartani a receptgyűjtemény előírásait az elkészítésre, tartozékokra és szintekre vonatkozóan.

FUNKCIÓK GOMB (Folytatás)			
	HÚSSZONDÁS RECEPT		7 féle optimális sütési mód közüli választás különböző húsfélékhez. A kiválasztott húsféléhez a sütő automatikusan beállítja a végső belső hőmérsékletet és az ideális sütési hőmérsékletet. Ezek az értékek az alábbi sütési táblázatban láthatók, de egy előre meghatározott időtartamon belül mindkét értéket kézzel is lehet módosítani. A szonda megfelelő behelyezéséhez és használatához kövesse az erről szóló fejezet útmutatását. Úgy helyezze el a húst a 3. szinten, hogy ahhoz egy tepsit tesz a rácsra vagy közvetlenül a tartozékként adott zsírfogó tálcára. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ki lehet nyitni a sütőajtót a hús ellenőrzése vagy szaft rálocsolása érdekében, de ügyelni kell arra, hogy a szonda ne mozduljon el.
	GYORSBILLENTYŰK		A 10 leggyakrabban használt funkció közvetlen elérése. A kívánt funkció beállításainak módosításához olvassa el "A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA" című részt.
SPECIÁLIS FUNKCIÓK			
	KIOLVASZTÁS		Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	MELEGEN TARTÁS		A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65°C felett van.
	KELESZTÉS		Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	SÜTÉS, TÖBB SZINTEN		Már kész, illetve környezeti hőmérsékleten vagy hűtőben tárolt ételek esetében (kekszek, folyékony tortahozzávalók, muffin, egytálételek és kenyérfélék). Ezzel a funkcióval minden étel gyorsan és kíméletesen készíthető el; már elkészült ételek melegítéséhez is használható. kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	XXL MÉRETŰ HÚSOK		Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon megbarnulni. A túlzott kiszáradás elkerülése érdekében érdemes néha meglocsolni.
	FAGYASZTOTT ÉTEL	**Lasagna**	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. Használja a 2. vagy 3. sütőszintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
		Pizza	
		Rétes	
		Sültburgonya	
		Kenyér	
		Egyéni	Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250 °C között.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		-	2/3	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	160-180	30-90	4. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		-	2	160-200	35-90	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		-	1-4	160-200	40-90	4. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Kekszek / apró sütemények		-	3	170-180	20-45	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	160-170	20-45	4. szint: rács
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	160-170	20-45	5. szint: sütőforma rácson
						3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Fánk		-	3	180-200	30-40	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	35-45	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	35-45	5. szint: sütőforma rácson
						3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Habcsók		-	3	90	110-150	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	90	140-160	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	90	140-160	5. szint: sütőforma rácson
						3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/ (Olasz) Lángos		-	1/2	190-250	15-50	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	190-250	20-50	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	190-250	25-50	5. szint: sütőforma rácson
						3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		-	2/3	190-200	35-55	Tortasütő rácson
		-	1-4	180-190	45-70	4. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
		-	1-3-5	180-190	45-70	5. szint: tortasütő rácson
						3. szint: tortasütő rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütemé-nyes tepsi + tortasütő
Voulevant/Leveles tészta		-	3	190-200	20-30	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	20-40	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	20-40	5. szint: sütőforma rácson
						3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Lasagna / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		-	3	190-200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		-	2	180-190	80-120	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		-	3	200-220	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		-	2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		-	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkíni, padlizsán)		-	2	170-190	30-60	Sütőforma rácson
Pirítós kenyér		-	5	Magas	3-6	Rács
Halfilé / halszelet		-	4	Közepes	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		-	5	Közepes-Magas	15-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						4. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	Közepes	55-70	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfogó tálca vízzel
		-	2	Magas	80-110	2. szint: forgónyárs (ha van)
						1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Roast Beef véresen 1 kg		-	3	Közepes	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	3	Közepes	60-90	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Sült burgonya		-	3	Közepes	45-55	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	Magas	10-15	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		-	1-4	200	50-100*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok & Burgonya		-	1-4	200	45-100*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		-	1-4	180	30-50*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Teljes menü: Crostata (5. szint) / Lasagna (3. szint) / Hús (1. szint)		-	1-3-5	190	40-120*	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Fagyasztott pizza		-	3	Auto	10-15	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rács
		-	1-4	Auto	15-20	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	Auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 4. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson

* A sütési időtartam tájékoztató jellegű. Az elkészült ételeket egyéni ízlés szerint, eltérő időpontokban lehet kivenni a sütőből.

HÚSSZONDÁS RECEPTEK

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	A hússzonda javasolt hőmérséklete (°C)
Marhasült angolosan elkészítve	Auto	-	3	215	40-60	48
Marhasült közepesen átsütve	Auto	-	3	180	50-70	60
Marhasült teljesen átsütve	Auto	-	3	180	60-80	68
Pulykasült	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Sült csirke	Auto	-	3	205	50-70	83
Sertéssült	Auto	-	3	180	70-100	75
Borjúsült	Auto	-	3	170	60-90	68
Ad hoc sütött hús	Auto	-	3	200	-	45-90

RECEPT FEJLÉCEK - az IEC 50304/60350:2009-03 és a DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Omlós keksz (Shortbread)		-	3	170	15-30	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	20-35	4. szint: süteményes tepsi
						1. szint: zsírfogó tálca
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Kis édes sütemények (Small cakes)		-	3	170	25-35	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	30-40	4. szint: süteményes tepsi
						1. szint: zsírfogó tálca
		-	1-3-5	160	35-45*	5. szint: sütőforma rácson
						3. szint: süteményes tepsi
						1. szint: zsírfogó tálca
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Zsírmentes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortasütő rácson
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Két almáspite (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Melegszendvics (Toast)**		-	5	Magas	3-6	Rács
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgerek (Burgers)**		-	5	Magas	18-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						4. szint: zsírfogó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	55-65	4. szint: süteményes tepsi
						1. szint: zsírfogó tálca
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült (Roast Pork)	XL	-	2	170	110-150	2. szint: zsírfogó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	45-55	4. szint: süteményes tepsi
						1. szint: zsírfogó tálca

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

A táblázat adatai a mozgatható sínek használata nélkül értendők. A csúsztatható sínek nélkül végezzen próbákat.

* A többi szint előtt vegye ki az 5. szintet, amikor ez már elérte a kívánt barnultságot. Az 1. és 3. szinten hosszabb az elkészítés ideje.

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

Energiahatékonysági osztály (az EN50304 szabvány szerint)

A tesztek elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

Áramfogyasztás és előmelegítési idő
Válassza ki a funkciót, és csak az "Előmelegítés" bekapcsolásával végezze el a tesztelést ("Előmelegítés igen").

A vezérlési pontosság tesztelése
Válassza ki a funkciót, és csak az "Előmelegítés" kikapcsolásával végezze el a tesztelést (az előmelegítés bekapcsolt állapotában a sütővezérlés szándékosan ingadoztatja a hőmérsékletet).

ALKALMAZÁSI TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

A sütési táblázat használatának módja

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

Különböző ételek sütése egyszerre

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

Édességek

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

Hús

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

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

Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

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

Pizza

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

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

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

Printed in Italy
01/2012

5019 310 01376

CZ SK HU



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA