

Basitleştirilmiş Kullanım Talimatları  
Σύντομος Οδηγός Χρήσης  
Краткое руководство по использованию  
Gyors útmutató  
Skrócona instrukcja obsługi  
Ръководство за бърза справка  
Manual de uz rapid  
Коротке керівництво по експлуатації  
Zjednodušený návod k použití  
Zjednodušený návod na použitie

**HL-870**



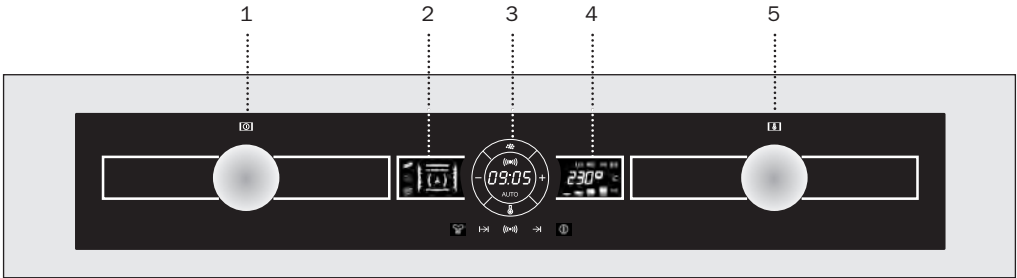
**TeKa**



**HL-870**

- 1 Kontrol Paneli
- 2 Fırın Sızdırmazlık Elemanı
- 3 Izgara Elemanı
- 4 Krom Destek + Teleskopik Kılavuz
- 5 Izgara
- 6 Kek Tepsisi
- 7 Kızartma Tepsisi
- 8 Kapı anahtarı
- 9 Menteşe
- 10 Kapı
- 11 Hava Çıkışı
- 12 Üniteye Bağlantı
- 13 Izgara Bölmesi
- 14 Duman Çıkışı
- 15 Arka Panel
- 16 Fan
- 17 Geniş İç Cam Kapı

Ürünün pazarlandığı diğer bölgelerde, bu kılavuzda açıklanan aksesuarlar birbiri ile uyumlu olmayabilir.

**Kontrol Paneli**

- 1 Fonksiyon seçici.
- 2 Pişirme fonksiyonu ekranı.
- 3 Elektronik zamanlayıcı.
- 4 Pişirme sıcaklığı ekranı.
- 5 Sıcaklık seçici.

## Elektronik Saat Ayarları

### Dikkat

Elektronik saat Dokunmatik Kontrol teknolojisine sahiptir. Saati çalıştırmak için, parmak ucunuzla cam kontrol sembollerine dokunmanız yeterlidir.

Dokunmatik kontrol hassasiyeti sürekli olarak ortam şartlarına uyum sağlar. Fırının fişini prize taktığınızda, kontrol panelinin cam yüzeyinin temiz ve üzerinde yabancı cisim bulunmadığından emin olunuz.



Cama dokunduğunuzda saatin gerektiği şekilde çalışmaması durumunda, fırının fişini prizden çekerek birkaç saniye bekleyin ve yeniden prize takın. Bu uygulama, sensörlerin otomatik olarak ayarlanmasını ve dolayısıyla, bu kez parmak ucu kontrolüne yanıt vermelerini sağlar.







### Dikkat

Elektrik kesintisi durumunda, elektronik saat ayarlarınız silinir ve saat ekranı üzerinde 12:00 yanıp söner. Saati sıfırladıktan sonra yeniden programlayın.

### Elektronik Saat Ayarları



- Sembol  : TEKA Hydroclean® temizleme fonksiyonu devrede iken yanar.
- Sembol  : Saatli zamanlayıcı seçildiğinde yanar.
- Sembol AUTO: yanarak fırının programlandığı gösterir.

- Sembol  : fırının yiyeceğe ısı transfer etmekte olduğunu gösterir.
- Sensörleri + / - : zaman ayarı yapmanıza olanak tanır.
- ,  ve  Sensörleri: elektronik saat fonksiyonlarını programlamanızı mümkün kılar.
- Sensör  : Pişirme asistanı. Yemek tariflerine doğrudan erişme olanağı sağlar.
- Sensör  : Fırının Açılması / Kapatılması.

### Zaman Ayarı

- Fırını açtığınızda, saatin yanıp sönerek 12:00'yi gösterdiğini göreceksiniz.
- + veya - sensörüne dokunarak saati ayarlayın. Zaman ayarının yapıldığı belirden 2 bip sesi duyulur.
- Zamanı değiştirmek için, + ve - sensörlerine aynı anda basın. Geçerli zaman ekranda yanıp söner + veya - sensörlerine basarak zamanı değiştirin. Duyulan iki bip sesi yeni zaman ayarının yapıldığı bildirir.

### NOT

Saat ışığında gece modu bulunmaktadır, yani 00:00 ile 6:00 saatleri arasında ekran ışığı azalır

## Elektronik Saat Ayarları

**Zamanlayıcı Alarmı:** Alarm, fırın pişirme işlemini tamamlamış olsa bile programlanan zamanda çalmaya başlar.

**Pişirme Süresi:** Bu fonksiyon pişirme süresini programlamayı sağlar ve pişirme süresi sona erdiğinde fırın otomatik olarak kapanır.

**Pişirmeyi Durdurma Süresi:** Bu ayar pişirmeyi durdurma süresini programlamayı sağlar ve pişirme süresi sona erdiğinde fırın otomatik olarak kapanır.

**Pişirme Süresi ve Pişirmeyi Durdurma Süresi:** Bu ayar pişirme süresi ve pişirmeyi durdurma süresini programlamaya olanak tanır. Fırın ayarlanan zamanda otomatik olarak açılır ve seçili pişirme süresi (Pişirme Süresi) boyunca çalışır. Fırın ardından belirlenen zamanda (Pişirmeyi Durdurma Süresi) otomatik olarak kapanır.

**Çocuk Emniyeti Fonksiyonu:** Bu fonksiyon elektronik saati kilitleyerek küçük çocukların saat ile oynamasına engel olur.

**TEKA HYDROCLEAN® Temizleme Fonksiyonu:** Fırın temizleme işlemini kolaylaştırır.

### Zamanlayıcı Alarmını Programlama

1. ((●)) Sembolü ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar parmak ucuyla ((●)) sensörüne dokununuz. Saat yanıp sönerek 00:00'ı gösterecektir.
2. Alarmin çalmasını istediğiniz zamanı seçmek için + veya - sensörüne basın.
3. Zaman ayarının yapıldığı belirten 2 bip sesi duyulur. Saat seçili zamandan geriye doğru saymaya başlar ve ((●)) sembolü yavaş yavaş yanıp söner.
4. Süre sona erdiğinde, alarm çalmaya başlar ve ((●)) sembolü hızlı bir şekilde yanıp söner.
5. Alarmı susturmak için herhangi bir sensöre basın. Sembol kapanır ((●)).

Zamanlayıcı alarmını değiştirmek istediğiniz takdirde, parmak ucuyla ((●)) sensörüne dokunmanız ve ardından + veya - sensörüne basmanız yeterlidir. Zaman ayarının değiştiril-

diğini belirten 2 bip sesi duyulur. Saat yeni zamandan geriye doğru saymaya başlar ve ((●)) sembolü yavaş yavaş yanıp söner.

### NOT

Zamanlayıcı alarmı ayarlandığında, ekran üzerinde geçerli zamanı göremezsiniz.

### Pişirme Süresinin Programlanması

1. AUTO sembolü yanıp sönmeye başlayana ve ekranda 00:00 görünene kadar |→| sensörüne basın.
  2. Pişirme süresini seçmek için + veya - sensörüne basın.
  3. 2 bip sesi işitilir, AUTO sembolü yavaş yavaş yanıp sönmeye başlar ve fırının otomatik olarak kapanması için kalan süre ekranda gösterilir.
  4. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı seçiniz.
  5. Pişirme süresi sona erdiğinde, fırın kapanır, bir alarm çalar ve AUTO sembolü hızlı bir şekilde yanıp söner.
  6. Alarmı susturmak ve AUTO sembolünü kapatmak için herhangi bir sensöre basın.
- AUTO sembolü hızlı bir şekilde yanıp sönmeye başlayana kadar parmak ucuyla |→| sensörüne basmak suretiyle kalan pişirme süresinde istediğiniz anda değişiklik yapabilirsiniz. Süreyi değiştirmek için, + veya - sensörüne basın.

### NOT

Pişirme süresi ayarlandığında, ekran üzerinde geçerli zamanı göremezsiniz.

### Pişirmeyi Durdurma Süresinin Programlanması

1. AUTO sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar parmak ucuyla →| sensörüne dokununuz.
2. Pişirmeyi durdurma süresini seçmek için + veya - sensörüne basın.
3. 2 bip sesi işitilir, geçerli zaman ekranda

gösterilir ve fırının otomatik olarak kapanacağını gösteren AUTO sembolü yavaş yavaş yanıp söner.

4. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı seçiniz.
5. Pişirme süresi sona erdiğinde, fırın kapanır, bir alarm çalar ve AUTO sembolü hızlı bir şekilde yanıp söner.
6. Alarmı susturmak ve AUTO sembolünü kapatmak için herhangi bir sensöre basın.

AUTO sembolü hızlı bir şekilde yanıp sönmeye başlayana ve ekranda durdurma süresini görene kadar parmak ucuyla →| sensörüne dokunmak suretiyle pişirmeyi durdurma süresini istediğiniz anda değiştirebilirsiniz. Süreyi değiştirmek için, + veya - sensörüne basın.

### **Pişirme Süresi ve Pişirmeyi Durdurma Süresinin Programlanması**

1. AUTO sembolü yanıp sönmeye başlayana ve ekranda 00:00 görünene kadar |→| sensörüne basın.
2. Pişirme süresini seçmek için + veya - sensörüne basın.
3. 2 bip sesi iştilir, kalan pişirme süresi ekranda gösterilir ve AUTO sembolü yavaş yavaş yanıp söner.
4. AUTO sembolü hızlı bir şekilde yanıp sönmeye başlayana kadar →| sensörüne basın. Geçerli zaman ve programlanan pişirme süresi ekranda gösterilir.
5. Pişirmeyi durdurma süresini seçmek için + veya - sensörüne basın.
6. 2 bip sesi iştilir ve geçerli zaman ekranda gösterilir.
7. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı seçiniz.

8. Fırın kapalı durumda kalır ve AUTO ışığı açık durumdadır. Fırın artık programlanmıştır.
9. Pişirmeye başlamak için belirlenen zaman geldiğinde, fırın otomatik olarak açılır ve programlanan pişirme süresi boyunca çalışmaya devam eder.
10. Pişirme sırasında, kalan pişirme süresi ekranda gösterilir ve AUTO sembolü yavaş yavaş yanıp söner.
11. Pişirme süresi sona erdiğinde, fırın kapanır, bir alarm çalar ve AUTO sembolü hızlı bir şekilde yanıp söner.
12. Alarmı susturmak ve AUTO sembolünü kapatmak için herhangi bir sensöre basın.

Fırın açık iken kalan pişirme süresini değiştirmek istediğiniz takdirde, AUTO sembolü hızlı bir şekilde yanıp sönmeye başlayana kadar |→| sensörüne basın. Süreyi değiştirmek için,+ veya - sensörüne basın.

## Geleneksel fırında pişirme fonksiyonları

Birçok geleneksel fırında pişirme fonksiyonu bulunmaktadır ve bu fonksiyonlar aşağıda açıklanmıştır.

### Geleneksel

Bu fonksiyon süngersi bir dokunun elde edilmesi için ısı dağılımının eşit olmasının gerektiği keklerin yapımında kullanılır.

### Fanla birlikte geleneksel kullanım

Rosto ve kekler için uygundur. Fan ısıyı fırın içerisinde düzgün olarak dağıtarak pişirme süresi ve sıcaklığını düşürür.

### Izgara ve Alt Eleman

Rosto için idealdir. Bu ayar her büyüklükteki et parçaları ile kullanılabilir.

### MaxiGrill

Izgara ayarına göre daha geniş yüzeylerin kızartılması mümkündür ve ayrıca, yiyeceğin daha hızlı sote edilmesini sağlayan daha yüksek bir kızartma gücüne sahiptir.

### Izgara

Kızartma ve soteleme. Bu ayar yiyeceğin iç kısmına tesir etmeden dış tabakanın pişirilmesine olanak tanır. Biftek, pizola, balık ve açık kızartılmış sandviçler gibi yassı yiyecekler için idealdir.

### Dikkat

Izgara veya MaxiGrill kullanıldığında kapının kapalı tutulması gerekir.

### Alttan ısı

Isı yalnızca alt kısımdan gelir. . Yemeklerin ısıtılması veya hamur ya da benzeri ürünlerin kabarması için uygundur.

### Turbo fan + alttan ısı

Pizza pişirmek, fırında börek, meyveli turta veya pandispanya yapmak için idealdir.

### Turbo fan

Fan fırının arka kısmına yerleştirilmiş bir eleman tarafından üretilen ısının dağıtılmasını sağlar. Sıcaklığın düzgün dağılımının bir sonucu olarak, yiyecekler iki farklı seviyede aynı anda pişirilebilir.

### Yavaş fırın

Güveç, yahni gibi yemeklerin geleneksel şekilde pişirilmesi ve uzun pişirme süresi ve düşük ısı gerektiren tüm yemek tarifleri için tasarlanmıştır.

En iyi sonucun elde edilebilmesi için, üzeri kapatılabilen kapaklı güveç kaplarının kullanılmasını tavsiye ederiz, ancak; öncelikle bu kapların fırında kullanılabileceğinden emin olunmalıdır.


### Buz çözme

"Gıdalar için Buz Çözme Tavsiyeleri" bölümüne bakınız.

### TEKA HYDROCLEAN® Temizleme Fonksiyonu

Bu temizleme çevrimi uygulandıktan sonra, fırın duvarlarına yapışmış yağ veya kir kalıntıları ıslak bir bezle silinerek kolayca temizlenebilir.

## Geleneksel bir pişirme ayarının seçilmesi

1. Fırını açmak için  sensörüne dokunun. Yüksek bir bip sesi iştilir ve pişirme fonksiyonu ekranında şu görülür:



2. Pişirme sembolünü ekranda görene kadar fonksiyon seçiciyi çevirin. Fırın bu sırada bu fonksiyon için özel bir sıcaklık önerir.




3. Eğer pişirme işlemini farklı bir sıcaklıkta yapmak istiyorsanız, sıcaklık seçiciyi ayarlayın. Bu yapılmadığı takdirde, fırın pişirme işlemini önerilen sıcaklıkta yapar.




4. Daha sonra ayarın yapıldığını gösteren 2 bip sesi iştilir.
5. Zaman ayarı yukarıda ana hatlarıyla açıklanan talimatlara uygun şekilde elektronik zamanlayıcı kullanılarak ta belirlenebilir veya programlanabilir.
6. Fırın pişirme işlemine başladığında, hızlı bir ön ısıtma yapar ve seçili sıcaklığa ulaşıldığında bir bip sesi çıkarır. Bu işlem sırasında fırın içerisindeki fan devreye sokulabilir.
7. Sıcaklık yükseldikçe, ısı göstergesi doğru ayar noktasına ulaşılan kadar kademeli olarak artış gösterir.



8. Pişirme sırasında,  sembolü yanarak yiyeceğe ısı verildiğini gösterir. Bu sembol seçili sıcaklığa ulaşıldığında kendi kendine kapanır.
9. Seçiciyi istenen ayar noktasına çevirmek suretiyle sıcaklığı istediğiniz anda değiştirebilirsiniz. °C simgesi ekranda yanıp sönmeye başlar.



10. Pişirme çevrimi sona erdiğinde,  . sensörüne basın. Fırın kendi kendine kapanır ve yalnızca geçerli zamanı gösterir.
11. Fırın soğudukça, ısı göstergesi kademeli olarak kapanarak fırın içerisinde hala artık ısı olduğunu gösterir.



### DİKKAT

Soğutma fonksiyonunun hala devrede olduğu fark edilir. Bu normal bir durumdur ve fırının hızlı bir şekilde soğumasını sağlar.



## Yiyeceklerin buzunun çözülmesine ilişkin tavsiyeler

Buz çözme fonksiyonu 2 seviyeli bir sıcak hava sistemi vasıtasıyla çalışır. HI genelde etler için uygundur ve LO balık, kekler, hamur işleri ve ekmek için uygundur.

1. Buz çözme fonksiyonu  $\Delta$  , seçildiğinde, sıcaklık ekranında HI görünür.



2. Buz çözme fonksiyonunda HI veya LO seçimi için sıcaklık seçiciyi çevirin.



3. Daha sonra ayarın yapıldığını gösteren 2 bip sesi iştilir.

Buz çözme sırasında, şunları unutmayınız:

- Yiyecekler ambalajından çıkarılmalı ve fırın tepsisine ya da bir tabağa konulmalıdır.
- Büyük et veya balık parçalarında, ızgara üzerine yerleştirildikten ve altına akan sıvıyı toplamak için bir tepsi koyduktan sonra buz çözdürülmelidir.
- Et ve balığın pişirme öncesinde buzunun tamamen çözdürülmesine gerek yoktur. Yüzeyin terbiye edilmesine izin verecek derecede yumuşak olması yeterlidir.
- Yiyecekler daima buzları çözüldükten sonra pişirilmelidir.

Buzu çözülmüş yiyecekleri yeniden dondurmayın.

Buz çözme süreleri ve sıcaklık seviyeleri için aşağıdaki grafiğe bakınız:











BESİN	LO SEVİYESİ		HI SEVİYESİ	
	Ağırlık	Süre	Ağırlık	Süre
Ekmek	1/2 Kg	35 dak		
Kek	1/2 Kg	25 dak		
Balık	1/2 Kg	30 dak		
Balık	1 Kg	40 dak		
Tavuk			1 Kg	75 dak
Tavuk			1,5 Kg	90 dak
Pirzola biftek			1/2 Kg	40 dak
Kıyma			1/2 Kg	60 dak
Kıyma			1 Kg	120 dak

Grafikte gösterilen süreler öneridir. Buz çözme işlemi için gerekli süre ortam sıcaklığına, yiyeceğin ağırlığına ve ne kadar derin dondurulmuş olduğuna bağlıdır



## Pişirme asistanının yemek tariflerinde kullanımı

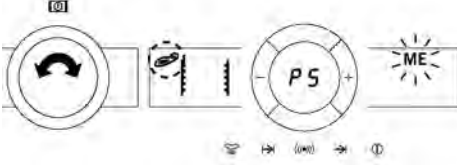
Pişirme Asistanını kullanarak yiyeceklerinizi verilen yemek tariflerine göre pişirebilirsiniz. Fırın mükemmel sonuçlar vererek yiyecekleri sizin için pişirir.



Mevcut yemek tarifleri aşağıda verilmiştir:

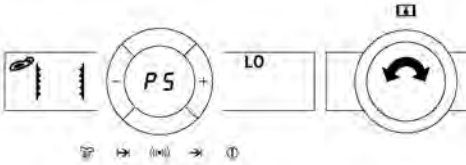
Yemek tarifi	SEMBOL	YEMEK TARİFLERİ	DÜŞÜK	ORTA	YÜKSEK	AĞIRLIK ARALIĞI	YEMEKLER
P1		<b>Tavuk – kümes hayvanları</b>	Az pişmiş	Orta pişmiş	İyi pişmiş	0,5-10 kg	Tavuk, ördek, hindi, kaz
P2		<b>Tavuk butu</b>	Az pişmiş	Orta pişmiş	İyi pişmiş	0,5-2 kg	Tavuk/ördek butu ve baget
P3		<b>Kuzu eti</b>	Az pişmiş	Orta pişmiş	İyi pişmiş	0,5-6 kg	Kuzu rosto
P4		<b>Domuz eti</b>	Az pişmiş	Orta pişmiş	İyi pişmiş	0,5-10 kg	Domuz eti, yavru domuz
P5		<b>Dana eti</b>	Az pişmiş	Orta pişmiş	İyi pişmiş	0,5-5 kg	Dana eti, döner, içli rosto
P6		<b>Balık</b>	Az pişmiş	Orta pişmiş	İyi pişmiş	0,5-5 kg	Tüm balık türleri
P7		<b>Pizza</b>	İnce kabuk	—	Kalın kabuk	—	
P8		<b>Kek</b>	Izgara üzerinde kek	—	Kalıpta kek	—	Kek, turta, pasdispanya
P9		<b>Meyveli çörek</b>	Küçük	—	Geniş	—	Meyve dolgulu
P10		<b>Ekmek</b>	Pasta kalıbı	—	Tam tahıl	0,5-4 kg	


## Bir yemek tarifi seçme

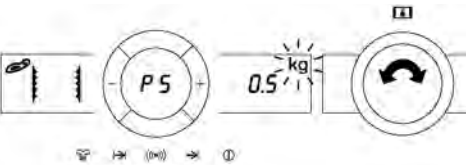
1. Fırını açmak için  sensörüne dokunun.
2. Ardından Pişirme Asistanını etkinleştirmek için  sensörüne dokunun.
3. Fonksiyon seçici çevrildiğinde, çeşitli yemek tarifleri **P1, P2,...** zamanlayıcı ekranında belirir. Yemek tarifi sınıfına bağlı olarak, fonksiyon ekranında et, balık veya kek sembolü görünür.




4. Seçim yaptıktan sonra, seçiminizi onaylamak için  sensörüne dokunun yoksa birkaç saniye bekleyin.
5. Yemek tarifi seçildikten sonra, fırın sizden pişirme malzemesini (et, balık) veya seçilen yemek tarifine ait özel ayarı (pizza, kek) onaylamanızı ister. Varsayılan sembol olan **ME** ekranda yanıp sönmeye başlar.
6. Başka bir **LO** veya **HI** pişirme süresi seçmek istediğiniz takdirde, sıcaklık ayarını seçmek için kadranı çevirin, ardından onay için  sensörüne dokunun ya da birkaç saniye bekleyin. Sembol devamlı olarak yanmaya başlar.



7. Bir sonraki adımda ise, pişirilecek besinin ağırlığı onaylanır. Yemek tarifine ait ekranda bir ağırlık belirir ve "kg" sembolü yanıp sönmeye başlar. Ağırlığı değiştirmek istiyorsanız, sıcaklık seçiciyi çevirin. Onay için  sensörüne dokunun ya da birkaç saniye bekleyin.



8. Son olarak, besinin pişirileceği sıcaklığı onaylayın. Ekranda bir sıcaklık değeri belirir ve °C simgesi yanıp sönmeye başlar. Pişirme sıcaklığını ayarlamak istiyorsanız, seçiciyi çevirin, ardından onay için sensöre  dokunun ya da birkaç saniye bekleyin.



9. Fırın seçilen yemek tarifine göre gerekli süre boyunca besini pişirir.

### DİKKAT

Pişirme süresi programlanabilir, yani fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlar ve ayarlanan zamanda durur. "Pişirmeyi Durdurma Süresini Programlanması" bölümüne bakınız-de Finalización del Cocinado".


10. Pişirme sırasında, kalan süre zamanlayıcı ekranında gösterilir ve AUTO sembolü yavaş yavaş yanıp söner.

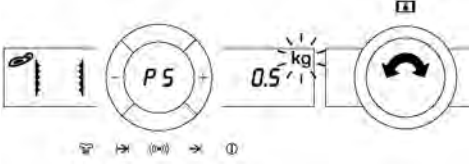



11. Pişirme süresi sona erdiğinde, fırın kapanır, bir alarm çalar ve AUTO sembolü hızlı bir şekilde yanıp söner.
12. Alarmı susturmak ve AUTO sembolünü kapatmak için herhangi bir sensöre basın.

## Piştirme Asistanı için deęerlerin ayarlanması

Yemek tarifi için seçilen ayarlardan herhangi birinde besinin pişirilmesi sırasında deęişiklik yapılabilir.

 Sensörüne dokunulduğunda, sıcaklık ekranında farklı semboller **LO**, **ME**, **HI**, kg ve °C yanıp söner. Bu durumda iken, sıcaklık seçiciyi çevirerek seçiminizde deęişiklik yapabilirsiniz.



Deęişikliği onaylamak için  sensörüne dokunun veya biraz bekleyin.

### ÖNEMLİ

Besinin ağırlığı yalnızca piştirme süresinin ilk 10 dakikası içinde deęiştirilebilir. Bu süre geçtikten sonra, artık deęişiklik yapılamaz.

## Yemek tariflerini kullanarak otomatik yemek pişirmeye ilişkin önemli bilgiler

- Bir yemek tarifi seçip ardından bir ağırlık deęeri girdiğinizde, fırın gerekli sıcaklık ve piştirme süresini otomatik olarak hesaplar. Piştirme süresi özel olarak ön ısıtma ayarı yapılmadığı takdirde soğuk fırından başlar.
- Bundan dolayı, doğru besin ağırlığının seçilmesi malzemelerin iyice pişmesi açısından oldukça önemlidir.
- Kızartma programlarında, belirli bir zaman geçtikten sonra fırın et parçasının ters çevrilmesi gerektiğini bildirir. Bu an geldiğinde, fırın bip sesi çıkarır. Eğer besin ters çevrilmez ise, fırın bir sonraki yemek tarifine geçer.
- Rosto tarifleri pişirilirken, dışında kalın bir yağ tabakası olan etlerin daha uzun süre pişirilmesi gerektiğini akıldan çıkarmayınız.
- Piştirme süresi aynı anda birkaç parça et pişirilirken de artırılabilir.
- Hamur işi veya sebze yemekleri yapılırken, yemek tariflerinde ağırlık olarak 500 g un ya da 1 kg patates veya sebzenin dikkate alındığı unutulmamalıdır.
- Eğer daha büyük miktarlarda yemek pişirmek istiyorsanız, sıcaklığı biraz düşürmeniz ve piştirme süresini ilave her kg için yaklaşık 10 dakika artırmanız gerekir.
- Daha küçük miktarlarda yemek pişirmek istediğiniz takdirde, piştirme işlemi daha kısa bir sürede ve daha yüksek bir sıcaklıkta yapılmalıdır.

### DİKKAT

**Ekmek (LO) ve pizza esaslı yemek tariflerinde, fırın ilkin bir ön ısıtmaya tabi tutulmalıdır.** Bu şekilde, fırın en iyi sonucun alınabileceği ideal sıcaklığa ulaşır. Deęişikliği onaylamak için sensöre dokunun ya da birkaç saniye bekleyin.

Bu yemek tariflerini kullanarak yemek pişirmek aşağıdaki talimatlara uyun:


- Öncelikle yemek tarifini seçin, fırın ön ısıtma işlemine başlar.
- **ÖNEMLİ: Sinyal verilene kadar besinleri fırına koymayın.**
- Yemek tarifi için belirlenen sıcaklık ayarına ulaştığında, fırın bir sinyal verir.

- Bundan sonra besinleri fırına koyabilirsiniz.
- **Sinyal besinleri fırına koyana kadar ses vermeye devam eder.**
- Son olarak, fırın seçilen yemek tarifine göre besinleri otomatik olarak pişirir.


## Diğer fırın ayarları

### Çocuk Emniyeti Fonksiyonu

İstedığınız bir anda seçilebilen bu fonksiyon küçük çocukların fırın ile oynamasına engel olur.

Bu fonksiyonu etkinleştirmek için, bir bip sesi işitene kadar + ve - sensörlerine aynı anda basın. Sıcaklık ekranında  sembolü yanar. Fırın kilitli durumdadır. Bu fonksiyonu devreden çıkarmak için, + ve - sensörlerine



bir bip sesi işitene ve  sembolü sönene kadar aynı anda basın.

### Fırın Işığı

İç ışık şu durumlarda yanar:

- Fırın kapağı açık olduğunda. Eğer belirli bir süre geçtikten sonra kapak kapatılmaz ise, ışık enerji sarfiyatını düşürmek amacıyla kapanır.
- Herhangi bir pişirme fonksiyonu ayarlandığı veya yemek tarifi seçildiğinde. Işık belirli bir süre geçtikten sonra kapanır.

Pişirme sırasında ışığı açmak istiyorsanız, + sensörüne dokunmanız yeterlidir. Bu sensöre belirli bir süre boyunca basılması bip sesi vermesine yol açar ve ışık pişirme sırasında yanmaya devam eder.

Işığı kapatmak için + sembolüne yeniden dokunmanız yeterlidir.

## Teka Hydroclean® Temizleme Fonksiyonu:

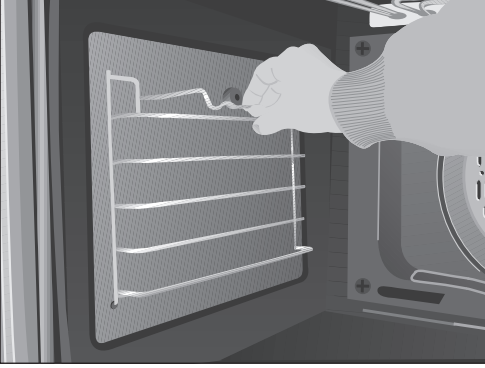
Bu fonksiyon sayesinde, fırın duvarlarına yapışmış her türlü yağ veya kir kalıntısı buhar ve yeni Teka Hydroclean® emaye kaplamasının mükemmel özelliklerinin ortak etkisiyle kolayca temizlenebilir. Yeni Teka Hydroclean® teknolojisi

sayesinde, fırının bir yağ çıkarıcı ürün kullanılarak temizlenmesine gerek kalmaz. Su ve kir tabakası temizlendiğinde, fırın duvarları yağdan arınarak temizlenmiş olur. Diğer yemek tariflerinde ön ısıtmaya gerek yoktur.

### Fırın temizleme çevrimi nasıl çalıştırılır

Temizleme programının daima fırın soğuk iken çalıştırınız. Programın fırın sıcak iken çalıştırılması olumsuz sonuçlar doğurabilir.

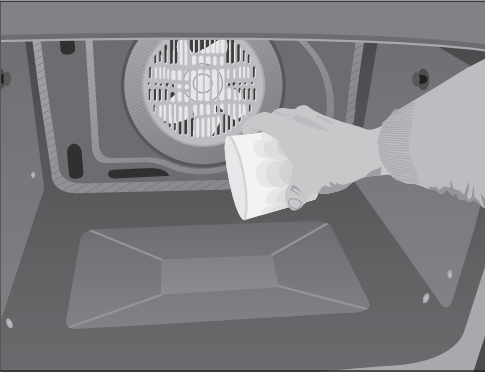
1. İlk olarak, tepsi destekleri ve teleskopik kılavuz yuvaları dâhil tepsileri ve tüm aksesuarları fırının içinden çıkarın.




### Dikkat

İyi sonuç almanızı sağlamayacağından, TEKA Hydroclean® fonksiyonunu kullanarak fırın ve tepsiyi aynı anda temizlemeyin. Tepsiyi temizlemek için, aşağıda verilen talimatlara uyunuz.


2. Fırın soğuk iken, fırın boşluğunun taban kısmına yavaşça 250 ml su dökün.



3. Fırını açmak için ① sensörüne dokununuz.



4. Zamanlayıcı ekranında  sembolü belirene kadar fonksiyon seçiciyi saat yönünün tersine çevirin.



5. Hydroclean® çevriminin başladığını belirten bir bip sesi işitilir.  Sembolü yavaş yavaş yanıp söner ve çevrimin tamamlanması için kalan süre ekranda belirir.

### ÖNEMLİ

Bu çevrimin süresinde değişiklik yapılamaz. Çevrimi tamamlanmadan sona erdirmek için, ① sensörüne basarak fırını kapatın.

6. Çevrim sona erdiğinde, fırın kendi kendine kapanır, bir alarm çalar ve  sembolü hızlı bir şekilde yanıp söner.
7. Alarmı susturmak ve  sembolünü kapatmak için parmak ucunuzla herhangi bir sensöre basın.
8. Kalan kir kalıntıları ve fazla su nemli bir bezle temizlenebilir

### ÖNEMLİ

Doğru şekilde çalışması için soğutma evresine ihtiyaç olduğundan, temizleme programı tamamen sona erene kadar fırın kapağını açmayınız.

Temizleme programı düşük bir sıcaklıkta çalıştırılmalıdır. Temizleme programı tamamlandığında, geriye kalan herhangi bir kalıntı nemli bir bezle güvenli bir şekilde temizlenebilir. Soğutma süresi oda sıcaklığına bağlı olarak değişiklik gösterir. Fırının iç yüzeylerine dokunmadan önce, soğumuş olup olmadığını kontrol ediniz.

**Tepsi temizleme çevrimi nasıl çalıştırılır**

Teka Hydroclean® emaye kaplamanın mükemmel özellikleri tepsiler üzerindeki pişirilmiş yiyecek kalıntılarının kolayca temizlenmesini sağlar. Normal temizleme işleminden sonra pişirilmiş yiyecek kalıntılarının kalması durumunda, aşağıdaki adımları uygulayınız:

1. Temizlenmesi gereken tepsiyi orta raf kızağına yerleştirin.
2. Fırın soğuk iken, tepsinin içine 250 ml suyu yavaşça boşaltın.
3. TEKA Hydroclean® temizleme fonksiyonunu seçin.

**ÖNEMLİ**

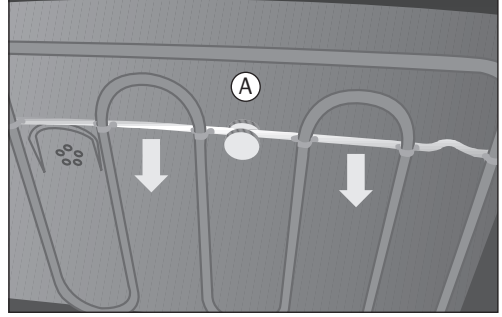
Teka Hydroclean emaye kaplaması fırının otomatik temizleme programı kullanılarak temizlenecek şekilde tasarlanmıştır ve diğer temizleme yöntemleri emaye kaplamaya zarar verebilir. Özellikle kireçlenmeyi önleyici.

Ürünler emaye kaplamanın özelliklerinde ciddi hasara yol açabilir. Teka Hydroclean emaye kaplı fırın tepsilerinin yıkanması sırasında bulaşık makinesi deterjanlarının kullanılması tavsiye edilmez. Eğer derin temizlik gerekli ise, yumuşak bir deterjan kullanınız. Domates, sirke veya tuzlu rosto gibi bazı besinler emaye kaplamanın yüzeyinde değişiklik ortaya çıkmasına neden olabilir; bu normal bir durumdur.

## Aşığıya Katlanabilir Izgara Elemanı

Fırının üst bölümünü temizlemek için,

- Fırın soğuyana kadar bekleyin.
- Üst tespit noktasından çıkana kadar ızgara elemanının (A) kolunu iki elinizle itin.
- Elemanı çevirin ve fırının üst bölümünü temizleyin.
- Son olarak, ızgara elemanını yeniden ilk pozisyonuna yerleştirin.

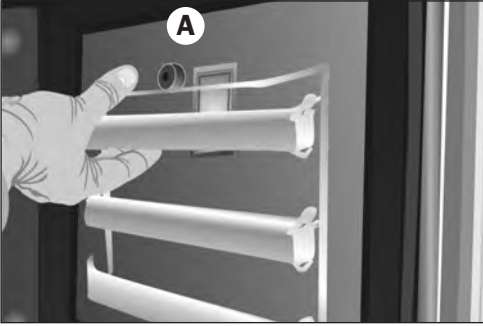


## Fırın ampulünü deęiřtirme

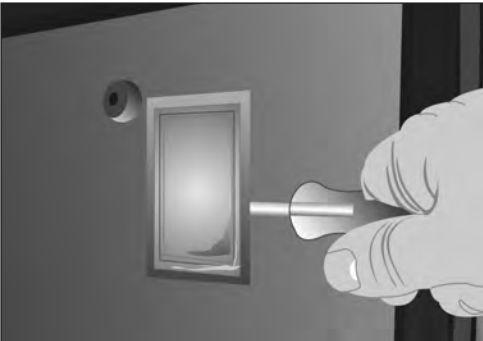
### DİKKAT

Ampulü deęiřtirmeden önce fırının fiřinin prizden çekildięinden emin olun.

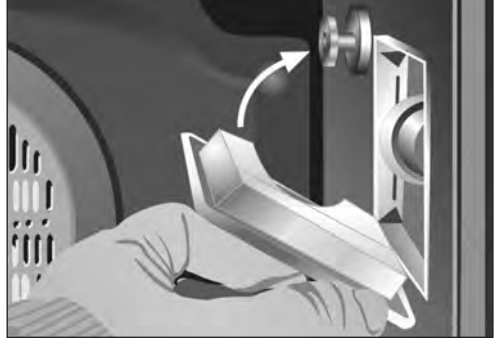
- Vidayı (A) gevřeterek krom destekleri çıkarın.



- Bir alet yardımıyla ampul duyunun cam muhafazasını çıkarın.

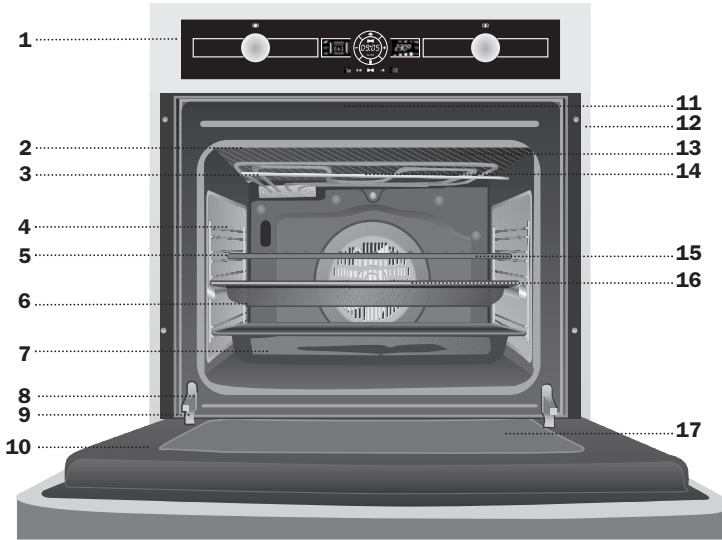


- Ampulü deęiřtirin.
- Cam muhafazayı yeniden takın ve her parçanın doęru yerine takıldıęından emin olun.



Yedek ampul 300 °C'ye kadar çıkan sıcaklıklara dayanıklı olmalıdır. Teknik Servis'ten bir yedek ampul sipariř edebilirsiniz

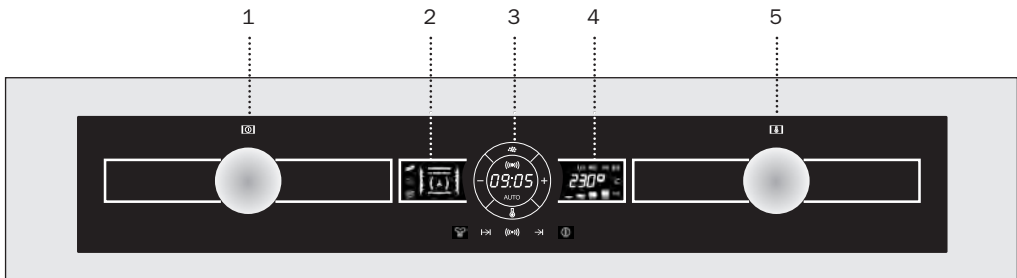


**HL-870**

- 1 Πίνακας χειρισμού
- 2 Λάστιχο φούρνου
- 3 Αντίσταση γκριλ
- 4 Στήριγμα χρωμίου + Τηλεσκοπικός οδηγός
- 5 Σχάρα
- 6 Ταψί ζαχαροπλαστικής
- 7 Βαθύ ταψί
- 8 Διακόπτης τόρτας
- 9 Μεντεσές
- 10 Πόρτα
- 11 Έξοδος αέρα ψύξης
- 12 Στήριξη στο έπιπλο
- 13 Προστατευτικό γκριλ
- 14 Άνοιγμα διεξόδου ατμών
- 15 Πίσω πλευρά
- 16 Μοτέρ παραγωγής αέρα
- 17 Εσωτερικό κρύσταλλο μεγάλου μεγέθους

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Σε άλλες αγορές τα εξαρτήματα μπορεί να μην αντιστοιχούν σε αυτά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

**Πίνακας Χειρισμού**

- 1 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
- 2 Οθόνη λειτουργιών μαγειρέματος
- 3 Ηλεκτρονικό ρολόι
- 4 Οθόνη θερμοκρασίας μαγειρέματος
- 5 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

## Χειρισμός του Φούρνου

### Προσοχή

Το ηλεκτρονικό ρολόι του φούρνου σας λειτουργεί με την τεχνολογία Touch-Control. Για να το χειριστείτε, αρκεί να αγγίξετε με το δάχτυλό σας τα σύμβολα που απεικονίζονται στο γυαλί.

Η ευαισθησία του συστήματος Touch-Control προσαρμόζεται διαρκώς στις περιβαλλοντικές συνθήκες. Κατά τη σύνδεση του φούρνου στο ρεύμα, φροντίστε ώστε η γυάλινη επιφάνεια του πίνακα χειρισμού να είναι καθαρή και ελεύθερη από εμπίδια.



Αν το ρολόι δεν ανταποκρίνεται σωστά όταν αγγίξετε το γυαλί, θα πρέπει να απσυνδέσετε το φούρνο από το ρεύμα και να τον συνδέσετε ξανά μετά από λίγο. Με τον τρόπο αυτό, οι αισθητήρες θα ρυθμιστούν αυτόματα και θα ανταποκριθούν κατάλληλα, όταν τους αγγίξετε με το δάχτυλό σας.







### Προσοχή

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, θα σβηστούν όλες οι ρυθμίσεις του ηλεκτρονικού σας ρολογιού και στην οθόνη του θα αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00. Θα πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα και να το προγραμματίσετε ξανά.

### Περιγραφή του ηλεκτρονικού ρολογιού



- Σύμβολο  : Φωτίζεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας καθαρισμού Teka Hydroclean®
- Σύμβολο  : Φωτίζεται όταν επλέγετε τη λειτουργία βομβητή του ρολογιού.

- Σύμβολο AUTO: ανάβει, ως ένδειξη ότι ο φούρνος είναι προγραμματισμένος.
- Σύμβολο  : αποτελεί ένδειξη ότι ο φούρνος μεταφέρει θερμότητα στα τρόφιμα.
- Αισθητήρες + / - : χρησιμοποιούνται για την ρύθμιση του χρόνου.
- Αισθητήρες ,  και  : χρησιμοποιούνται για τον προγραμματισμό των λειτουργιών του ηλεκτρονικού ρολογιού.
- Αισθητήρας  : βοηθός μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται για άμεση πρόσβαση στις συνταγές μαγειρικής.
- Αισθητήρας  : άναμμα / σβήσιμο φούρνου.

### Ρύθμιση ώρας στο ηλεκτρονικό ρολόι

- Μόλις συνδέσετε το φούρνο σας στο ρεύμα, θα παρατηρήσετε ότι στο ρολόι αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.
- Ρυθμίστε την ώρα στο ρολόι αγγίζοντας με το δάχτυλό σας τους αισθητήρες + ή -. Στη συνέχεια θα ακούσετε 2 χαρακτηριστικούς ήχους που επιβεβαιώνουν τη ρύθμιση της επλεγμένης ώρας.
- Αν επιθυμείτε να αλλάξετε την ώρα, αγγίξτε ταυτόχρονα τους αισθητήρες + και -. Στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει η τρέχουσα ώρα. Αγγίξτε τους αισθητήρες + ή - για να την αλλάξετε. Τέλος, θα ακούσετε δύο συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους, που σημαίνει ότι η αλλαγή ώρας έχει αποθηκευθεί σωστά.

### ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Το ρολόι σας διαθέτει λειτουργία νυχτερινού φωτισμού που μειώνει την ένταση φωτισμού της οθόνης από τις 00:00 έως τις 6:00.

## Λειτουργίες του Ηλεκτρονικού Ρολογιού

**Βομβητής:** Εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα με την παρέλευση του χρόνου. Για να γίνει αυτό, δεν είναι απαραίτητο ο φούρνος να βρίσκεται σε διαδικασία μαγειρέματος.

**Διάρκεια μαγειρέματος:** Σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε για ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα. Όταν λήξει το επιλεγμένο χρονικό διάστημα, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

**Ώρα τερματισμού μαγειρέματος:** Το μαγείρεμα διαρκεί μέχρι μία προκαθορισμένη ώρα και στη συνέχεια ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

**Διάρκεια και τερματισμός μαγειρέματος:** Προγραμματισμός της διάρκειας και της ώρας τερματισμού του μαγειρέματος. Με τη λειτουργία αυτή, ο φούρνος τίθεται αυτόματα σε λειτουργία, το μαγείρεμα διαρκεί κατά τον προκαθορισμένο χρόνο (διάρκεια) και τερματίζεται αυτόματα την ώρα που έχουμε επιλέξει (τερματισμός μαγειρέματος).

### Προγραμματισμός του βομβητή

1. Αγγίξτε με το δάχτυλο τον αισθητήρα ((●)) έως ότου το σύμβολο ((●)) αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη και εμφανίζεται η ένδειξη 00:00.
2. Επιλέξτε τη χρονική στιγμή μετά την παρέλευση της οποίας επιθυμείτε να ηχήσει το προειδοποιητικό σήμα του ρολογιού αγγίζοντας τους αισθητήρες + ή -.
3. Στη συνέχεια θα ακουστούν 2 συνεχόμενοι χαρακτηριστικοί ήχοι, ένδειξη ότι ο βομβητής έχει προγραμματιστεί και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση από την επιλεγμένη χρονική στιγμή, ενώ το σύμβολο ((●)) θα αναβοσβήνει αργά.
4. Μετά την παρέλευση του προγραμματισμένου χρονικού διαστήματος, θα ηχήσει ένα προειδοποιητικό σήμα και το σύμβολο ((●)) θα αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα.
5. Για να σταματήσετε το ηχητικό προειδοποιητικό σήμα, αγγίξτε οποιοδήποτε αισθητήρα. Το σύμβολο ((●)) θα σβήσει αμέσως.

Αν επιθυμείτε να τροποποιήσετε το χρόνο του βομβητή, αγγίξτε απλά με το δάχτυλο τον αισθητήρα ((●)) και στη συνέχεια τους αισθητήρες + ή -. Στη συνέχεια θα ακουστούν

2 συνεχόμενοι χαρακτηριστικοί ήχοι, ένδειξη ότι η ρύθμιση έχει αλλάξει, και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση από τη νέα επιλεγμένη χρονική στιγμή, ενώ το σύμβολο ((●)) θα αναβοσβήνει αργά.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Κατά τη διάρκεια λειτουργίας του βομβητή, δεν είναι δυνατή η ένδειξη της τρέχουσας ώρας στην οθόνη.

### Προγραμματισμός της διάρκειας μαγειρέματος

1. Αγγίξτε με το δάχτυλο τον αισθητήρα |→| έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο AUTO και εμφανιστεί η ένδειξη 00:00 στην οθόνη.
2. Επιλέξτε τη διάρκεια αγγίζοντας τους αισθητήρες + ή -.
3. Στη συνέχεια θα ακουστούν 2 συνεχόμενοι προειδοποιητικοί ήχοι, το σύμβολο AUTO θα αναβοσβήνει αργά και θα εμφανιστεί στην οθόνη ο χρόνος που υπολείπεται για να σβήσει αυτόματα ο φούρνος.
4. Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία μαγειρέματος.
5. Μετά την παρέλευση της προγραμματισμένης διάρκειας μαγειρέματος, ο φούρνος θα τεθεί εκτός λειτουργίας, θα ηχήσει ένας προειδοποιητικός ήχος και το σύμβολο AUTO θα αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα.
6. Αγγίξτε οποιονδήποτε αισθητήρα για να σταματήσετε το ηχητικό προειδοποιητικό σήμα και να σβήσετε το σύμβολο AUTO.

Μπορείτε να τροποποιήσετε οποιαδήποτε στιγμή τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος αγγίζοντας με το δάχτυλο τον αισθητήρα |→| έως ότου το σύμβολο AUTO αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα. Στη συνέχεια, αγγίξτε τους αισθητήρες + ή - για να τροποποιήσετε το χρόνο.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας "διάρκεια μαγειρέματος", δεν είναι δυνατή η ένδειξη της τρέχουσας ώρας στην οθόνη.

### Προγραμματισμός της ώρας τερματισμού μαγειρέματος

1. Αγγίξτε με το δάχτυλο τον αισθητήρα →| έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο AUTO.
2. Επιλέξτε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος αγγίζοντας τους αισθητήρες + ή -.
3. Στη συνέχεια θα ακουστούν 2 συνεχόμενοι προειδοποιητικοί ήχοι, θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο AUTO θα αναβοσβήνει αργά, ένδειξη ότι ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.
4. Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία μαγειρέματος.
5. Με την έλευση της προγραμματισμένης ώρας τερματισμού, ο φούρνος θα τεθεί εκτός λειτουργίας, θα ηχήσει ένας προειδοποιητικός ήχος και το σύμβολο AUTO θα αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα.
6. Αγγίξτε οποιονδήποτε αισθητήρα για να σταματήσετε το ηχητικό προειδοποιητικό σήμα και να σβήσετε το σύμβολο AUTO.

Μπορείτε να αλλάξετε οποιαδήποτε στιγμή την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος αγγίζοντας με το δάχτυλο τον αισθητήρα →| έως ότου το σύμβολο AUTO αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα και βλέπετε την ώρα τερματισμού στην οθόνη. Στη συνέχεια αγγίξτε τους αισθητήρες + ή - για να αλλάξετε την ώρα.

### Προγραμματισμός διάρκειας και τερματισμού μαγειρέματος

1. Αγγίξτε με το δάχτυλο τον αισθητήρα |→| έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο AUTO και εμφανιστεί η ένδειξη 00:00 στην οθόνη.
2. Επιλέξτε τη διάρκεια μαγειρέματος αγγίζοντας τους αισθητήρες + ή -.
3. Στη συνέχεια, θα ηχήσουν 2 συνεχόμενοι χαρακτηριστικοί ήχοι, θα εμφανιστεί στην οθόνη ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος, και το σύμβολο AUTO θα αρχίσει να αναβοσβήνει αργά.
4. Αγγίξτε τον αισθητήρα →| έως ότου το σύμβολο AUTO αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και η διάρκεια μαγειρέματος που έχετε προγραμματίσει.
5. Επιλέξτε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος αγγίζοντας τους αισθητήρες + ή -.

6. Στη συνέχεια, θα ακουστούν δύο συνεχόμενοι χαρακτηριστικοί ήχοι και στην οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.
7. Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία μαγειρέματος.
8. Ο φούρνος θα βρίσκεται εκτός λειτουργίας και το σύμβολο AUTO θα είναι αναμμένο. Ο φούρνος σας έχει προγραμματιστεί.
9. Με την έλευση της ώρας έναρξης μαγειρέματος, ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία και θα παραμείνει αναμμένος κατά τον προκαθορισμένο χρονικό διάστημα.
10. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα εμφανίζεται στην οθόνη ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος και το σύμβολο AUTO θα αναβοσβήνει αργά.
11. Με την έλευση της προγραμματισμένης ώρας τερματισμού, ο φούρνος θα τεθεί εκτός λειτουργίας, θα ηχήσει ένας προειδοποιητικός ήχος και το σύμβολο AUTO θα αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα.
12. Αγγίξτε οποιοδήποτε αισθητήρα για να σταματήσει το ηχητικό σήμα και να σβήσει το σύμβολο AUTO.

Μπορείτε να τροποποιήσετε οποιαδήποτε στιγμή τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος αγγίζοντας με το δάχτυλο τον αισθητήρα |→| έως ότου το σύμβολο AUTO αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα. Στη συνέχεια, αγγίξτε τους αισθητήρες + ή - για να τροποποιήσετε το χρόνο.

## Λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου

Με τις λειτουργίες μαγειρέματος που περιγράφονται στη συνέχεια, έχετε στη διάθεσή σας ποικίλλες επιλογές ψησίματος.

### — Παραδοσιακό μαγείρεμα

Χρησιμοποιείται για κέικ και τάρτες που πρέπει να λαμβάνουν ομοιόμορφη θερμότητα, ώστε να αποκτούν αφράτη υφή.

### — Παραδοσιακό μαγείρεμα με αέρα

Ιδανική για ψητά και ζαχαροπλαστική. Ο ανεμιστήρας διαχέει ομοιόμορφα τη ζέστη στο εσωτερικό του φούρνου μειώνοντας έτσι το χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

### — Γκριλ και κάτω αντίσταση

Ειδική για ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για οποιοδήποτε κομμάτι κρέατος, ανεξάρτητα από το μέγεθός του.

### — Μάξι γκριλ

Ενδείκνυται για το γκρατινάρισμα μεγαλύτερων επιφανειών, καθώς, λόγω της μεγαλύτερης ισχύος, το φαγητό αποκτά ροδισμένη όψη γρηγορότερα.

### — Γκριλ

Ροδίζει και ψήνει επιφανειακά. Ροδίζει η εξωτερική επιφάνεια του φαγητού, χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό του. Ιδανικό για τρόφιμα με επίπεδο σχήμα όπως μπριζόλες, παϊδάκια, ψάρι ή φέτες ψωμιού που προορίζονται για φρυγάνισμα.

### Προσοχή

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του γκριλ ή του μάξι γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.

### — Κάτω αντίσταση (θερμαίνεται το κάτω μέρος του φούρνου)

Θερμαίνεται μόνο το κάτω μέρος του φούρνου. Ιδανική για να ζεσταίνετε πιάτα ή για να φουσκώνουν ζύμες και άλλες παρόμοιες χρήσεις.

### (Λ) Τούρμπο + κάτω αντίσταση

Ειδική λειτουργία για να ψήνετε πίτσες, πίτες και γλυκά ή κέικ γεμιστά με φρούτα.

### (Λ) Τούρμπο

Ο ανεμιστήρας διαχέει τη ζέστη που παράγει η αντίσταση που βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου. Η ομοιόμορφα κατανεμημένη θερμοκρασία την κάνει ιδανική για ταυτόχρονο ψήσιμο σε 2 επίπεδα.

### ( ) Μαγείρεμα σε σιγανή φωτιά

Ειδική λειτουργία για να φτιάχνετε μαγειρευτά κρέατα με σάλτσα, στιφάδο κλπ. με παραδοσιακό τρόπο και γενικά για φαγητά που πρέπει να μαγειρεύονται "σε σιγανή φωτιά", δηλαδή για πολλή ώρα και σε χαμηλή θερμοκρασία.

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες κατάλληλες για χρήση στο φούρνο και σκεπασμένες με καπάκι.

### Λ Απόψυξη

Βλ.: Συστάσεις για την Απόψυξη των Τροφίμων.

### ••••• Λειτουργία καθαρισμού TEKA HYDROCLEAN®

Όταν τελειώσει ο κύκλος καθαρισμού, τα λίπη και τα υπολείμματα βρωμιάς που βρίσκονταν κολλημένα στα τοιχώματα του φούρνου, αφαιρούνται χωρίς τρίψιμο, περνώντας απλώς ένα βρεγμένο πανί.

## Επιλογή μίας λειτουργίας μαγειρέματος

1. Αγγίξτε με το δάχτυλο τον αισθητήρα ① για να ανάψετε το φούρνο. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη λειτουργιών μαγειρέματος θα εμφανιστεί:



2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο μαγειρέματος στην οθόνη. Στη συνέχεια ο φούρνος θα σας προτείνει για τη λειτουργία αυτή μία συγκεκριμένη θερμοκρασία.




3. Αν επιθυμείτε να μαγειρέψετε σε άλλη θερμοκρασία, γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Αν δεν το κάνετε, ο φούρνος θα ψήσει το φαγητό στη συνιστώμενη θερμοκρασία.



4. Στη συνέχεια, θα ακούσετε δύο συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους, που επιβεβαιώνουν την επιλεγμένη θερμοκρασία.
5. Μπορείτε επίσης να ορίσετε προκαθορισμένο χρόνο λειτουργίας ή να προγραμματίσετε το ψήσιμο με το ηλεκτρονικό ρολόι ακολουθώντας τις προαναφερόμενες οδηγίες.
6. Όταν ο φούρνος σας ξεκινήσει να ψήνει, θα πραγματοποιήσει μια ταχεία προθέρμανση έως ότου φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, οπότε και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας είναι πιθανό να τεθεί σε λειτουργία ο εσωτερικός ανεμιστήρας του φούρνου.

7. Καθώς αυξάνεται η θερμοκρασία, θα βλέπετε να αυξάνεται σταδιακά και στην οθόνη η γραμμή ένδειξης θερμότητας, έως ότου φθάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία.



8. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα παρατηρήσετε ότι το σύμβολο  ανάβει προσδιορίζοντας ότι μεταφέρεται θερμότητα στα τρόφιμα. Το σύμβολο αυτό σβήνει όταν η θερμοκρασία του φούρνου έχει αναπτυχθεί τόσο, ώστε να φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

9. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία οποιαδήποτε στιγμή γυρίζοντας το διακόπτη έως ότου φθάσετε στην επιθυμητή θερμοκρασία. Θα δείτε στην οθόνη ότι το εικονίδιο °C αρχίζει να αναβοσβήνει.



10. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, αγγίξτε με το δάχτυλο τον αισθητήρα ①. Ο φούρνος θα σβήσει και θα απεικονίζεται μόνο η τρέχουσα ώρα.

11. Όσο κρύνει σταδιακά ο φούρνος, η γραμμή ένδειξης θερμότητας θα σβήνει σιγά σιγά απεικονίζοντας την υπολειπόμενη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου.



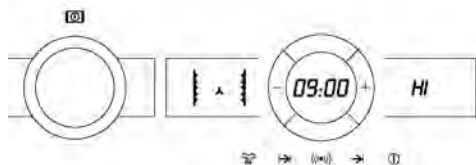
### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Θα παρατηρήσετε ότι υπάρχει το ενδεχόμενο η ψύξη να συνεχίζει να λειτουργεί. Πρόκειται για μία φυσιολογική διαδικασία που έχει σα στόχο τη γρήγορη ψύξη του φούρνου.

## Συστάσεις για την απόψυξη των τροφίμων

Η απόψυξη γίνεται με σύστημα ζεστού αέρα σε δύο διαφορετικά επίπεδα: το επίπεδο HI για κρέατα γενικά και το επίπεδο LO για ψάρια, γλυκίσματα και ψωμί.

- Όταν επιλέγετε τη λειτουργία απόψυξης  $\lambda$ , στην οθόνη θερμοκρασίας θα εμφανιστεί η ένδειξη HI.



- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας για να επιλέξετε ανάμεσα στα επίπεδα απόψυξης LO ή HI.



- Τέλος, θα ακούσετε 2 συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους, που επιβεβαιώνουν την επιλογή σας.

Για τους χρόνους απόψυξης και το επίπεδο, συμβουλευθείτε τον ακόλουθο πίνακα:

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ LO		ΕΠΙΠΕΔΟ HI	
	Βάρος	Χρόνος	Βάρος	Χρόνος
Ψωμί	1/2 Kg	35 λεπτά		
Τάρτα	1/2 Kg	25 λεπτά		
Ψάρι	1/2 Kg	30 λεπτά		
Ψάρι	1 Kg	40 λεπτά		
Κοτόπουλο			1 Kg	75 λεπτά
Κοτόπουλο			1,5 Kg	90 λεπτά
Μπριζόλα μοσχαρίσια μεγάλη			1/2 Kg	40 λεπτά
Κιμάς			1/2 Kg	60 λεπτά
Κιμάς			1 Kg	120 λεπτά

Οι χρόνοι απόψυξης που αναφέρονται στον πίνακα είναι κατά προσέγγιση. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, το βάρος των τροφίμων και το βαθμό κατάψυξής τους.











Για την απόψυξη των τροφίμων πρέπει να λαμβάνετε υπ' όψη σας τα ακόλουθα:

- Τα μη συσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί του φούρνου ή σε πιατέλα.
- Για να αποφύγετε μεγάλα κομμάτια κρέατος ή ψαριού, πρέπει να τα τοποθετείτε στη σχάρα με το ταψί από κάτω για να μαζεύονται τα υγρά.
- Τα κρέατα και τα ψάρια δεν είναι απαραίτητο να είναι εντελώς αποψυγμένα για να μαγειρευτούν. Αρκεί να είναι μαλακή η επιφάνεια ώστε να μπορείτε να τα αρτύσετε.
- Μετά την απόψυξη, τα τρόφιμα πρέπει πάντα να μαγειρεύονται.
- Μην καταψύχετε ξανά ένα τρόφιμο που έχει αποψυχθεί.

## Χρήση του Βοηθού Μαγειρέματος με Συνταγές

Με τη χρήση του Βοηθού Μαγειρέματος έχετε τη δυνατότητα να μαγειρέψετε το φαγητό αυτόματα ακολουθώντας τις προτεινόμενες συνταγές. Ο φούρνος θα μαγειρέψει για εσάς με άψογα αποτελέσματα.

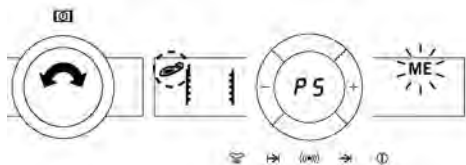
Στη συνέχεια θα βρείτε τις συνταγές μαγειρικής:

Συνταγή	ΣΥΜΒΟΛΟ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	LO	ME	HI	ΕΥΡΟΣ ΒΑΡΟΥΣ	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ
P1		Κοτόπουλο -πουλερικά	Ελάχιστα ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψη- μένο	0,5-10 kg	Κοτόπουλο, πάπια, γαλο- πούλα, χήνα
P2		Μπουτάκια κοτόπουλου	Ελάχιστα ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψη- μένο	0,5-2 kg	Μπουτάκια κοτόπουλου, πάπιας
P3		Αρνί	Ελάχιστα ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψη- μένο	0,5-6 kg	Αρνί ψητό
P4		Χοιρινό	Ελάχιστα ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψη- μένο	0,5-10 kg	Χοιρινό, γου- ρουνόπουλο
P5		Μοσχάρι	Ελάχιστα ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψη- μένο	0,5-5 kg	Μοσχάρι, ψητό, κιμάς, ψητό κρέας γεμιστό
P6		Ψάρι	Ελάχιστα ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψη- μένο	0,5-5 kg	Όλα τα είδη ψαριού
P7		Πίτσα	Λεπτή ζύμη	—	Αφράτη ζύμη	—	
P8		Ζαχαρο- πλαστική	Γλυκό που ψηίνεται σε ταψί	—	Γλυκό που ψηίνεται σε φόρμα	—	Γλυκά, τάρτες, κέικ
P9		Γλυκό με φρούτα	Μικρό	—	Μεγάλο	—	Με γέμιση φρούτων
P10		Ψωμί	Φόρμα	—	Ολικής άλεσης	0,5-4 kg	

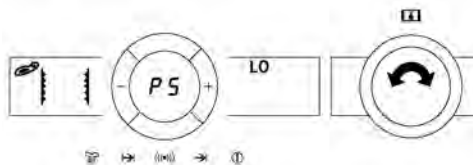


## Επιλογή μίας συνταγής μαγειρέματος

1. Αγγίξτε με το δάχτυλο τον αισθητήρα ① για να ανάψετε το φούρνο.
2. Στη συνέχεια, αγγίξτε τον αισθητήρα ② για να ενεργοποιήσετε το Βοηθό Μαγειρέματος.
3. Γυρίζοντας το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, θα βλέπετε στην οθόνη του ρολογιού τις διαθέσιμες συνταγές **P1**, **P2**,... Ανάλογα με το είδος της συνταγής, θα φωτιστεί στην οθόνη το σύμβολο του κρέατος, του ψαριού ή της ζαχαροπλαστικής.



4. Αφού επιλέξετε συνταγή, αγγίξτε τον αισθητήρα ③ για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας ή περιμένετε για λίγο.
5. Ο φούρνος θα σας ζητήσει να επιβεβαιώσετε το βαθμό ψησίματος (για κρέατα και ψάρια) ή την ειδική εκδοχή (για πίτσα και ζαχαροπλαστική) για τη συνταγή που έχετε επιλέξει. Στην οθόνη το σύμβολο **ME** θα αρχίσει αυτόματα να αναβοσβήνει.
6. Αν επιθυμείτε να επιλέξετε άλλο βαθμό ψησίματος, **LO** ή **HI**, γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας και στη συνέχεια αγγίξτε τον αισθητήρα ④ για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας ή περιμένετε για λίγο. Το σύμβολο θα παραμείνει διαρκώς αναμμένο.



7. Στη συνέχεια, πρέπει να επιβεβαιωθεί το βάρος του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί. Θα δείτε στην οθόνη έναν αριθμό που αντιστοιχεί στο βάρος που αναλογεί στη συγκεκριμένη συνταγή, και το σύμβολο "kg" να αναβοσβήνει. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, αν επιθυμείτε να αλλάξετε τον αριθμό που αντιστοιχεί στο βάρος. Αγγίξτε τον

αισθητήρα για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας ή περιμένετε για λίγο.



8. Τέλος, θα πρέπει να τη θερμοκρασία ψησίματος. Στην οθόνη θα δείτε τους βαθμούς θερμοκρασίας και το εικονίδιο °C να αναβοσβήνει. Γυρίστε το διακόπτη, αν επιθυμείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ψησίματος. Στη συνέχεια αγγίξτε τον αισθητήρα ⑤ για να επιβεβαιώσετε την επιλογή ή περιμένετε για λίγο.



9. Στη συνέχεια ο φούρνος θα μαγειρέψει το φαγητό για το απαραίτητο χρονικό διάστημα

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μπορείτε να προγραμματίσετε την ώρα λήξης του ψησίματος με τέτοιο τρόπο ώστε ο φούρνος να ξεκινήσει τη λειτουργία του αυτόματα και να σβήσει την προγραμματισμένη ώρα. Συμβουλευτείτε το κεφάλαιο "Προγραμματισμός της ώρας τερματισμού μαγειρέματος".


10. Κατά τη διάρκεια ψησίματος θα βλέπετε στην οθόνη του ρολογιού τον υπολειπόμενο χρόνο και το σύμβολο AUTO να αναβοσβήνει αργά.



11. Με την λήξη του ψησίματος, ο φούρνος θα τεθεί εκτός λειτουργίας, θα ηχησει ένα προειδοποιητικό σήμα και το σύμβολο AUTO θα αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα.
12. Αγγίξτε οποιοδήποτε αισθητήρα για να σταματήσει το ηχητικό προειδοποιητικό σήμα και να σβήσει το σύμβολο AUTO.

## Αλλαγή των παραμέτρων του Βοηθού Μαγειρέματος

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε τις επιλεγμένες παραμέτρους της συνταγής.

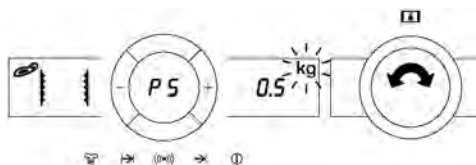
Ενώ αγγίζετε τον αισθητήρα  θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα σύμβολα **LO**, **ME**, **HI**, **kg** και **°C** στην οθόνη θερμοκρασίας. Τη στιγμή αυτή μπορείτε να αλλάξετε τις προηγούμενες

επιλογές σας γυρίζοντας το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

Αγγίξτε τον αισθητήρα  για να επιβεβαιώσετε την αλλαγή ή περιμένετε για λίγο.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

Μπορείτε να αλλάξετε το βάρος του φαγητού μόνο κατά τα πρώτα 10 λεπτά μαγειρέματος. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα δε θα είναι πια δυνατό να γίνει αλλαγή.



## Σημαντικές πληροφορίες όσον αφορά το μαγείρεμα με συνταγές

- Όταν επιλέγετε μια συνταγή και με βάση το βάρος που καθορίζετε, ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τη θερμοκρασία και την απαραίτητη διάρκεια ψησίματος. Η διάρκεια ψησίματος αφορά μη προθερμασμένο φούρνο, εκτός αν αναφέρεται σαφώς το αντίθετο.
- Για το λόγο αυτό, είναι πολύ σημαντικό να επιλέξετε το κατάλληλο βάρος του φαγητού που πρόκειται να μαγειρέψετε, έτσι ώστε η συνταγή να έχει ικανοποιητικό αποτέλεσμα.
- Στις προγραμματισμένες συνταγές για ψητό, αφού λήξει ο χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος θα σας ειδοποιήσει ότι συνιστάται να γυρίσετε το ψητό. Τη στιγμή εκείνη, θα ηχήσει ένα προειδοποιητικό σήμα. Αν δε γυρίσετε το ψητό, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα σύμφωνα με τη συνταγή.
- Όταν μαγειρεύετε με τις συνταγές για ψητό πρέπει να έχετε υπ' όψη σας ότι στα κρέατα με υπερβολικό στρώμα λίπους η διάρκεια μαγειρέματος θα πρέπει να αυξηθεί σημαντικά.
- Επίσης, στην περίπτωση που μαγειρεύετε

διαφορετικά κομμάτια κρέατος, θα πρέπει να αυξηθεί η διάρκεια μαγειρέματος.

- Για τις συνταγές ζαχαροπλαστικής, ψωμιού ή για γκρατιναρισμένα πιάτα πρέπει να έχετε υπ' όψη σας ότι οι συνταγές έχουν προγραμματιστεί υπολογίζοντας 500 γραμμάρια αλεύρι ή 1 κιλό πατάτες ή ωμά λαχανικά.
- Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερες ποσότητες, θα πρέπει να μειώσετε λίγο τη θερμοκρασία και να αυξήσετε τη διάρκεια ψησίματος (10 περίπου λεπτά για κάθε επιπλέον κιλό).
- Αν επιθυμείτε να μαγειρέψετε μικρότερες ποσότητες, θα πρέπει να μειώσετε τη διάρκεια και να αυξήσετε τη θερμοκρασία.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

**Για τις συνταγές για ψωμί για τوست (LO) και πίτσα απαιτείται να προθερμανθεί αρχικά ο άδειος φούρνος, πριν εισάγετε το φαγητό.** Με τον τρόπο αυτό, ο φούρνος θα έλθει στην κατάλληλη θερμοκρασία για το μαγείρεμα αυτών των παρασκευών.

Για τις υπόλοιπες συνταγές, δε χρειάζεται να προθερμανθεί ο φούρνος.

Όταν μαγειρεύετε με αυτές τις συνταγές, θα πρέπει να ακολουθείτε τις παρακάτω οδηγίες:


- Επιλέξτε πρώτα τη συνταγή. Στη συνέχεια ο φούρνος θα αρχίσει να θερμαίνεται.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν πρέπει να εισάγετε το φαγητό στο φούρνο πριν σας ειδοποιήσει ο φούρνος.**

- Όταν η θερμοκρασία φτάσει σε αυτή που απαιτείται από τη συνταγή, ο φούρνος θα εκπέμψει μια ηχητική προειδοποίηση.
- Τότε, μπορείτε πλέον να εισάγετε το φαγητό στο φούρνο.
- **Το ηχητικό σήμα θα παραμείνει ενεργό έως ότου εισάγετε το φαγητό στο φούρνο.**
- Τέλος, θα μαγειρευτεί αυτόματα σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή.

## Άλλες λειτουργίες του φούρνου

### Λειτουργία ασφάλειας για παιδιά


Η λειτουργία αυτή, που μπορεί να τεθεί σε λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, ασφαλίσει το φούρνο ώστε να μην τον χρησιμοποιούν μικρά παιδιά.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε ταυτόχρονα τους αισθητήρες + y - για παρατεταμένο χρονικό διάστημα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και δείτε το σύμβολο  να φωτίζεται στην



οθόνη θερμοκρασίας. Ο φούρνος έχει ασφαλιστεί.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτή, αγγίξτε ταυτόχρονα τους αισθητήρες + και - για παρατεταμένο χρονικό διάστημα έως

ότου ακούσετε 1 χαρακτηριστικό ήχο και σβήσει το σύμβολο .

### Φωτισμός του φούρνου

Το εσωτερικό φως του φούρνου ανάβει:

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Αν περάσει ένα χρονικό διάστημα και η πόρτα παραμείνει ανοιχτή, το φως θα σβήσει αυτόματα ώστε να μην αυξάνεται η κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.
- Όταν επιλέγετε μία από τις λειτουργίες ψησίματος ή συνταγή. Μετά από ένα χρονικό διάστημα, το φως θα σβήσει.

Αν θέλετε να ανάψετε το φως κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αρκεί να αγγίξετε τον αισθητήρα +. Αν αγγίξετε τον αισθητήρα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και το φως θα παραμείνει αναμμένο σε όλη τη διάρκεια του ψησίματος. Για να σβήσετε το φως, αρκεί να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα +

## Λειτουργία καθαρισμού Teka Hydroclean®

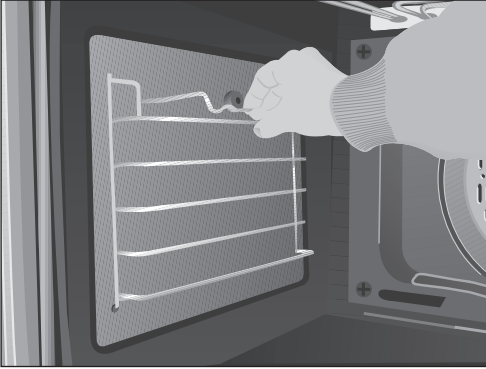
Η λειτουργία αυτή, με ταυτόχρονη δράση του ατμού και των εξαιρετικών ιδιοτήτων του νέου σμάλτου Teka Hydroclean®, καταφέρνει να απομακρύνει εύκολα το λίπος και τα υπολείμματα βρωμιάς που βρίσκονται κολλημένα στα τοιχώματα του φούρνου.

Χάρη στη νέα τεχνολογία ΤΕΚΑ Hydroclean®, δε χρειάζεται να περνάτε το φούρνο με απολιπαντικά προϊόντα. Οι λιπαρές ουσίες θα απομακρυνθούν από τα τοιχώματα του φούρνου, ενώ αφαιρείτε τα υπολείμματα νερού και βρωμιάς.

## Πραγματοποίηση ενός κύκλου καθαρισμού του φούρνου

Πραγματοποιείτε πάντα τον κύκλο καθαρισμού σε κρύο φούρνο. Αν ο φούρνος είναι πολύ ζεστός, ενδέχεται να μην έχετε τα ίδια αποτελέσματα.

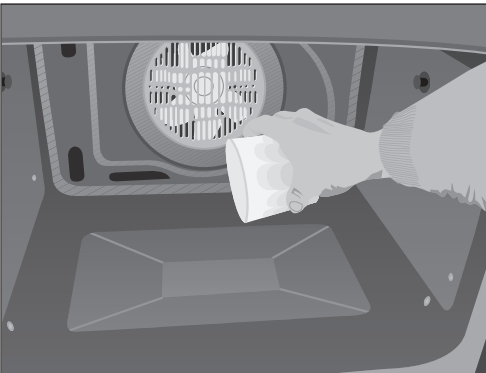
1. Απομακρύνετε αρχικά όλα τα ταψιά και τα εξαρτήματα από το εσωτερικό του φούρνου, καθώς και τα στηρίγματα για τα ταψιά ή τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.



### Προσοχή

Μην καθαρίζετε ταυτόχρονα το φούρνο και το ταψί με τη λειτουργία TEKA Hydroclean®, γιατί τα αποτελέσματα καθαρισμού δε θα είναι καλά. Για να καθαρίσετε το ταψί, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται παρακάτω.

2. Σε κρύο φούρνο, ρίξτε αργά 250 ml νερό στο κάτω μέρος της κοιλότητας του φούρνου.



3. Αγγίξτε με το δάχτυλο τον αισθητήρα ① για να ανάψετε το φούρνο.

4. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας με φορά αντίθετη από τους δείκτες του ρολογιού έως ότου ανάψει το σύμβολο ☼ στην οθόνη του ρολογιού.



5. Στη συνέχεια, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που προσδιορίζει ότι η λειτουργία Teka Hydroclean® έχει τεθεί σε λειτουργία. Το σύμβολο ☼ θα αρχίσει να αναβοσβήνει αργά και στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος για τη λήξη του κύκλου καθαρισμού.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

Η διάρκεια αυτής της λειτουργίας δε μπορεί να τροποποιηθεί. Για να τη διακόψετε νωρίτερα, σβήστε το φούρνο αγγίζοντας τον αισθητήρα ①.

6. Με την έλευση της ώρας τερματισμού, ο φούρνος θα τεθεί εκτός λειτουργίας, θα ηχήσει ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο ☼ θα αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα.
7. Αγγίξτε με το δάχτυλό σας έναν από τους αισθητήρες για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα και να σβήσετε το σύμβολο ☼.
8. Ο φούρνος είναι έτοιμος για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα βρωμιάς με ένα βρεγμένο πανί και για να απομακρύνετε το νερό που έχει μείνει στο εσωτερικό του.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν ολοκληρωθεί ο κύκλος καθαρισμού. Το χρονικό διάστημα που απαιτείται για να κρυώσει ο φούρνος είναι απαραίτητο για τη σωστή λειτουργία του.

Ο κύκλος καθαρισμού εκτελείται σε χαμηλή θερμοκρασία. Όταν ολοκληρωθεί, μπορείτε να αφαιρέσετε με ένα βρεγμένο πανί τα υπολείμματα βρωμιάς από το εσωτερικό του φούρνου, χωρίς να διατρέχετε κίνδυνο εγκαυμάτων. Εντούτοις, το χρονικό διάστημα που απαιτείται για να κρυώσει ο φούρνος, μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Πριν αγγίξετε απευθείας την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία είναι κατάλληλη.

### Πραγματοποίηση ενός κύκλου καθαρισμού του ταψιού

Οι εξαιρετικές ιδιότητες του σμάλτου TEKA Hydroclean®, σας επιτρέπουν να απομακρύνετε εύκολα τους λεκέδες που προκαλούνται στα ταψιά από το μαγείρεμα. Αν μετά το συνηθισμένο πλύσιμο παραμείνουν στο ταψί λεκέδες που οφείλονται στο μαγείρεμα φαγητών, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Τοποθετήστε το καθαρό ταψί στο μεσαίο στήριγμα ταψιών.
2. Σε κρύο φούρνο, ρίξτε αργά 250 ml νερό στο ταψί.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού Teka Hydroclean®.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

Το σμάλτο Teka Hydroclean, είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να καθαρίζεται με τον αυτόματο κύκλο καθαρισμού που διαθέτει ο φούρνος. Άλλοι τρόποι καθαρισμού μπορεί να φθείρουν το σμάλτο. Ιδιαίτερα τα προϊόντα αφαίρεσης αλάτων μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές ζημιές στις ιδιότητες του σμάλτου.

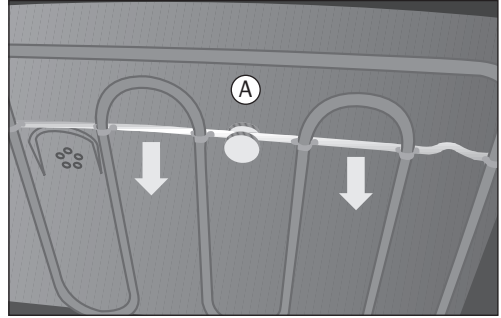
Δε συνιστάται η χρήση πλυντηρίου πιάτων για τον καθαρισμό των ταψιών με σμάλτο Teka Hydroclean. Αν επιθυμείτε καθαριότητα σε βάθος, χρησιμοποιείτε ήπια απορρυπαντικά.

Ορισμένα τρόφιμα όπως η ντομάτα, το ξύδι, τα ψητά σε κρούστα αλατιού κ.α., μπορεί να προκαλέσουν αλλαγές στην όψη της επιφάνειας του σμάλτου. Αυτό είναι φυσιολογικό.

## Χρήση του Πτυσσόμενου Γκριλ

Για να καθαρίσετε την οροφή του φούρνου:

- Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
- Σπρώξτε και με τα δύο χέρια τη ράβδο της αντίστασης του γκριλ (A) έως ότου την απελευθερώσετε από το πάνω στήριγμα.
- Μετακινήστε την αντίσταση και καθαρίστε την οροφή του φούρνου.
- Τέλος, τοποθετήστε ξανά την αντίσταση του γκριλ στην αρχική της θέση.

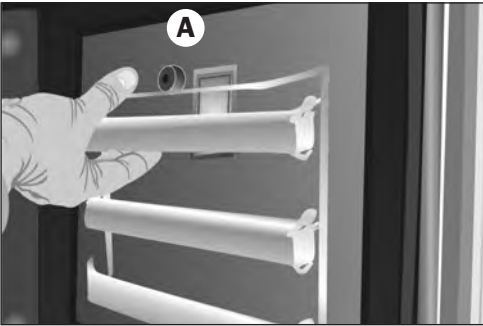


## Αντικατάσταση του λαμπτήρα φούρνου

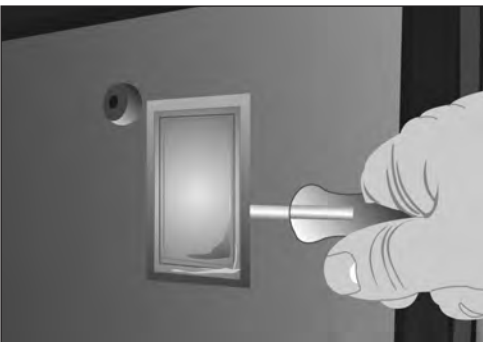
### ΠΡΟΣΟΧΗ

Προτού αλλάξετε το λαμπτήρα, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι αποσυνδεδεμένος από το ηλεκτρικό δίκτυο.

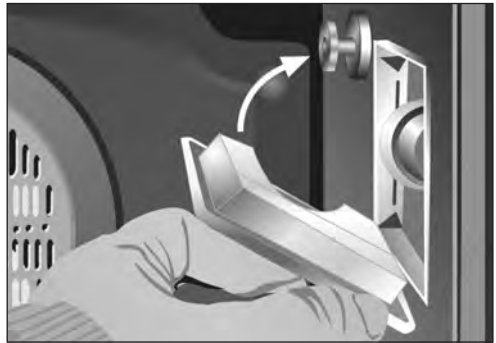
- Απελευθερώστε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς από το παξιμάδι (A) για να τους λύσετε.



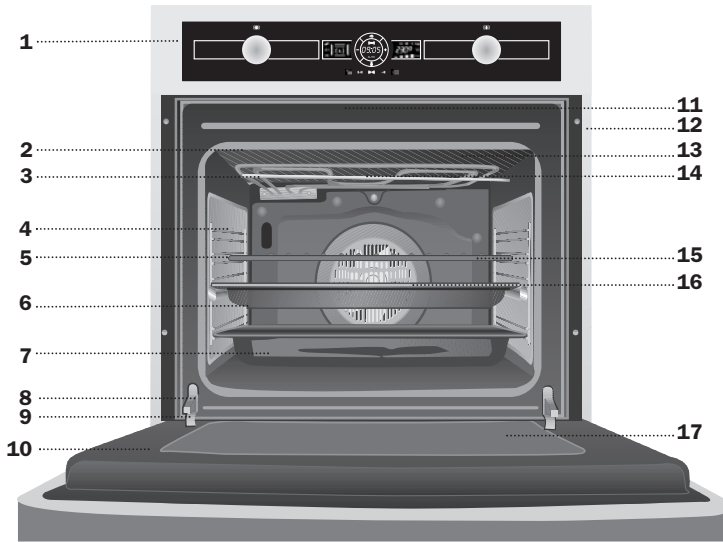
- Αφαιρέστε με ένα εργαλείο το κάλυμμα του λαμπτήρα.



- Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
- Τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα στη θέση του με προσοχή ώστε να εφαρμόσει σωστά.



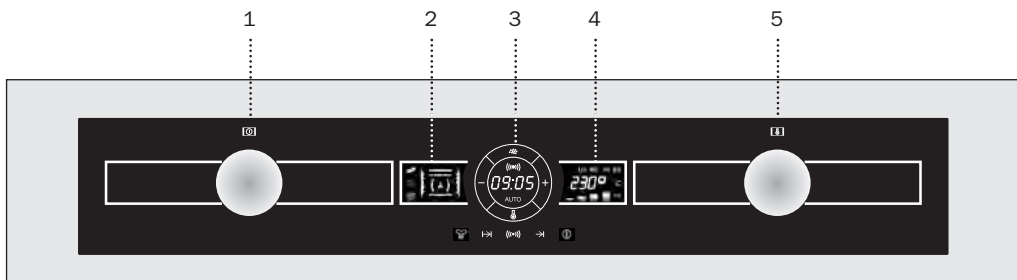
Ο καινούριος λαμπτήρας πρέπει να είναι ανθεκτικός σε θερμοκρασίες έως 300 °C. Μπορείτε να τον παραγγείλετε από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

**HL-870**

- 1 Панель управления
- 2 Прокладка духовки
- 3 Решетка гриля
- 4 Хромированные направляющие + Телескопические направляющие
- 5 Решетка
- 6 Кондитерский поднос
- 7 Глубокий противень
- 8 Замок двери
- 9 Петли
- 10 Дверь
- 11 Выход охлаждающего воздуха
- 12 Закрепление в мебель
- 13 Экран гриля
- 14 Выход дыма
- 15 Задняя панель
- 16 Турбина
- 17 Внутреннее стекло большого размера

Для других рынков, аксессуары могут не соответствовать указанным в данном руководстве.

РУССКИЙ

**Панель управления**

- 1 Ручка выбора функций
- 2 Экран функций готовки
- 3 Электронные часы
- 4 Экран температуры готовки
- 5 Ручка выбора температуры

## Управление духовкой

### Внимание!

Ваши электронные часы работают по технологии Touch-Control. Для управления ими достаточно дотронуться до стекла пальцем.

Чувствительность Touch-Control постоянно адаптируется к условиям окружающей среды. При подключении духовки к электросети убедитесь в том, что поверхность стекла панели управления чистая.

Если часы не верно реагируют на прикосновения к стеклу, следует отключить духовку от электросети и через некоторое время опять подключить. Таким образом, сенсоры настроятся автоматически и снова будут правильно реагировать на прикосновения.

### Очень важно!

В случае отключения электричества, вся запрограммированная в часах информация будет утеряна и электронные часы будут мигать и показывать 12:00. Следует заново установить текущее время и запрограммировать часы.

### Описание электронных часов



- Символ ☁ : Светится в течение функции чистка TEKA Hydroclean®.
- Символ ((•)): Светится при выборе функции таймер.

- Символ AUTO: загорается для указания на то, что духовка запрограммирована.
- Символ ⚡ : Указывает на то что духовка нагревает продукт.
- Сенсоры + / - : Позволяют выбирать время.
- Сенсоры ←, ((•)) и →: Позволяют программировать функции электронных часов.
- Сенсоры ☁ : Ассистент готовки. Прямой доступ к рецептам готовки.
- Сенсоры ⓘ : Включение / выключение духовки.

### Установка времени на электронных часах

- При подключении духовки Вы увидите что на электронных часах мигает 12:00.
- Дотрагиваясь пальцем до сенсоров + или - установите на часах текущее время; затем Вы услышите 2 сигнала которые подтверждают выбранное время.
- Если Вы желаете изменить время, одновременно дотроньтесь до сенсоров + и -. Указание текущего времени начнет мигать. Нажимая на сенсоры + или - Вы можете изменить время. В завершении Вы услышите 2 сигнала которые подтверждают сделанные изменения.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Часы могут работать в режиме ночного освещения, таким образом интенсивность свечения уменьшится в интервале от 00:00 до 6:00 часов.



## Функции электронных часов

**Таймер:** Издает звуковой сигнал по прошествии заданного времени, для этого не обязательно чтобы духовка находилась в работе.

**Длительность готовки:** Позволяет готовить в течение определенного времени, затем духовка отключится автоматически.

**Время окончания готовки:** позволяет готовить до определенного времени, затем духовка отключится автоматически.

**Длительность и окончание готовки:** Позволяет программировать длительность и время окончания готовки. С этой функцией духовка включится автоматически и будет работать в течение заданного времени (Длительность) и закончит работу автоматически в заданное время (Окончание готовки).

### Программирование Таймера

1. Дотроньтесь пальцем до сенсора ((●)) до тех пор пока символ ((●)) не начнет мигать и на экране появится 00:00.
2. При помощи сенсоров + или - установите на таймере желаемое время.
3. Затем Вы услышите 2 звуковых сигнала означающие подтверждение и появится обратный отсчет выбранного времени, а символ ((●)) будет медленно мигать.
4. По истечению запрограммированного времени прозвучит сигнал и символ ((●)) начнет быстро мигать.
5. Дотроньтесь до любого сенсора для остановки звукового сигнала, в этот момент символ ((●)) погаснет.

Если Вы хотите изменить время таймера, достаточно дотронуться пальцем до сенсора ((●)) а затем произвести изменения при помощи сенсоров + или -. Затем Вы услышите 2 звуковых сигнала означающие подтверждение внесенных изменений, появится обратный отсчет для нового выбранного времени и символ ((●)) будет медленно мигать.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При функции Таймер визуализация текущего времени не возможна.

### Программирование Длительности готовки

1. Дотроньтесь пальцем до сенсора |→| до тех пор пока символ AUTO не начнет мигать и на экране появится 00:00.
2. При помощи сенсоров + или - выберите длительность.
3. Затем Вы услышите 2 звуковых сигнала и символ AUTO начнет медленно мигать, на экране появится время, остающееся до автоматического отключения духовки.
4. 4. Выберите функцию и температуру готовки.
5. По окончании готовки, духовка отключится автоматически, прозвучит сигнал и символ AUTO начнет быстро мигать.
6. Дотроньтесь до любого сенсора для остановки звукового сигнала и отключения символ AUTO.

В любой момент Вы можете изменить оставшееся до окончания готовки время, дотронуться пальцем до сенсора |→| до тех пор пока символ AUTO не начнет быстро мигать. Затем дотроньтесь до сенсоров + или - для внесения изменений времени.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При функции Длительность готовки не возможна визуализация текущего времени.

### Программирование Времени окончания готовки

1. Дотроньтесь пальцем до сенсора →| до тех пор пока символ AUTO не начнет мигать.
2. Нажимая на сенсоры + или -, выберите время окончания готовки.

3. Затем Вы услышите услышите 2 звуковых сигнала, на экране появится текущее время и символ AUTO начнет медленно мигать, указывая на то что духовка отключится автоматически.
4. Выберите функцию и температуру готовки.
5. По достижении заданного времени, духовка отключится автоматически, прозвучит звуковой сигнал и символ AUTO начнет быстро мигать.
6. Дотроньтесь до любого сенсора для отключения звукового сигнала и отключения символ AUTO.
7. Выберите функцию и температуру готовки.
8. Духовка будет выключена и символ AUTO будет светиться. Духовка запрограммирована.
9. Когда будет достигнуто время начала готовки, духовка включится автоматически и готовка будет продолжаться в течение заданного времени.

В любой момент Вы можете изменить время окончания готовки, для этого следует дотронуться пальцем до сенсора → до тех пор пока символ AUTO не начнет быстро мигать и на экране появится время окончания готовки. Затем дотроньтесь до сенсоров + или - для изменения времени.

#### **Программирование длительности и окончания готовки**

1. Дотроньтесь до сенсора |→| до тех пор пока символ AUTO не начнет мигать и на экране появится 00:00.
2. Выберите длительность готовки, дотрагиваясь до сенсоров + или -.
3. Затем Вы услышите 2 сигнала, на экране появится оставшееся время готовки и символ AUTO начнет медленно мигать.
4. Дотроньтесь до сенсора → до тех пор пока символ AUTO не начнет быстро мигать. На экране появится текущее время и запрограммированная длительность готовки.

5. Выберите время окончания готовки при помощи сенсоров + или -.
6. Затем Вы услышите 2 звуковых сигнала и на экране появится текущее время.
7. Выберите функцию и температуру готовки.
8. Духовка будет выключена и символ AUTO будет светиться. Духовка запрограммирована.
9. Когда будет достигнуто время начала готовки, духовка включится автоматически и готовка будет продолжаться в течение заданного времени.
10. Во время готовки будет показано оставшееся время и символ AUTO будет медленно мигать
11. По достижении запрограммированного времени окончания духовка отключится, прозвучит сигнал и символ AUTO начнет быстро мигать
12. Дотроньтесь до любого сенсора для остановки звукового сигнала и отключения символа AUTO

Если во время готовки Вы желаете изменить оставшееся до окончания время, дотроньтесь до сенсора |→| до тех пор пока символ AUTO не начнет быстро мигать. Затем дотроньтесь до сенсоров + или - для изменения времени.

## Функции духовки

Функции готовки описанные ниже предоставляют широкие возможности для приготовления блюд.

### — Обычная

Используется для бисквитов и тортов для которых необходима равномерная подача тепла для того чтобы они получились воздушными.

### ⌋ Обычная с турбиной

Рекомендуется для жаркого и пироженных. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки, таким образом укорачивается время понижается температура готовки.

### — Гриль и под

Специально для запекания. Может быть использована для кусков любого размера.

### ⌋ МаксиГриль

Позволяет запекание больших поверхностей, чем при функции Гриль; имеет большую мощность запекания, золотистая корочка появляется быстрее.

### ⌋ Гриль

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет достичь золотистой корочки без влияния на внутреннюю часть блюда. Рекомендуется для плоских блюд таких как бифштекс, ребрышки, рыба, тосты.

### Внимание

Во время использования функции Гриль или МаксиГриль дверца должна быть закрыта.

### — подача тепла снизу (Под)

Тепло поступает только снизу. Рекомендуется для подогрева блюд или подъема теста для кондитерских изделия и пр.

### ⌋ Турбо + нагрев снизу

Специально для пиццы, пирогов или булочек с фруктовой начинкой.

### ⌋ Турбо

Турбина распределяет тепло поступающее от спирали установленной в задней панели духовки. Благодаря равномерности температуры можно готовить на обоих уровнях одновременно.

### ⌋ Медленный нагрев

Специально для тушения мяса в соусе, жаркого и пр. традиционным способом, а также для рецептов приготовления продуктов "на медленном огне" с длительным нагревом и относительно низкими температурами.

Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать закрытые крышкой кастрюли годные для духовки.

### ⌋ Разморозка

См. раздел «Рекомендации к разморозке продуктов»

### ⌋ Функция чистки TEKA HYDROCLEAN®

После проведения этого цикла чистки, жир и загрязняющие остатки на стенках духовки могут быть легко удалены при помощи влажной губки.

## Выбор функции готовки

1. Дотроньтесь пальцем до сенсора ① для включения духовки. Вы услышите сигнал и на экране функций появится.



2. Поворачивайте ручку выбора функций до тех пор пока не появится символ готовки. Затем духовка укажет подходящую для этой функции температуру.




3. Если Вы желаете готовить при другой температуре, поворачивайте ручку выбора температур. В противном случае духовка будет готовить при рекомендованной температуре.



4. Затем Вы услышите 2 сигнала обозначающие подтверждение выбора.
5. Также Вы можете установить таймер или запрограммировать готовку при помощи электронных часов следуя вышеуказанным инструкциям.
6. Когда Ваша духовка начнет готовить, будет произведен быстрый разогрев до достижения выбранной температуры, в этот момент Вы услышите сигнал; во время процесса подогрева может включиться вентилятор.

7. При увеличении температуры Вы увидите на экране как шкала нагревания будет постепенно увеличиваться до достижения заданного значения.



8. Во время готовки Вы увидите что символ  засветится указывая на подачу тепла к продукту. Этот символ выключится когда будет достигнута выбранная температура.
9. В любой момент Вы можете изменить температуру повернув ручку. Вы увидите на экране что знак °C начнет мигать.



10. Когда готовка закончится дотроньтесь до сенсора ①. Духовка отключится автоматически показывая текущее время.
11. При остывании духовки шкала нагревания будет постепенно отключаться указывая на остаточное тепло внутри духовки.




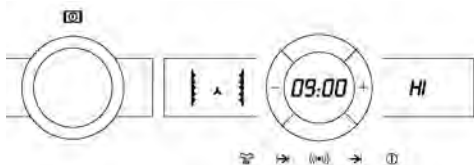
### ВНИМАНИЕ

Вы увидите что система охлаждения может продолжать работать. Это нормальный процесс для быстрого охлаждения духовки.

## Рекомендации для разморозки продуктов

Разморозка производится при помощи горячего воздуха на 2 уровнях, уровень HI для мяса и уровень LO для рыбы, кондитерских изделий и хлеба.

1. Когда Вы выберете функцию разморозки , на экране температур появится HI.



2. Поверните ручку выбора температур что бы выбрать уровень разморозки LO или HI.



3. В заключении Вы услышите 2 сигнала в подтверждение сделанного выбора.

При разморозке следует иметь ввиду следующее:

- Продукты без упаковки следует поместить на поднос духовки или блюда.
- Для разморозки больших кусков мяса или рыбы сдежует поместить их на решетку и установить под нее поднос для сбора жидкости.
- Не обязательно полностью размораживать мясо и рыбу для их приготовления. Достаточно чтобы поверхность продукта была мягкой для того чтобы добавить приправы.
- После разморозки следует приступить к готовке продукта.
- Не следует вновь замораживать предварительно размороженный продукт.

Для времени разморозки и уровней нагрева см. таблицу:











ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ	УРОВЕНЬ LO		УРОВЕНЬ HI	
	Вес	Время	Вес	Время
Хлеб	1/2 кг	35 мин		
Торт	1/2 кг	25 мин		
Рыба	1/2 кг	30 мин		
Рыба	1 кг	40 мин		
Курица			1 кг	75 мин
Курица			1,5 кг	90 мин
Отбивная			1/2 кг	40 мин
Фарш			1/2 кг	60 мин
Фарш			1 кг	120 мин

Время указанное в этой таблице является приблизительным, оно зависит от температуры окружающей среды, веса продукта и степени заморозки продукта.



## Использование ассистента готовки по рецептам

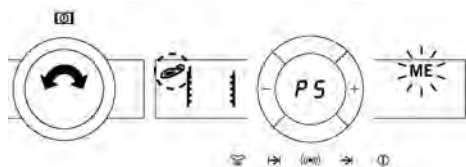
При помощи ассистента готовки вы имеете возможность готовить в автоматическом режиме в соответствии с предложенными рецептами. Духовка сама приготовит для Вас.



Ниже предлагаются рецепты готовки:

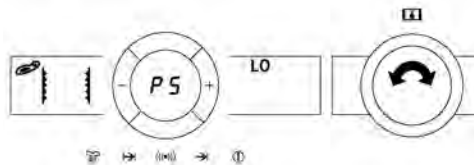
Испол	СИМВОЛ	РЕЦЕПТ	ЛО	МЕ	НІ	ВЕС	ДЛЯ ГОТОВКИ
P1		Курица-птица	легкая прожарка	Средний	полная прожарка	0,5-10 кг	в соответствии, гусь
P2		Куриные ножки	легкая прожарка	Средний	полная прожарка	0,5-2 кг	Куриные ножки, утка
P3		Ягненок	легкая прожарка	Средний	полная прожарка	0,5-6 кг	Жаркое из ягненка
P4		Свинина	легкая прожарка	Средний	полная прожарка	0,5-10 кг	свинина, поросенок
P5		Телятина	легкая прожарка	Средний	полная прожарка	0,5-5 кг	Телятина, жаркое, фарша
P6		Рыба	легкая прожарка	Средний	полная прожарка	0,5-5 кг	Любая рыба
P7		Пицца	тонкое тесто	—	толстое тесто	—	
P8		Кондитерские изделия	пироженное на подносе	—	пироженное в форме	—	пироженные, торты, бисквиты
P9		Фруктовая выпечка	маленький	—	Большой	—	фруктовая начинка
P10		Хлеб	формовой	—	целнозерновой	0,5-4 кг	

## Выбор рецепта приготовления

1. Дотрните пальцем до сенсора  для включения духовки.
2. Затем дотрните до сенсора  для приведения в действие Ассистента готовки.
3. Поворачивая ручку выбора функций Вы можете увидеть на экране часов различные рецепты **P1**, **P2**,... В зависимости от вида рецепта на экране функций загорится символ мяса, рыбы или выпечки.




4. Когда выбор сделан, нажмите на сенсор  для подтверждения и подождите.
5. Духовка попросит подтверждения степени готовности (для мяса или рыбы) или специфической характеристики для выбранного рецепта (пицца, выпечка). На экране Вы увидите мигающий символ **ME**.
6. Если Вы желаете выбрать другой тип готовности **LO** или **HI**, поверните ручку выбора температур, затем дотрните до сенсора  для подтверждения или подождите немного. Символ перестанет мигать.



7. Следующим шагом является подтверждение веса продукта. На экране Вы увидите значение веса для данного рецепта и символ "kg" будет мигать. Поверните ручку выбора температур если желаете изменить значение веса. Дотрните до сенсора для подтверждения выбора и

немного подождите.



8. В заключении Вы должны подтвердить температуру готовки. На экране Вы увидите температуру и мигающий знак °C. Поверните ручку если желаете изменить температуру готовки, затем дотрните до сенсора  для подтверждения или немного подождите.



9. Затем духовка будет готовить в течение необходимого времени запрограммированного в рецепте.

### ВНИМАНИЕ

Вы можете запрограммировать час окончания готовки, таким образом духовка включится автоматически в нужное время и закончит готовку в заданный час. См. раздел "Программирование Времени Окончания готовки".


10. Во время готовки на экране часов вы увидите время оставшееся до окончания готовки и символ AUTO будет медленно мигать.

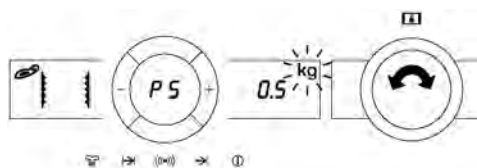



11. После окончания духовка отключится автоматически, прозвучит сигнал и символ AUTO будет быстро мигать.
12. Дотрните до любого сенсора для остановки звукового сигнала и отключения символа AUTO.

## Изменение значений Ассистента готовки

Во время готовки Вы можете изменить любое значение в выбранном рецепте.

Дотрагиваясь до сенсора , на экране температур будут мигать различные символы **LO**, **ME**, **HI**, **kg** и **°C**. В этот момент Вы можете изменить выбор поворотом ручки температур.



Дотроньтесь до сенсора  для подтверждения сделанных изменений или немного подождите.

### ВАЖНО

Вы можете изменить вес продукта только в первые 10 минут процесса готовки, по прошествии этого времени вес изменить невозможно.

## Важная информация для готовки по рецептам

- Когда Вы выбираете рецепт, духовка автоматически устанавливает необходимую температуру и длительность готовки на основе веса который Вы указываете. Под длительностью готовки имеется ввиду холодная духовка (без предварительного подогрева) если не указывается обратное.
- Поэтому для достижения удовлетворительного результата рецепта важно правильно указывать вес.
- При программах для запекания по прошествии времени готовки духовка сама укажет на необходимость перевернуть готовящийся продукт. Когда наступит этот момент духовка издаст звуковой сигнал. Если Вы не перевернете продукт духовка будет продолжать готовку в соответствии с рецептом.
- При готовке по рецептам запекания следует иметь ввиду что слишком жирному мясу необходимо более длительное запекание.
- Таким образом в случае пригото-

вления различных кусков мяса следует увеличить время длительности готовки.

- Для рецептов выпечки, хлеба или гратена следует иметь ввиду что рецепты рассчитаны на 500 г муки и 1 кг сырого картофеля или овощей.
- Если Вы желаете приготовить большее количество, необходимо немного уменьшить температуру и увеличить время готовки (10 мин. на каждый кг лишнего веса).
- Если Вы желаете приготовить меньшее количество, следует уменьшить время и увеличить температуру.

### ВНИМАНИЕ

**Рецепты формового хлеба (LO) и пиццы будут реализованы с предварительным нагревом пустой духовки.** Таким образом духовка достигнет необходимой температуры для приготовления этих блюд.



Для остальных рецептов нет необходимости в предварительном нагреве духовки.

Когда Вы готовите по этим рецептам следует действовать следующим образом:


- Сначала выберите рецепт, затем духовка начнет нагреваться.
- **ВАЖНО: Не следует помещать продукты в духовку до тех пор пока она не подаст сигнал.**

- При достижении температуры предусмотренной рецептом, духовка издаст звуковой сигнал.
- Можно помещать продукт в духовку.
- **Звуковой сигнал будет звучать до тех пор пока в духовку не будет помещен продукт.**
- В заключении духовка будет готовить следуя выбранному рецепту.


## Другие функции духовки

### Функция безопасности детей

Эта функция может быть выбрана в любой момент, она предотвращает пользование духовкой маленькими детьми.

Для активации этой функции дотроньтесь одновременно до сенсоров + и - в течение относительно длительного времени до тех пор пока Вы не услышите 1 звуковой сигнал и не увидите светящийся символ  на экране температуры. Духовка заблокирована.



Для отключения функции дотроньтесь одновременно до сенсоров + и - до тех пор пока не услышите 1 звуковой сигнал и не увидите что символ  выключился.

### Освещение духовки

Внутри духовки включается свет в случаях:

- Открытия дверцы духовки. По прошествии некоторого времени и при открытой дверце свет выключится автоматически в целях экономии электроэнергии.
- При выборе любой функции или рецепта готовки. По прошествии некоторого времени свет выключится.

Если Вы желаете включить свет во время готовки достаточно просто нажать на сенсор + до тех пор пока не услышите длительный сигнал и свет останется включенным до окончания готовки. Для отключения света следует еще раз нажать на +.

## Функция чистки Teka Hydroclean®

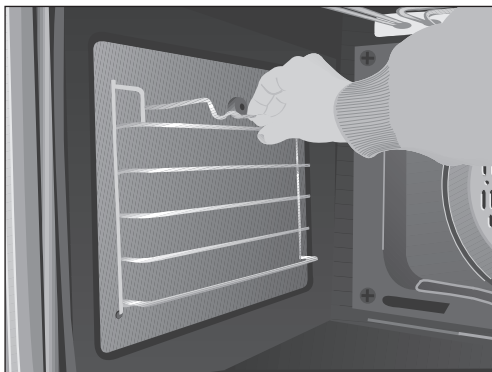
Эта функция предусматривает совместное действие водяного пара и особых качеств новой эмали Teka Hydroclean®, таким образом жир и остатки пищи не остаются на поверхности и стенках духовки и легко отходят от них.

Благодаря новой технологии ТЕКА Hydroclean®, нет необходимости в использовании специальных обезжиривающих продуктов чистки. Удалив остатки воды и грязи стенки духовки вновь становятся чистыми.

## Проведение цикла чистки духовки

Всегда следует проводить цикл чистки при холодной духовке. Если чистка проводится при слишком горячей духовке результат будет неудовлетворительным.

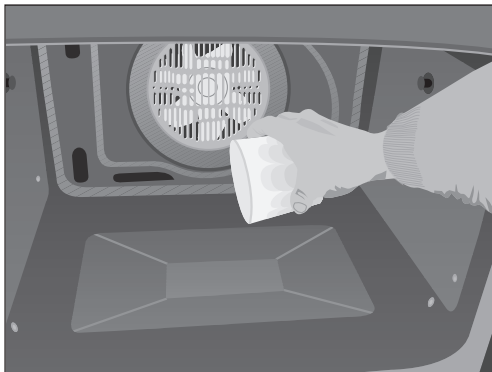
1. Предварительно выньте из духовки все подносы и противени, а также все аксессуары, включая направляющие для противеней.




### Внимание


Не следует одновременно чистить духовку и противени при помощи функции ТЕКА Hydroclean®, результат будет неудовлетворительным. Для чистки противеней следуйте инструкциям приведенным ниже.

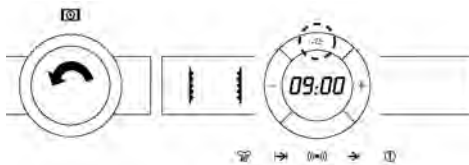
2. При холодной духовке медленно




вылейте 250 мл воды на нижнюю часть духовки.


3. Дотроньтесь до сенсора  чтобы включить духовку.



4. Поворачивайте ручку выбора функций против часовой стрелки до тех пор пока не засветится символ  на экране часов.



5. Затем Вы услышите сигнал подтверждающий выбор функции Тека Hydroclean®, символ  будет медленно мигать и на экране появится время оставшееся до окончания цикла очистки.

### ВАЖНО

Длительность этой функции не может быть изменена. Для прерывания функции следует выключить духовку дотронувшись до сенсора .

6. При достижении времени окончания, духовка отключится и прозвучит сигнал, а символ  будет медленно мигать.
7. Для остановки звукового сигнала дотроньтесь до любого сенсора и отключения символа .
8. При помощи влажной губки удалите остатки воды и грязи из духовки.

### ВАЖНО

Не открывайте дверцу духовки до окончания цикла очистки. Для правильной работы духовки необходимо чтобы она полностью остыла.

Цикл очистки проводится при низкой температуре. Когда цикл заканчивается Вы можете удалить остатки при помощи влажной губки без риска ожогов. Тем не менее, время остывания может варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды. Прежде чем дотронуться до поверхности духовки убедитесь что она не горячая.

### Проведение цикла чистки противеня

Прекрасные качества эмали ТЕКА Hydroclean®, позволяют легкое удаление остатков продукта с противеней. Если остатки не удаляются обычным способом следует:

1. Установить грязный противень на средний уровень духовки.
2. При холодной духовке вылить 250 ml воды на противень.
3. Выбрать функцию чистки ТЕКА Hydroclean®.

### ВАЖНО

Эмаль Тека Hydroclean разработана для автоматического цикла чистки предусмотренного в духовке. Другие методы чистки могут повредить эмаль. Особенно вредно использование продуктов удаляющих накипь.

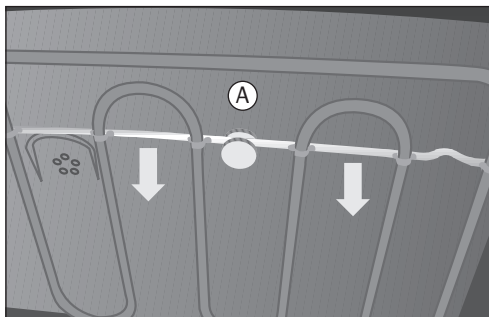
Не рекомендуется использовать посудомоечную машину для чистки противеней с эмалью Тека Hydroclean. Если необходима глубокая чистка можно использовать мягкий порошок.

Некоторые продукты, такие как помидоры, уксус, запеченные в соли продукты могут изменить внешний вид эмали. Это нормальное явление.

## Использование подвижного гриля

Для чистки верхней части духовки,

- Дождитесь пока духовка полностью остынет.
- Обеими руками толкайте змеевик гриля (A), до тех пор пока он не открепится от верхней поверхности.
- Поверните змеевик и вымойте верхнюю поверхность духовки.
- В заключении верните змеевик гриля в первоначальное положение.

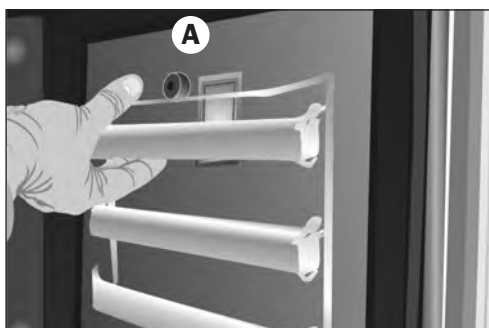


## Замена лампы духовки

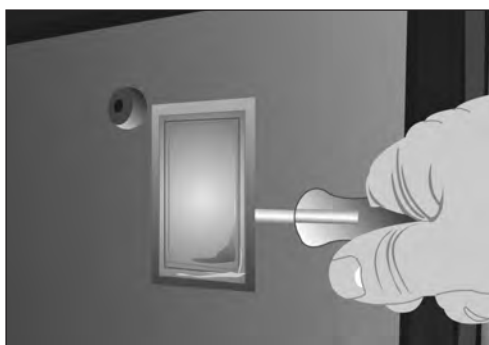
### ВНИМАНИЕ

Для замены лампы убедитесь что духовка отключена от электросети.

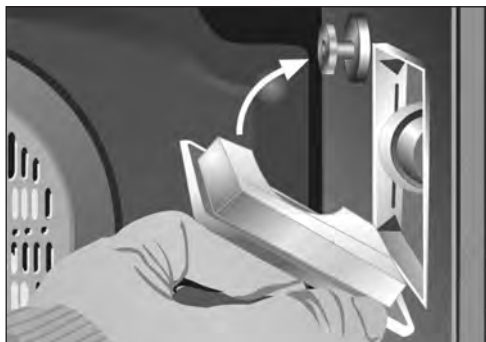
- Снимите телескопические направляющие отвернув болт (A).



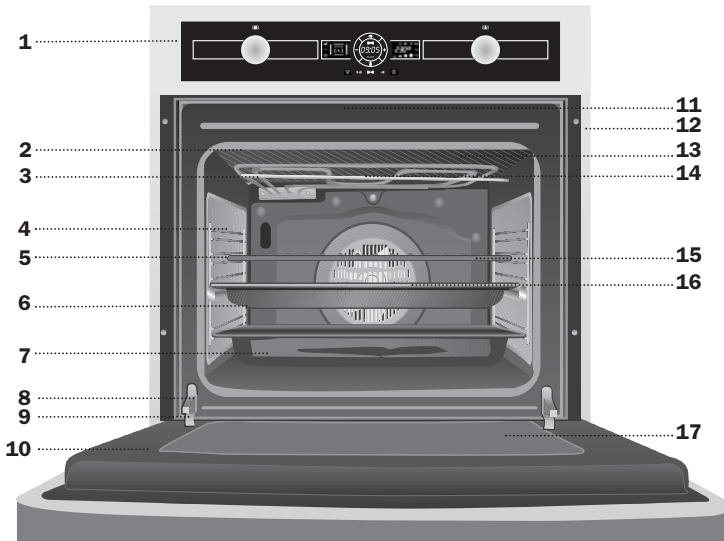
- Выньте стекло при помощи какого-либо инструмента.



- Замените лампу.
- Вновь установите стекло, убедитесь в его правильном положении.

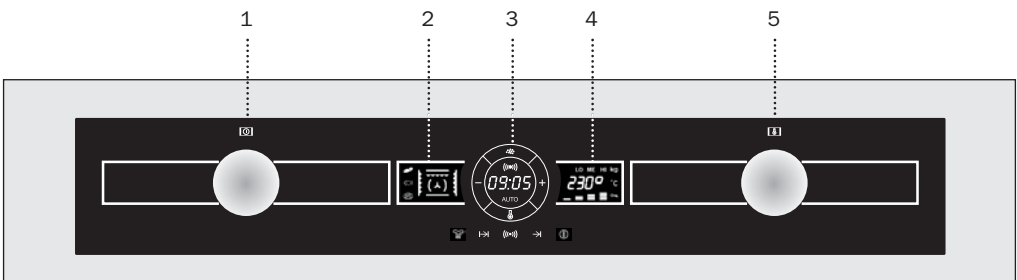


Устанавливаемая лампа должна выдерживать температуры до 300 °С, закажите лампу в службе технической поддержки.

**HL-870**

- 1 Kezelőgombok
- 2 Sütőhézag ag
- 3 Grill ellenállás
- 4 Króm lemez +  
Teleszkópos sín
- 5 Sütőrostély
- 6 Süteményes tepsí
- 7 Mély tepsí
- 8 Kapcsoló ajtó
- 9 Pánt
- 10 Ajtó
- 11 Léghűtés kimenet
- 12 Rögzítés a bútorhoz
- 13 Grill kijelző
- 14 Füstkimenet
- 15 Hátsó panel
- 16 Turbina
- 17 Nagy méretű belső  
üveg

Más piacok esetében lehetséges, hogy a kiegészítők különböznek a jelen kézikönyvben leírtaktól.

**Vezérlőpanel****MAGYAR**

- 1 Funkció kiválasztó gomb
- 2 Sütő funkció kijelző
- 3 Elektromos óra
- 4 Sütő hőmérséklet kijelző
- 5 Hőmérséklet kiválasztó gomb

## Sütő kezelése

### Figyelem

Az elektromos óra Touch-Contro technológiával készült. A kezeléséhez elegendő az ujjunkkal megérinteni az üvegen a jeleket.

A Touch-Control érzékenysége folyamatosan igazodik a környezeti feltételekhez. Amikor a sütőt a hálózatra kapcsolja, ügyeljen arra, hogy az irányítópult üveg felülete tiszta legyen és semmi ne legyen rajta.



Ha az üveg megérintésekor az óra nem reagál megfelelően, akkor le kell kapcsolni a sütőt az elektromos hálózatról, majd egy pillanat múlva újból csatlakoztatni kell. Ezáltal a szenzorok automatikusan beállítódnak és reagálnak amikor az ujjunkkal megérintjük őket.







### Nagyon fontos

Áramkimaradás esetén az elektromos órának a programozása törlődik és az órán megjelenik a 12:00 jelzés villogva. Állítsa be ismét az órát és programozza újra.

### Elektromos óra leírása



-  jel: A TEKA Hydroclean® tisztító funkció alatt világít.
-  jel: Az óra figyelmeztető funkció kiválasztásakor világít.

- AUTO jel: Amikor világít, azt jelzi, hogy a sütő be van programozva.
-  jel: Azt jelenti, hogy a sütő hőt ad át az ételeknek.
- + / – szenzorok: Lehetővé teszi az idő kiválasztását.
- Szenzorok ,  és : Lehetővé teszi az elektromos óra funkcióinak a programozását.
- Szenzor : Sütési asszisztens. Lehetővé teszi a sütés receptekhez való közvetlen hozzáférést.
- Szenzor : Sütő bekapcsolva / kikapcsolva.

### Elektromos óra beállítása

- Amikor bekapcsolja a sütőt, láthatja, hogy az órán villogva megjelenik a 12:00 villogva.
- Az órát úgy állítjuk be, hogy az ujjunkkal megérintjük a + vagy – szenzorokat; ezt követően hall 2 egymást követő beep-et a kiválasztott óra visszaigazolásaképp.
- Ha módosítani szeretné az órát, nyomja meg egyszerre a + és - szenzorokat. Ezt követően a kijelzőn a jelenlegi idő fog villogni. A + vagy – szenzorok megérintésével módosíthatja. Végül a módosítás visszaigazolását 2 beep hangjelzés jelzi.

### MEGJEGYZÉS

Az óra éjszakai világítással van felszerelve, ezáltal 00:00 és 6:00 óra között csökken a kijelző fényerőssége.

## Elektromos óra funkciói

**Figyelmeztető:** Az idő lejáratát után hangjelzést ad, ehhez nem szükséges, hogy a sütő üzemeljen.

**Sütés időtartama:** Lehetővé teszi, hogy a kiválasztott időtartam során süssön a sütő, majd ezt követően automatikusan kikapcsoljon.

**Sütésvégi idő:** Lehetővé teszi egy bizonyos időpontig a sütést, majd ezt követően a sütő automatikusan kikapcsol.

**Sütési időtartam és sütési idő vége:** Lehetővé teszi a sütési időtartam és a sütési idő végének a programozását. Ezzel a funkcióval a sütő automatikusan bekapcsol és a kiválasztott időtartam során süt (Időtartam), valamint automatikusan kikapcsol, amikor elérkezik a kiválasztott időpont (Sütés vége).

### A figyelmeztető programozása

1. Tartsa megérintve a ((●)) szenzort az ujjával amíg a kijelzőn a el nem kezd villogni a ((●)) jel, valamint a 00:00 jel nem látható.
2. Válassza ki azt az időt, aminek az elteltével szeretné, hogy az óra jelezzen, a + vagy – szenzorok megérintésével.
3. Ezt követően 2 egymást követő beep hallatszik visszaigazolásképpen, és a kiválasztott időig hátralevő idő jelenik meg a kijelzőn, valamint a ((●)) jel lassan villog.
4. A beprogramozott idő elteltével hangjelzés hallatszik, és ((●)) jel gyorsan villog.
5. Érintsen meg bármilyen szenzort a hangjelzés leállítására, majd ebben a pillanatban a ((●)) jel kikapcsol.

Ha a figyelmeztetési időt szeretné módosítani, csak érintse meg az ujjával a ((●)) szenzort, majd ezután érintse meg a + vagy - szenzorokat. Ezt követően 2 egymást követő beep hallatszik, a módosítás visszaigazolásként, megjelenik az új időtől számított hátralevő idő és a ((●)) jel lassan villog.

### MEGJEGYZÉS

A figyelmeztető funkcióval nem lehetséges a kijelzőn a pillanatnyi időt megjeleníteni.

### Sütési időtartam kiválasztása

1. Ha a figyelmeztetési időt szeretné módosítani, csak érintse meg az ujjával a |→| szenzort addig, amíg az AUTO jel el nem kezd villogni és meg nem jelenik a 00:00 jel a kijelzőn.
2. Válassza ki a sütési időtartamot, a + vagy – szenzorok megérintésével.
3. Ezt követően 2 egymást követő beep hallatszik, az AUTO jel lassan villog, és a kijelzőn megjelenik a sütő automatikus kikapcsolásáig hátralevő idő.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót és hőmérsékletet.
5. A sütési időtartam leteltével a sütő kikapcsol, hangjelzés hallatszik és az AUTO jel gyorsan villog.
6. Érintsen meg bármilyen szenzort a hangjelzés megszüntetésére és az AUTO jel kikapcsolására.

A sütés végéig hátralevő időt bármelyik pillanatban megváltoztathatja az ujjával megérintve tartva a |→| szenzort amíg az AUTO jel el nem kezd gyorsan villogni. Ezt követően érintse meg a + vagy – szenzorokat az idő módosításához.

### MEGJEGYZÉS

A sütési időtartam funkcióval nem lehetséges a jelenlegi idő megjelenítése a kijelzőn.

### A sütésvégi idő programozása

1. Tartsa megérintve az ujjával →| szenzort, amíg az AUTO jel el nem kezd villogni.
2. Válassza ki a sütési idő végét a + vagy – szenzorok megérintésével.

3. Ezt követően 2 egymást követő beep hallatszik, a kijelzőn megjelenik a jelenlegi idő és az AUTO jel lassan villog azt jelezve, hogy a sütő automatikusan kikapcsol.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót és hőmérsékletet.
5. A beprogramozott sütési idő végére érve a sütő kikapcsol, hangjelzés hallatszik és AUTO jel gyorsan villog.
6. Érintse meg bármelyik szenzort a hangjel megállítására és az AUTO jel kikapcsolására.
7. Válassza ki a sütés végi időpontot a + vagy – szenzorok megérintésével.
8. Ezután 2 egymást követő beep hallatszik, a kijelzőn megjelenik a jelenlegi idő.
9. Válasszon ki egy sütési funkciót és hőmérsékletet.
10. A sütő továbbra is kikapcsolva marad és az AUTO jel világít. A sütő be van programozva.
11. Amikor eléri a sütés kezdő időpontját, a sütő működni kezd és a kiválasztott időtartam alatt működik.
12. A sütés során megjelenik a hátralevő sütési idő és az AUTO jel lassan villog.

A sütési idő végét bármelyik pillanatban meg lehet változtatni az ujjunkkal megérintve tartva a →| szenzort amíg az AUTO jel gyorsan nem villog és meg nem jelenik a kijelzőn a sütés-végi időpont. Ezt követően érintse meg a + vagy – szenzorokat az óra módosításához.

### **A sütési időtartam és sütési vég programozása**

1. Tartsa megérintve a |→| szenzort az ujjával amíg az AUTO jel el nem kezd villogni és meg nem jelenik a 00:00 a kijelzőn.
2. Válassza ki a sütési időtartamot a + vagy – szenzorok megérintésével.
3. Ezt követően 2 egymást követő beep hallatszik, a kijelzőn megjelenik a hátralevő idő és az AUTO jel lassan villog.
4. Érintse meg a →| szenzort, amíg az AUTO jel gyorsan villogni nem kezd. A kijelzőn megjelenik a jelenlegi idő valamint a beprogramozott sütési időtartam.

Ha sôtés közben szeretné megváltoztatni a sôtés végéig hátralevő időt, tartsa megérintve az ujjával a |→| szenzort addig, amíg AUTO jel gyorsan nem villog. Ezt követően érintse meg a + vagy – szenzorokat az idő módosításához.



## Sütő funkciók

Az alábbiakban leírt sütési funkciók sokfajta sütési lehetőségeket kínálnak.

### Hagyományos

Piskótákhoz és torákhoz használjuk, amikor a meleg egyenletesen oszlik el ahhoz, hogy a süteménynek szivacsos állaga legyen.

### Konvencionális Turbinával

Sültek és sütemények készítéséhez. A ventilátor egyenletesen osztja el a meleget a sütő belsejében lecsökkentve a sütési hőmérsékletet és időt.

### Grill és Alsó

Különösen sültekhez. Bármilyen ételhez megfelelő a darab méretétől függetlenül.

### MaxiGrill

A pirítás nagyobb felületeken lehetséges, mint a Grill esetében, valamint nagyobb pirítási teljesítménye van, ezáltal az ételek gyorsabban kapnak arany színt.

### Grill

Felületi melegítésre vagy pirításra. Lehetővé teszi, hogy az étel tetejét pirítsuk anélkül, hogy a belsejét hő érné. Lapos ételek készítéséhez kiváló, mint bifsztek, borda, hal, pirítás.

### Figyelem

A Grill vagy a MaxiGrill funkciók használata közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.

### Alsó hőforrás (Alsó)

Ajánljuk tányérok melegítéséhez vagy pékáruk tésztájának a kelesztéséhez vagy hasonlókhöz.

### Turbó + alsó hőforrás

Különösen pizzák, töltöttek és gyümölcscsel töltött sütemények és piskóták sütéséhez.

### Turbó

A turbina a sütő hátsó részén található ellenállásból származó hőt osztja el. Mivel egyenletesen osztja el a hőt, lehetővé teszi, hogy egy időben 2 magasságban süssünk vele.

### Lassú tűzön

Különösen a hagyományos módon készített szószos húсок, pörköltök puhítására, stb., valamint általában az olyan receptekhez, amik esetében "lassú tűzön" kell főzni, hosszú főzési idővel és alacsony főzési hőmérsékleten.

A jobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy használjon fedővel lezárt edényt, megbizonyosodva róla, hogy sütőben is lehet velük főzni.


### Felolvasztás

Lásd a «Javaslatok az ételek felolvasztására» című részt.

### tisztító funkció TEKA HYDROCLEAN®

Ennek a tisztító ciklusnak a befejezésével a zsír és egyéb szennyeződés maradékok könnyedén eltávolíthatók egy nedves ronggyal.

## Egy sütési funkció kiválasztása

1. A sütő bekapcsolásához érintse meg az ujjával a  szenzort. Egy hangos beep hangjelzést hall, és a kijelzőn megjelenik a sütési jel.



2. Addig forgassa a funkció kiválasztót, amíg a sütési jel meg nem jelenik a kijelzőn. Ezt követően a sütő javasolni fog az ehhez a funkcióhoz való hőmérséklet értéket.




3. Ha más hőmérsékleten szeretne sütni, forgassa el a hőmérséklet kiválasztó gombot. Ellenkező esetben a sütő a javasolt hőmérsékleten fog sütni.




4. Ezt követően 2 egymást követő beep-et hall, a kiválasztott érték visszaigazolásaképpen.
5. Az elektromos órával is elvégezheti az időzítést vagy programozást az előbbieken leírt módon.
6. Amikor a sütő elkezd sütni, gyors hevülés jön létre addig, amíg el nem éri a kiválasztott hőmérsékletet, amikor egy hangjelzés hallatszik. A hevülés során lehetséges, hogy működésbe lép a sütő belsejében a ventilátor.

7. A hőmérséklet emelkedésével láthatja, hogy a kijelzőn a melegítési csík folyamatosan növekszik, amíg el nem éri a beállított értéket.



8. A sütés során megfigyelheti, hogy a  jel világít, azt jelezve, hogy hő áramlik az ételekhez. Ez a jel kialszik, amikor eléri a kiválasztott hőmérsékletet.
9. A hőmérsékletet bármelyik pillanatban meg lehet változtatni a gomb elcsavarásával, amíg el nem éri a kívánt értéket. A kijelzőn látni fogja, hogy a °C ikon elkezd villogni.



10. A sütés végén érintse meg az ujjával a  szenzort. A sütő kikapcsol és csupán az aktuális időt mutatja.
11. Amint a sütő hűl, a melegítést jelző csík kezd kikapcsolni, a sütő belsejében levő maradék hőmérsékletet jelezve




### FIGYELEM

Megfigyelheti, hogy a hűtés továbbra is működik. Ez egy normális folyamat, ami a sütő gyors kihűlését segíti elő.

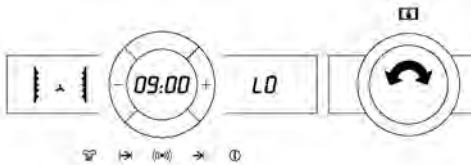
## Javaslatok az ételek felolvasztásához

A felolvasztás egy meleg levegős rendszer segítségével történik 2 szinten, a HI szint általában a húsokhoz, a LO szint pedig a halfélékhez, süteményekhez és kenyérhez.

1. Az , felolvasztási funkció kiválasztásakor a hőmérséklet kijelzőn megjelenik HI jelzés.



2. Forgassa el a hőmérséklet kiválasztót ahhoz, hogy a LO vagy HI felolvasztási funkció közül válasszon.



3. Végül 2 egymást követő beep-et hall, a kiválasztás visszaigazolásaképpen.

Az ételek felolvasztása során a következőket kell figyelembe vennie:

- A csomagolás nélküli élelmiszereket a sütő tepsijébe vagy egyéb edénybe kell tenni.
- Nagyobb húsdarabok vagy halak felolvasztásakor a rácsra kell helyezni őket, és alájuk tenni egy tepsit, ami felfogja a levet.
- A húsokat és halakat nem kell teljesen felolvasztani a sütéshez. Elegendő, hogy a felületük puha legyen, hogy be lehessen őket fűszerezni.
- Az ételeket mindig a felolvasztás után kell megsütni.
- Egy felolvasztott ételt soha nem szabad visszafagyasztani.

A felolvasztási idők és a szintek kiválasztásához nézze át a következő táblázatot:











ÉLELMISZER	LO SZINT		HI SZINT	
	Súly	Idő	Súly	Idő
Kenyér	1/2 Kg	35 perc		
Torta	1/2 Kg	25 perc		
Hal	1/2 Kg	30 perc		
Hal	1 Kg	40 perc		
Csirke			1 Kg	75 perc
Csirke			1,5 Kg	90 perc
Karaj			1/2 Kg	40 perc
Darált hús			1/2 Kg	60 perc
Darált hús			1 Kg	120 perc

A táblázatban feltüntetett idők tájékoztató jellegűek, ahol a felolvasztási idő a környezeti hőmérséklettől, az élelmiszer súlyától és az élelmiszer fagyasztási mértékétől is függ.

## A sütési recept asszisztens használata

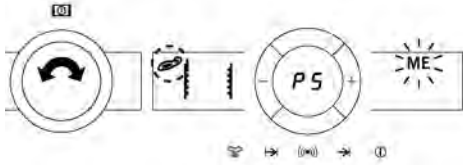
A Sütési Asszisztens használatával lehetősége nyílik az élelmiszereket automatikusan sütni a javasolt receptjeink segítségével. A sütő süt Ön helyett nagyszerű eredményeket produkálva.

Az alábbiakban láthatja a sütési receptjeinket:

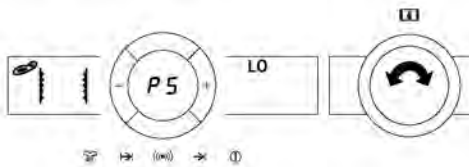
Recept	JEL	RECEPT	LO	ME	HÍ	SÚLY ÉRTÉK	SÜTÉS
P1		<b>Csirkeszárnyasok</b>	Kissé sütve	Közepes	Nagyon átsütve	0,5-10 kg	Csirke, kacsa, pulyka, liba
P2		<b>Csirkecomb</b>	Kissé sütve	Közepes	Nagyon átsütve	0,5-2 kg	Csirkecomb, kacsacomb
P3		<b>Bárány</b>	Kissé sütve	Közepes	Nagyon átsütve	0,5-6 kg	Báránysülto
P4		<b>Disznó</b>	Kissé sütve	Közepes	Nagyon átsütve	0,5-10 kg	Disznó, malac
P5		<b>Marha</b>	Kissé sütve	Közepes	Nagyon átsütve	0,5-5 kg	Marha, sült darálthús, töltött sülték
P6		<b>Hal</b>	Kissé sütve	Közepes	Nagyon átsütve	0,5-5 kg	Minden haltípus
P7		<b>Pizza</b>	Finom massa	—	Vastag massa	—	
P8		<b>Sütemények</b>	Tálcás süti	—	Süti formában	—	Süтик, torták, piskóták
P9		<b>Gyümölcsök süti</b>	Kicsi	—	Nagy	—	Gyümölccsel töltve
P10		<b>Kenyér</b>	Szeletelt	—	Integrált	0,5-4 kg	

## Sütési recept kiválasztása

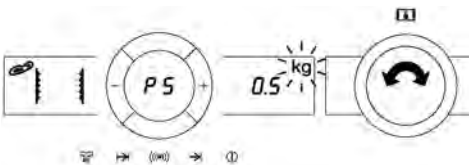
1. A sütő bekapcsolásához érintse meg az ujjával a ① szenzort.
2. Ezt követően érintse meg a ② szenzort a Sütő Asszisztens aktiválására.
3. A funkció kiválasztógomb elforgatásával megjelenítheti az órajelzőn a különböző recepteket **P1, P2,...** A recept típusától függően a funkció kijelzőn világít a hús, hal vagy sütemény jel.



4. Miután kiválasztotta, érintse meg a ③ szenzort a visszaigazoláshoz vagy várjon néhány pillanattig.
5. A sütő kérni fogja, hogy igazolja vissza a sütési fokot (húsok, halak) vagy a kiválasztott receptre vonatkozó beállítást (pizza, sütemények). A kijelzőn láthatja a gyárilag beállított villogó **ME** jelet.
6. Ha más típusú sütést szeretne **LO** vagy **HI**, forgassa el a hőmérséklet kiválasztó gombot, majd érintse meg a ④ szenzort a visszaigazoláshoz vagy várjon pár pillanatot. A jel folyamatosan világít.



7. A következő lépés a sütésre váró élelmiszer súlyának a megmérése. A kijelzőn megjelenik az ehhez a recepthez tartozó súly érték és a "kg" jel fog villogni. forgas-



sa el a hőmérséklet kiválasztó gombot, ha módosítani kívánja a súly értéket. Érintse meg a szenzort a visszaigazoláshoz vagy várjon pár perccet.

8. Végül vissza kell igazolni a sütési hőmérsékletet. A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet és a villogó °C jel. Forgassa el a gombot, ha módosítani szeretné a sütési hőmérsékletet, majd érintse meg a ⑤ szenzort a visszaigazoláshoz és várjon néhány pillanatot.



9. Ezt követően a sütő a kiválasztott recepthez szükséges szükséges időtartam alatt fog sütni.

### FIGYELEM

Beállíthatja a sütési időtartam véget úgy, hogy a sütő automatikusan kapcsoljon be és a beprogramozott időpontban fejezze be a sütést. Nézze meg a "Sütésvégi időpont programozása" című fejezetet.


10. A sütés során az óra kijelzőjén látható a hátralevő idő és az AUTO jel lassan villog.

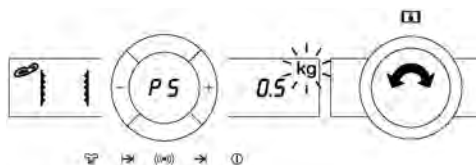



11. A sütés végeztével a sütő kikapcsol, hangjelzés hallatszik, és az AUTO jel gyorsan villog.
12. Érintsen meg bármilyen szenzort a hangjel megszüntetésére és AUTO jel kikapcsolására.

## Sütési Asszisztens érték módosítás

A sütés során a recept bármilyen kiválasztott értékét megváltoztathatja.

Ahogy a  szenzort megérinti, a hőmérséklet kijelzőn különböző jelek jelennek meg: **LO, ME, HI, kg** és **°C**. Ebben a pillanatban módosíthatja a választását a hőmérséklet kiválasztó gomb elforgatásával.



Érintse meg a  szenzort a változtatás vizsgálásához vagy várjon néhány pillanatot.

### FONTOS

Az étel súlyát csak a sütés első 10 percében módosíthatja, később erre már nincs lehetősége.

## Fontos információ a receptes sütéshez

- Amikor kiválaszt egy receptet és az Ön által megadott súlyból kiindulva a sütő automatikusan kiszámítja a sütéshez szükséges hőmérsékletet és időtartamot. A sütési időtartam mindig a nem előmelegített sütőre vonatkozik, kivéve, ha nem igényli kimondottan az ellenkezőjét.
- Ezért nagyon fontos, hogy a sütésre váró étel pontos súlyát adjuk meg, hogy a receptet a megfelelő módon lehessen végrehajtani.
- A sültékhez készült program esetén egy bizonyos sütési idő elteltével a sütő figyelmeztet, hogy javasolja a sült megfordítását. Amikor elérkezik ez a pillanat, a sütő hangjelet ad. Ha nem fordítjuk meg a sültet, a sütő folytatja a recept szerint a sütést.
- A sültékhez készült recepteknél vegye figyelembe, hogy a túlzott zsírréteggel bevont húsk esetében jelentősen meg kell növelni a sütési időt.
- Ugyanígy ha több húsdarabot süt, növelje meg a sütési időt.
- A süteményes, kenyeres vagy pirított receptekhez vegye figyelembe, hogy a receptek 500 g liszthez vagy 1 kg burgonya vagy nyers zöldséghez készültek.
- Ha nagyobb mennyiséget szeretne készíteni, lejjebb kell venni egy kissé a hőmérsékletet és növelni kell a sütési időt (10 perccel növelni kg-ként).
- Ha kisebb mennyiségeket szeretne készíteni, rövidebb ideig és nagyobb hőmérsékleten kell sütni.

### FIGYELEM

**A szeletelt kenyér (LO) és a Pizza recepteket az étel behelyezése előtti üres sütő előmelegítésével kell végrehajtani.** Ezáltal a sütő megfelelő hőmérsékletű lesz a sütés végrehajtásához.

A többi recepthez nem szükséges a sütő előmelegítése.

Amikor ezekkel a receptekkel süt, a következőképpen kell eljárni:


- Először válassza ki a funkciót, majd a sütő elkezd hevülni.
- **FONTOS: Tilos az ételt betenni, amíg a sütő nem jelez.**

- Amikor eléri a receptben megadott hőmérsékletet, a sütő hangjelzést ad.
- Ekkor be lehet helyezni az ételmiszert.
- **A hangjelzés akkor szűnik meg amikor Ön már betette az ételmiszert.**
- Végül automatikusan süt a kiválasztott recept szerint.


## Egyéb sütő funkciók

### Gyermekzár funkció

Ez a funkció, amit bármelyik pillanatban ki lehet választani, megakadályozza, hogy a kisgyermekek kezelhessék a sütőt.

A funkció aktiválásához tartsa egyszerre hosszasan megérintve a + és – szenzorokat amíg nem hall egy beep hangjelzést és meg nem jelenik a világitó  jel a hőmérséklet kijelzőn. Ekkor a sütő blokkolva van.



A funkció deaktiválásához érintse meg egyszerre és hosszasan a + és – szenzorokat amíg nem hall egy beep hangjelzést, amikor a  jel kialszik.

### Sütő világitás

A sütő belső világitása bekapcsol amikor:

- Kinyitjuk a sütő ajtaját. Ha egy bizonyos idő elteltével nem zárjuk be a sütő ajtaját, a világitás kikapcsol az energiafogyasztás csökkentésére.
- Amikor bármilyen sütési funkciót vagy receptet kiválasztunk. Ha egy bizonyos idő elteltével a világitás kikapcsol.

Ha a sütés során a sütő világitását be szeretné kapcsolni, elegendő a + szenzort megérinteni. Ha hosszán megérintve tartja, hangjelet fog hallani, és a világitás az egész sütési időtartam során bekapcsolva marad. A világitás kikapcsolásához elegendő + szenzor újbóli megérintése.

## Teka Hydroclean® tisztító funkció

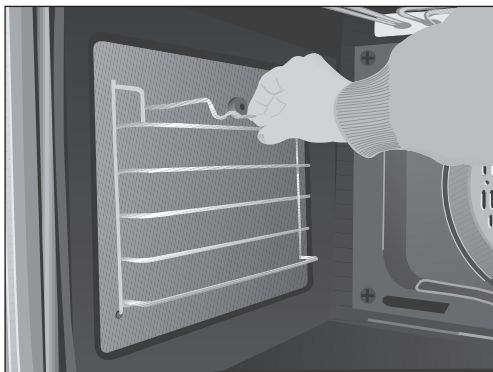
Ezzel a funkcióval a vízgőz és a Teka Hydroclean® új bevonatának együttes kiváló tulajdonságainak köszönhetően elérjük, hogy a sütő falára ragadt zsír és szennyeződés maradványokat könnyedén el lehessen távolítani.

Az új Teka Hydroclean® technológiának köszönhetően nincs szükség arra, hogy a sütőt zsíroldó termékekkel tisztítsuk. A víz és szennyeződés maradványok letörlésével a sütő falai zsímentesek maradnak.

## Sütőtisztítási ciklus

A sütő tisztítási ciklust mindig hideg sütővel végezze. Ha nagyon meleg sütővel végzi a tisztítást, az befolyásolhatja a végeredményt.

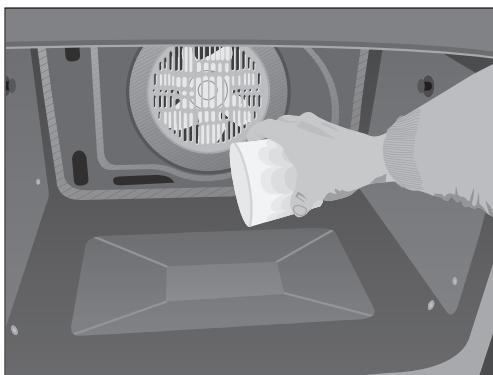
1. Előzőleg távolítsa el az összes tepsit és egyéb kiegészítőt a sütő belsejéből, beleértve a tálcataratókat és a teleszkópos síneket.



### Figyelem

Tilos egyidőben a sütőt és a tepsiket tisztítani a TEKA Hydroclean®, funkcióval mivel nem jár jó eredménnyel. A tepsit tisztításához kövesse az alábbi utasításokat.

2. Hideg sütőnél lassan öntsön 250 ml vizet a sütő alján levő mélyedésbe.



3. A sütő kikapcsolásához érintse meg az ujjával a 1 szenzort.

4. A funkciókiválasztót forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányban, amíg a 6 jel el nem kezd világítani az óra kijelzőjén.



5. Ezt követően egy hangjelzést hall annak a visszaigazolására, hogy a Teka Hydroclean® beindult, a 6 jel lassan villog, és a kijelzőn megjelenik a tisztító ciklus végéig hátralevő idő.

### FONTOS

Ennek a funkciónak ez időtartama nem módosítható. Ha a lejáratú idő előtt szeretné, hogy végezzen, kapcsolja ki a sütőt a 1 szenzor megérintésével.

6. A befejezési idő elérésekor a sütő kikapcsol, hangjel hallatszik, és a 6 jel gyorsan villog.
7. Az ujjával érintse meg bármelyik szenzort a hangjelzés megszüntetésére és a 6 jel kikapcsolására.
8. A sütő készenáll arra, hogy eltávolítsuk a szennyeződést egy nedves ronggyal, valamint arra, hogy eltávolítsuk a felesleges vizet a sütő belsejéből.

### FONTOS

Ne nyissa ki a sütő ajtaját addig, amíg nem ér a tisztítási funkció végére. A kihűlési fázis szükséges a sütő megfelelő működéséhez.

A sütési ciklust alacsony hőmérsékleten kell elvégezni. Amikor végez, a szennyeződés maradványait egy nedves ronggyal égésvesztély nélkül lehet eltávolítani. Azonban a kihűlési idő a környezeti hőmérséklettől függően változhat. Ellenőrizze a sütő belső felület közvetlen megérintése előtt, hogy a hőmérséklete megfelelő.



### Tálcatisztítási ciklus

A Teka Hydroclean® bevonat különleges tulajdonságai lehetővé teszik, hogy a tepsikről a szennyeződést könnyedén el lehessen távolítani. Ha a sütés jellege miatt egy normál tisztítással a szennyeződést nem lehet eltávolítani, kövesse az alábbi utasításokat:

1. A tisztítandó tepsit helyezze a tepsitartó középső magasságába helyezze.
2. Hideg sütőnél lassan öntsön 250 ml vizet a tepsire.
3. Válassza ki a Teka Hydroclean® tisztító funkciót.

### FONTOS

A Teka Hydroclean bevonatot arra tervezték, hogy a sütőbe beépített automata tisztító ciklussal tisztítsák. Az egyéb tisztítási módszerek megrongálhatják a bevonatot. Különösen a vízkőoldó termékek károsíthaták súlyosan a bevonat tulajdonságait.

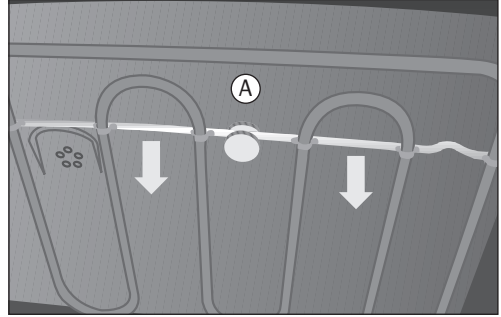
Nem javasoljuk, hogy a Teka Hydroclean bevonatos tálcákat mosogatógépben tisztítsák. Ha alapos tisztítást szeretne végezni, használjon enyhe tisztítószereket.

Bizonyos élelmiszerek, mint a paradicsom, az ecet, a sóban párolt ételek, stb. azt eredményezik, hogy a bevonó kinézete megváltozik. Ez normális.

## Lehajtható Grill használata

A sütő felső részének a tisztításához:

- Várja meg, hogy a sütő kihűljön.
- Nyomja két kézzel a Grill ellenállás rúdját (A) addig, amíg a felső tartó ki nem akad.
- Fordítsa el az ellenállást és tisztítsa meg a sötő felső részét.
- Végül helyezze vissza a Grill ellenállást az eredeti pozícióba.

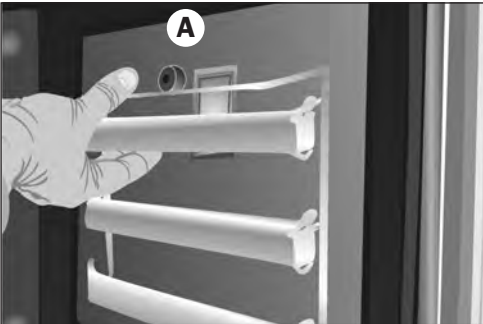


## Sütő lámpa csere

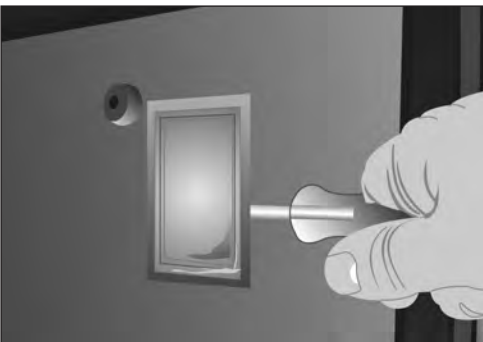
### FIGYELEM

A lámpa cseréhez először ellenőrizze, hogy a sütő le van kapcsolva az elektromos hálózatról.

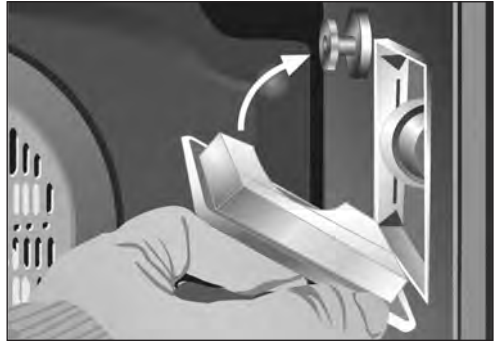
- Szerelje le a teleszkópos síneket a csavarok meglazításával (A).



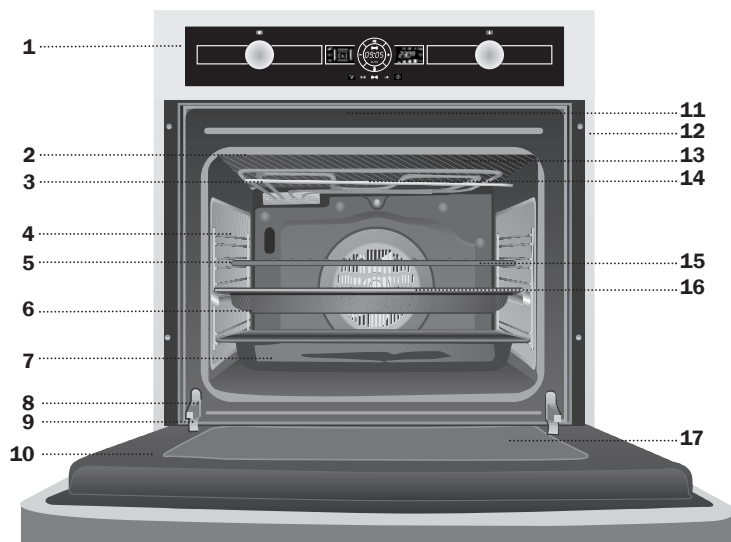
- Egy szerszám segítségével távolítsa el a lámpatartó lencséjét.



- Helyezzen be egy másik lámpát.
- Szerelje be ismét a lencsét, vigyázva a megfelelő pozícióra.

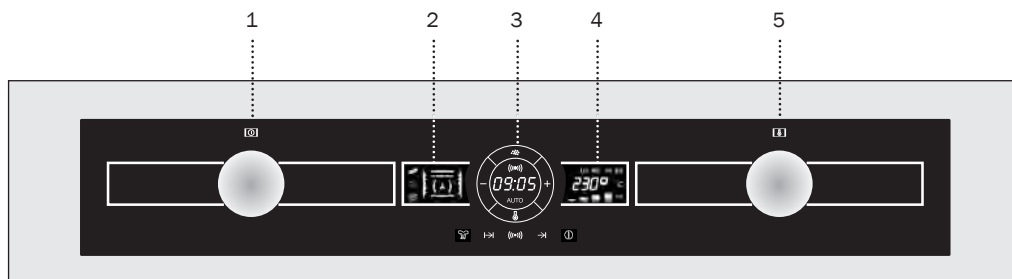


A kicserélendő lámpának legalább 300 °C hőmérséklet ellenállással rendelkezzen, kérje a technikai osztályon.

**HL-870**

- 1 Panel sterujcy
- 2 Uszczelka
- 3 Opuszczana grzlka grilla
- 4 Uchwyty do blach +  
prowadnica teleskopowa
- 5 Ruszt
- 6 Blacha do pieczenia
- 7 Brytfanna
- 8 Wycznik bezpieczeństwa
- 9 Zawiasy
- 10 Drzwi
- 11 Otwory wentylacyjne
- 12 Mocowanie do szafki
- 13 Osłona grilla
- 14 Odprowadzenie oparów
- 15 Tylna ciana
- 16 Wentylator nawiewu
- 17 Hartowana szyba

W niektórych krajach akcesoria oferowane wraz z produktem mogą rznic się od przedstawionych w niniejszej instrukcji.

**Panel sterujący**

- 1 Pokrtko wyboru funkcji
- 2 Wyświetlacz funkcji grzania
- 3 Elektroniczny programator, wyświetlacz zegara
- 4 Wyświetlacz temperatury
- 5 Pokrtko wyboru temperatury

## Obsługa piekarnika

### Uwaga

Elektroniczny programator jest wyposażony w sensory dotykowe. W celu uruchomienia urządzenia wystarczy lekko dotknąć odpowiedni symbol znajdujący się na panelu sterującym.

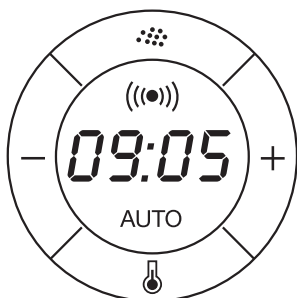
Czułość sensorów stale dopasowuje się do otaczających warunków. Po podłączeniu piekarnika należy utrzymywać powierzchnię panelu sterującego w czystości oraz unikać kontaktu z innymi przedmiotami.



Jeżeli programator elektroniczny nie reaguje na dotknięcia sensorów, zaleca się na kilka minut odłączyć piekarnik od zasilania. Po podłączeniu układ sterujący automatycznie ustawi odpowiednią czułość sensorów.




### Bardzo ważne

W przypadku przerwy w dostawie zasilania ustawienia zegara zostaną wykasowane, a na wyświetlaczu będzie migać godzina 12:00. Należy ponownie zaprogramować zegar.

### Funkcje elektronicznego programatora



- Symbol  : podświetla się w trakcie funkcji czyszczenia piekarnika TEKA Hydroclean®.
- Symbol : podświetla się w trakcie programowania alarmu.

- Symbol AUTO: podświetla się, gdy piekarnik został zaprogramowany.
- Symbol  : oznacza, że urządzenie przekazuje ciepło do potrawy.
- Sensory + / - : umożliwiają ustawienie odpowiedniego czasu.
- Sensory ,  oraz : umożliwiają zaprogramowanie funkcji czasu pieczenia, alarmu oraz funkcji czasu zakończenia pieczenia.
- Sensor  : asystent pieczenia – menu automatycznych programów pieczenia.
- Sensor  : Włącznik piekarnika ON/OFF.

### Ustawianie zegara

- Po podłączeniu piekarnika na wyświetlaczu zacznie migać godzina 12:00.
- Ustawić czas dotykając sensora + lub -. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji.
- Aby zmienić ustawienia zegara, należy jednocześnie nacisnąć sensory + oraz -. Na wyświetlaczu zacznie migać aktualny czas. Dotykając sensora + lub - ustawić właściwy czas. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji.

### UWAGA

W trybie nocnym, tj. między 00:00 a 06:00, podświetlenie zegara będzie mniej intensywne.

## Funkcje elektronicznego programatora

**Alarm:** sygnał dźwiękowy, który rozlegnie się o zaprogramowanej godzinie. W tym celu piekarnik nie musi być używany.

**Czas pieczenia:** możliwość zaprogramowania czasu pieczenia, po którego upływie piekarnik wyłączy się automatycznie.

**Czas zakończenia pieczenia:** możliwość zaprogramowania godziny końca pieczenia, po której upływie piekarnik wyłączy się automatycznie.

**Czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia:** możliwość zaprogramowania obu czasów. Piekarnik włączy się automatycznie o zaprogramowanej godzinie i będzie pracował przez ustawiony czas. Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie zaprogramowanego czasu zakończenia pieczenia.

**Blokada uruchomienia:** funkcja uniemożliwia małym dzieciom manipulowanie przy urządzeniu.

**Funkcja czyszczenia TEKA Hydroclean®:** funkcja ułatwia czyszczenie piekarnika.

### Programowanie alarmu

1. Nacisnąć sensor ((●)) do momentu, gdy zacznie migać symbol ((●)) oraz pojawi się wartość 00:00.
2. Za pomocą sensorów + oraz - ustawić czas, po upływie którego rozlegnie się alarm.
3. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol ((●)) będzie powoli migać.
4. Po upływie zaprogramowanego czasu zabrzmí alarm, natomiast symbol ((●)) będzie szybko migać.
5. Nacisnąć dowolny sensor, by wyłączyć alarm. Symbol ((●)) zgaśnie.

Aby zmienić czas alarmu, należy dotknąć symbolu ((●)), a następnie wprowadzić nowe ustawienie za pomocą sensorów + oraz -.

Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol ((●)) będzie powoli migać.

### UWAGA

Podczas odliczania nie wyświetla się bieżący czas.

### Programowanie czasu pieczenia

1. Dotykać sensor  $\rightarrow$ , do momentu gdy zacznie migać symbol AUTO, a na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00.
2. Za pomocą sensora + lub - ustawić czas pieczenia.
3. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Symbol AUTO będzie wolno migać, a na wyświetlaczu pojawi się czas, po upływie którego piekarnik wyłączy się automatycznie.
4. Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę.
5. Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie, zabrzmí sygnał dźwiękowy, zaś symbol AUTO będzie szybko migać.
6. Nacisnąć dowolny sensor, aby wyłączyć alarm oraz symbol AUTO.

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas pieczenia, naciskając sensor  $\rightarrow$ , do momentu gdy symbol AUTO zacznie szybko migać. Następnie nacisnąć sensor + lub -, by zmienić czas pieczenia.

### UWAGA

Podczas odliczania nie wyświetla się bieżący czas.

### Programowanie czasu zakończenia pieczenia

1. Dotykać sensor  $\rightarrow$ , do momentu gdy zacznie migać symbol AUTO.
2. Za pomocą sensora + lub - ustawić czas zakończenia pieczenia.

3. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas, zaś symbol AUTO będzie wolno migać, sygnalizując, że piekarnik wyłączy się automatycznie.
4. Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę.
5. Po upływie zaprogramowanego czasu zakończenia pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie, zabrzmiał sygnał dźwiękowy, zaś symbol AUTO będzie szybko migać.
6. Nacisnąć dowolny sensor, aby wyłączyć alarm oraz symbol AUTO.
5. Za pomocą sensora + lub - ustawić czas zakończenia pieczenia.
6. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.
7. Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę.
8. Piekarnik pozostanie wyłączony, zaś symbol AUTO podświetli się. Urządzenie zostało zaprogramowane.
9. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia, piekarnik włączy się i będzie pracował przez zaprogramowany czas.

W każdej chwili można sprawdzić czas zakończenia pieczenia naciskając sensor →|, do momentu gdy symbol AUTO będzie szybko migać. W tym momencie istnieje możliwość zmiany ustawionego czasu zakończenia pieczenia za pomocą sensora + lub - .

#### **Programowanie czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia**

1. Dotykać sensor |→|, do momentu gdy zacznie migać symbol AUTO, a na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00.
2. Za pomocą sensora + lub - ustawić czas pieczenia.
3. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Symbol AUTO zacznie wolno migać.
4. Dotykać sensor →|, do momentu gdy symbol AUTO zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas oraz zaprogramowany czas pieczenia.

10. W trakcie pieczenia na wyświetlaczu będzie widniał pozostały czas pieczenia, zaś symbol AUTO będzie wolno migać.
11. Po upływie zaprogramowanego czasu zakończenia pieczenia urządzenie wyłączy się automatycznie, zabrzmiał sygnał dźwiękowy, zaś symbol AUTO będzie szybko migać.
12. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm oraz symbol AUTO.

W trakcie procesu pieczenia istnieje możliwość zmiany czasu pieczenia. W tym celu należy nacisnąć sensor |→|, do momentu gdy symbol AUTO zacznie szybko migać. Następnie za pomocą sensora + lub - wprowadzić nowe wartości.

## Funkcje grzania

Poniżej opisano poszczególne funkcje grzania.

### Grzałka górna + grzałka dolna

Klasyczny sposób grzania, pieczenie prawie wszystkich potraw. Doskonały do pieczenia ciast.

### Grzałki górna i dolna + nawiew

Funkcja odpowiednia do pieczenia mięsa i ciast. Wentylator rozprawdza ciepło równomiernie wewnątrz całego piekarnika, skracając tym czas pieczenia.

### Grill + grzałka dolna

Pieczenie mięsa.

### Maxi Grill

Umożliwia opiekanie powierzchni większych niż pozwala na to zwyczajny grill. Większa moc opiekania pozwala szybciej uzyskać złoty kolor potrawy.

### Grill

Pomaga uzyskać efekt zarumienienia warstwy wierzchniej. Zaleca się użycie funkcji do przygotowania dań płaskich, takich jak steki, żeberka, ryby lub tosty.

### Uwaga

Nie wolno otwierać drzwi piekarnika w trakcie stosowania funkcji Grill lub Maxi Grill.

### Grzałka dolna

Opiekanie spódów ciast, utrzymywanie potraw w ciepłe.

### Termoobieg + grzałka dolna

Funkcja idealna do pieczenia pizzy, ciast owocowych tart oraz ciasta biszkoptowego.

### Termoobieg (wentylator + grzałka pierścieniowa)

Wentylator równomiernie rozprawdza ciepło pochodzące z grzałki pierścieniowej umieszczonej w tylnej części piekarnika. Dzięki jednolitej temperaturze wewnątrz urządzenia, potrawy można piec na kilku poziomach jednocześnie.

### Slow Food

Funkcja idealna do przygotowywania potraw duszonych w garnku, zapiekanek oraz przepisów wymagających długiego czasu pieczenia w niskiej temperaturze, która pozwala zachować wartości odżywcze. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z naczyń z pokrywkami przeznaczonych do stosowania w piekarniku.


### Rozmrażanie

W funkcji wykorzystuje się system gorącego powietrza w dwóch wariantach: poziom LO (niższa temperatura) dla ryb, ciast i chleba; poziom HI (wyższa temperatura) dla mięs. Więcej informacji: patrz rozdział „Rozmrażanie pożywienia”.

### Funkcja czyszczenia TEKA HYDROCLEAN®

Specjalna funkcja automatycznego czyszczenia wnętrza piekarnika. Dzięki użyciu tej funkcji wszelkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia można łatwo zetrzeć wilgotną ściereczką.

## Wybór funkcji grzania

1. Włączyć urządzenie, dotykając sensor ON/OFF . Zabrmi długi sygnał dźwiękowy, zaś na wyświetlaczu funkcji grzania pojawi się następująca informacja:



2. Za pomocą pokrętki wyboru funkcji ustawić odpowiednią funkcję grzania. Na wyświetlaczu temperatury pojawi się temperatura pieczenia przypisana do wybranej funkcji grzania.




3. W celu zmiany temperatury pieczenia należy użyć pokrętki wyboru temperatury. Jeśli nie wprowadzono nowej temperatury pieczenia, urządzenie zastosuje temperaturę pieczenia przypisaną do wybranej funkcji grzania.




4. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji.
5. Ustawienie można również zaprogramować za pomocą elektronicznego programatora. W tym celu należy zapoznać się z instrukcją mianymi powyżej.
6. Gdy urządzenie rozpocznie pracę, nastąpi szybkie nagrzewanie piekarnika. Po osiągnięciu wybranej temperatury zabrmi sygnał dźwiękowy. W trakcie szybkiego nagrzewania można uruchomić wentylator nawiewu.

7. Wskaźnik temperatury umieszczony na wyświetlaczu będzie wskazywał wzrost temperatury aż piekarnik osiągnie zadaną temperaturę.



8. W trakcie pieczenia podświetla się symbol , który informuje o nagrzewaniu się piekarnika. Symbol zgaśnie, gdy piekarnik nagrzej się do ustawionej temperatury.
9. W dowolnym momencie można zmienić wartość temperatury za pomocą pokrętki wyboru temperatury. Symbol °C zacznie migać na wyświetlaczu.



10. Po zakończeniu cyklu pieczenia wyłączyć piekarnik dotykając sensor ON/OFF . Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.
11. Podczas ostygnięcia piekarnika wskaźnik temperatury będzie stopniowo malał, informując o ciepłe zalegającym we wnętrzu urządzenia.



### UWAGA

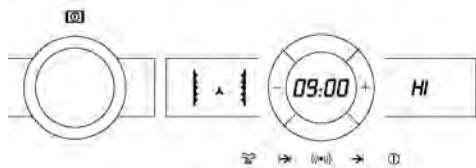
Po zakończeniu pracy piekarnika nadal działa funkcja chłodzenia. Jest to normalne zjawisko, służące szybkiemu schłodzeniu układów piekarnika.



## Rozmrażanie pożywienia

Funkcja rozmrażania posiada 2-stopniowy system gorącego powietrza. Poziom HI służy do rozmrażania mięsa, natomiast poziom LO wykorzystuje się do rozmrażania ryb, różnego rodzaju ciast oraz chleba.

- Wybrać funkcję grzania  $\Delta$ , na wyświetlaczu temperatury pojawi się symbol HI.



- Za pomocą pokrętki wyboru temperatury wybrać żądany poziom rozmrażania.



- Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji.

Podczas rozmrażania żywności należy pamiętać, że:

- Rozmrażany produkt należy ułożyć bez opakowania na blasze lub talerzu.
- Duże porcje/kawałki mięsa lub ryby zaleca się położyć na ruszcie, jednocześnie umieszczając pod nim brytfannę do zbierania ociekających tłuszczu.
- Mięso i ryby nie muszą być zupełnie rozmrożone: wystarczy, że będą z wierzchu na tyle miękkie, aby móc dodać przyprawy.
- Rozmrożone produkty należy jak najszybciej zużyć.
- Nie wolno ponownie zamrażać rozmrożonych produktów.

Aby ustawić czas trwania, temperaturę oraz poziom rozmrażania, należy zapoznać się z poniższą tabelą.











PRODUKT	POZIOM LO		POZIOM HI	
	Waga	Czas	Waga	Czas
Pieczywo	1/2 kg	35 min		
Ciasto	1/2 kg	25 min		
Ryba	1/2 kg	30 min		
Ryba	1 kg	40 min		
Kurczak			1 kg	75 min
Kurczak			1,5 kg	90 min
Stek			1/2 kg	40 min
Mięso mielone			1/2 kg	60 min
Mięso mielone			1 kg	120 min

W tabeli podano orientacyjny czas rozmrażania. W rzeczywistości zależy on także od temperatury otoczenia, wagi potrawy oraz stopnia jej zmrożenia.



## Asystent pieczenia - Automatyczne programy pieczenia

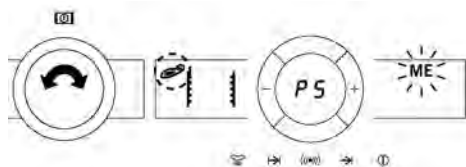
Asystent pieczenia oferuje możliwość pieczenia korzystając z podanych poniżej automatycznych programów pieczenia.



Piekarnik perfekcyjnie dobierze parametry pieczenia, a Państwo będą mogli rozkoszować się znakomitymi rezultatami.

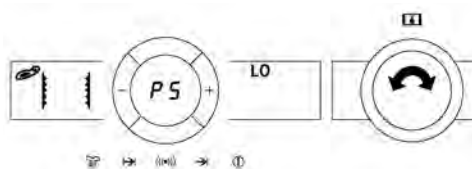
Program	SYMBOL	PROGRAM	LO (niska temp.)	ME (średnia temp.)	HI (wysoka temp.)	LIMIT WAGOWY	DANIE
P1		<b>Drób</b>	Lekko wypieczony	Średnio wypieczony	Dobrze wypieczony	0,5-10 kg	Kurczak, kaczka, indyk, gęś
P2		<b>Udka drobiowe</b>	Lekko wypieczony	Średnio wypieczony	Dobrze wypieczony	0,5-2 kg	Udka drobiowe
P3		<b>Cielęcina</b>	Lekko wypieczony	Średnio wypieczony	Dobrze wypieczony	0,5-6 kg	Pieczeń cielęca
P4		<b>Wieprzowina</b>	Lekko wypieczony	Średnio wypieczony	Dobrze wypieczony	0,5-10 kg	Szynka, schab, pieczeń wieprzowa
P5		<b>Wołowina - jagnięcina</b>	Lekko wypieczony	Średnio wypieczony	Dobrze wypieczony	0,5-5 kg	Pieczeń wołowa, comber
P6		<b>Ryba</b>	Lekko wypieczony	Średnio wysm.	Dobrze wypieczony	0,5-5 kg	Ryba
P7		<b>Pizza</b>	Cienki spód	-----	Gruby spód	-----	
P8		<b>Ciasto</b>	Ciasteczka na blasze do pieczenia	-----	Ciasto w brytfannie	-----	Biszkopt, drożdżowe, piaskowe, sernik
P9		<b>Ciasto z owocami</b>	Małe	-----	Duże	-----	Nadzienie owocowe
P10		<b>Chleb</b>	W formie do pieczenia	-----	Razowy	0,5-4 kg	


## Wybór automatycznych programów pieczenia

1. Włączyć urządzenie, dotykając sensor ON/OFF .
2. Dotknąć sensor , aby włączyć funkcję Asystenta pieczenia.
3. Obracając pokrętkę wyboru funkcji na wyświetlaczu zegara kolejno pojawiają się automatyczne programy pieczenia **P1**, **P2**,... Natomiast na wyświetlaczu funkcji grzania pojawi się odpowiedni symbol mięsa, ryby lub ciasta.




4. Nacisnąć sensor , aby potwierdzić wybór lub chwilę odczekać.
5. Po wybraniu automatycznego programu pieczenia należy ustawić temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy (mięso, ryba lub pizza, ciasto). Domyślne ustawienie temperatury to **ME** (Średnia temperatura).
6. Aby wybrać ustawienie temperatury **LO** bądź **HI** należy obrócić pokrętkę wyboru temperatury, następnie nacisnąć sensor , aby potwierdzić wybór, lub chwilę odczekać. Symbol będzie świecić się stale.



7. Potwierdzić wagę przygotowywanej potrawy. Wartość wagi pojawi się na wyświetlaczu temperatury, na którym również będzie migać symbol „kg”. Za pomocą pokrętki wyboru temperatury ustawić odpowiednią wagę. Nacisnąć sensor , aby potwierdzić wybór, lub chwilę odczekać.



8. Potwierdzić temperaturę pieczenia. Wartość temperatury pojawi się na wyświetlaczu temperatury, na którym również będzie migać symbol °C. Za pomocą pokrętki wyboru temperatury ustawić odpowiednią wartość temperatury pieczenia. Nacisnąć sensor , aby potwierdzić wybór, lub chwilę odczekać.



9. Piekarnik rozpocznie pracę zgodnie z czasem trwania pieczenia przypisanym do danego programu automatycznego.

### UWAGA

Istnieje możliwość zaprogramowania czasu pieczenia lub czasu zakończenia pieczenia – patrz rozdział „Funkcje elektronicznego programatora”.


10. W trakcie pieczenia, na wyświetlaczu zegara pojawia się czas pozostały do zakończenia pieczenia, natomiast symbol AUTO będzie wolno migać.

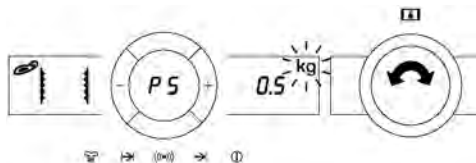



11. Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie, zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś symbol AUTO będzie szybko migać.
12. Nacisnąć dowolny sensor, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy oraz symbol AUTO.

## Zmiana parametrów pieczenia w automatycznych programach pieczenia

W dowolnym momencie istnieje możliwość zmiany parametrów pieczenia w trwającym automatycznym programie pieczenia.

Za każdym naciśnięciem sensora  na wyświetlaczu zaczną kolejno migać symbole **LO**, **ME**, **HI**, **kg** oraz **°C**. W tym momencie można wprowadzić nową wartość za pomocą pokrętki wyboru temperatury.



Nacisnąć sensor , aby potwierdzić wybór, lub chwilę odczekać.

### UWAGA

Wagę potrawy można zmienić tylko w ciągu pierwszych 10 minut trwania pieczenia.

## Ważne informacje dotyczące pieczenia z wykorzystaniem automatycznych programów pieczenia

- Po wybraniu programu pieczenia oraz ustawieniu wagi potrawy piekarnik automatycznie obliczy temperaturę i czas pieczenia. Obie wartości można korygować. Czas pieczenia jest liczony od momentu uruchomienia programu pieczenia, o ile nie zalecono funkcji szybkiego nagrzewania.
- Bardzo istotne jest wskazanie właściwej wagi potrawy, aby uzyskać doskonały rezultat pieczenia.
- W niektórych automatycznych programach pieczenia po upływie pewnego czasu piekarnik zasugeruje obrócenie pieczeni. Zabrzmie wtedy krótki sygnał dźwiękowy. Jeśli pieczeń nie zostanie obrócona, piekarnik wznowi pracę zgodnie z wybranym programem pieczenia.
- Podczas korzystania z automatycznych programów pieczenia należy pamiętać, że czas pieczenia wydłuża się dla porcji/kawałków mięsa z grubą warstwą tłuszczu.
- Czas pieczenia wydłuży się również podczas przygotowywania kilku porcji mięsa jednocześnie.
- Piekąc ciasta lub zapiekanki należy pamiętać, że automatyczne ustawienia wagi to: 500 g mąki lub 1 kg surowych ziemniaków lub warzywu.
- W przypadku pieczenia większych potraw, należy nieznacznie zmniejszyć temperaturę oraz wydłużyć czas pieczenia o 10 minut na każdy dodatkowy kilogram.
- W przypadku pieczenia mniejszych potraw zaleca się zwiększyć temperaturę oraz skrócić czas pieczenia.

### UWAGA

**Automatyczne programy pieczenia chleba oraz pizzy wymagają szybkiego nagrzewania piekarnika**, by osiągnąć żądane rezultaty.

W przypadku innych automatycznych programów pieczenia szybkie nagrzewanie nie jest konieczne.

Korzystając z automatycznych programów pieczenia wymagających szybkiego nagrzewania należy:


- Najpierw wybrać automatyczny program pieczenia – piekarnik rozpocznie szybkie nagrzewanie.
- **WAŻNE: Nie należy wkładać potraw do piekarnika przed sygnałem dźwiękowym informującym o nagraniu wnętrza urządzenia.**

- Gdy urządzenie osiągnie temperaturę przypisaną do wybranego automatycznego programu pieczenia, zabrmi sygnał dźwiękowy.
- Należy wsadzić potrawę do piekarnika.
- **Sygnał będzie rozbrzmiewał do momentu włożenia potrawy do piekarnika.**
- Piekarnik podejmie pracę zgodnie z ustawieniami automatycznego programu pieczenia.


## Pozostałe funkcje piekarnika

### Blokada uruchomienia

Funkcja uniemożliwia małym dzieciom manipulowanie przy urządzeniu.

Aby uruchomić funkcję, należy naciskać jednocześnie sensory + oraz - do momentu gdy zabrmi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu temperatury pojawi się symbol . Piekarnik został zablokowany.



Aby odblokować urządzenie, należy postępować według instrukcji opisanych powyżej aż zabrmi pojedynczy sygnał dźwiękowy, zaś symbol  zniknie z wyświetlacza.

### Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie włączy się:

- Kiedy drzwi piekarnika zostaną otwarte. Jeśli drzwi urządzenia nie zostaną zamknięte, po pewnym czasie oświetlenie wyłączy się automatycznie, aby zredukować pobór energii.
- Po ustawieniu funkcji grzania. Po pewnym czasie oświetlenie wyłączy się automatycznie.

Aby włączyć oświetlenie w trakcie pieczenia, należy nacisnąć sensor +. Przytrzymanie przez kilka sekund sensora + sprawi, że oświetlenie pozostanie włączone aż do końca procesu pieczenia. Aby wyłączyć oświetlenie, wystarczy ponownie dotknąć sensor +.

## Funkcja czyszczenia Teka Hydroclean®

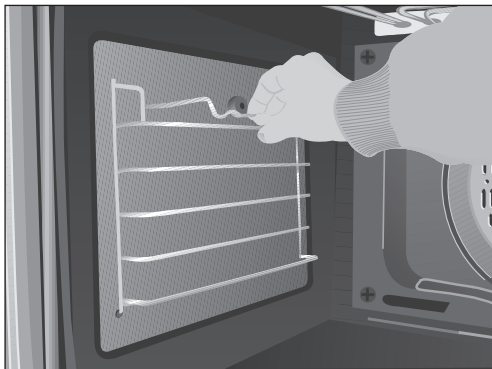
Funkcja ta pozwala w łatwy sposób usunąć tłuszcz oraz wszelkie zabrudzenia, które przywały do ścian komory piekarnika. Jest to możliwe dzięki zastosowaniu pary wodnej oraz doskonałym właściwościom nowej emalii Teka Hydroclean®.

Technologia Teka Hydroclean® zapewnia doskonałe czyszczenie piekarnika bez konieczności użycia środków do usuwania tłuszczu. Wystarczy wilgotną szmatką zebrać resztki wody oraz brud, a ściany komory piekarnika będą czyste.

### Programowanie funkcji czyszczenia

Funkcję czyszczenia należy uruchomić wyłącznie wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Uruchomienie funkcji, gdy piekarnik jest gorący, może mieć niepożądane skutki.

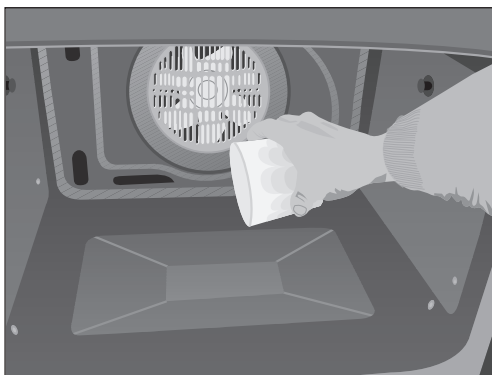
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika (blachy, ruszty, prowadnice, prowadnice teleskopowe).





#### Uwaga

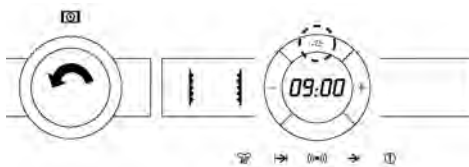
Nie należy czyścić wnętrza piekarnika oraz blach do pieczenia w tym samym czasie, gdyż nie uzyska się wymaganych rezultatów. Sposób czyszczenia blach do pieczenia opisano poniżej.


2. Gdy piekarnik jest zimny, ostrożnie wylać 250 ml wody na dno komory piekarnika.




3. Włączyć urządzenie za pomocą sensora ON/OFF .



4. Pokręćło wyboru funkcji obracać w lewo do momentu gdy na wyświetlaczu zegara pojawi się symbol .



5. Sygnał dźwiękowy oznacza, że funkcja czyszczenia Hydroclean® została uruchomiona. Symbol  będzie wolno migać, zaś na wyświetlaczu zegara pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji czyszczenia.

#### UWAGA

Nie istnieje możliwość zmiany czasu trwania funkcji czyszczenia. Aby przerwać cykl czyszczenia należy wyłączyć urządzenie naciskając sensor ON/OFF .

6. Po zakończeniu funkcji czyszczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie, zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś symbol  zacznie szybko migać.
7. Nacisnąć dowolny sensor, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy oraz symbol .
8. Za pomocą wilgotnej szmatki usunąć resztki wody oraz brud.

#### UWAGA

Nie wolno otwierać drzwi piekarnika, dopóki nie zakończy się funkcja czyszczenia.

Funkcję czyszczenia należy uruchomić w niskiej temperaturze. Po jej zakończeniu resztki wody oraz brud można usunąć za pomocą wilgotnej szmatki. Czas stygnięcia piekarnika zależy od temperatury otoczenia. Przed przystąpieniem do wycierania wnętrza piekarnika należy upewnić się, czy ściany komory odpowiednio ostygły.

### Czyszczenie blach do pieczenia

Dzięki doskonałym właściwościom emalii Teka Hydroclean® istnieje możliwość dokładnego czyszczenia blach do pieczenia. Jeśli po zwyczajowym czyszczeniu blach na ich powierzchni nadal znać ślady pieczenia, należy postępować jak następuje:

1. Blachę wymagającą czyszczenia umieścić w środkowej prowadnicy.
2. Gdy piekarnik jest zimny, ostrożnie wylać 250 ml wody na dno blachy.
3. Ustawić funkcję czyszczenia Teka Hydroclean®.

### UWAGA

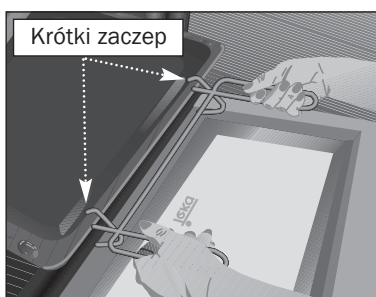
Emalię Teka Hydroclean można czyścić wyłącznie używając funkcji czyszczenia, gdyż inne metody czyszczenia mogą prowadzić do jej uszkodzenia. W szczególności używanie środków odkamieniających prowadzi do poważnej utraty właściwości emalii.

Blach do pieczenia nie należy myć w zmywarce. Zaleca się użycie łagodnego detergentu.

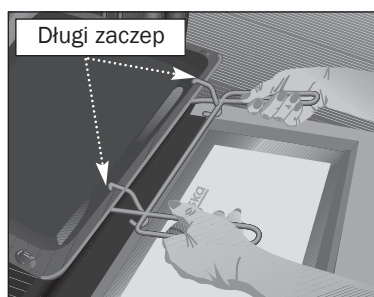
Składniki chemiczne niektórych potraw mogą powodować odbarwienie emalii. Jest to normalne zjawisko. Mimo to należy unikać trwałego oddziaływania na powierzchnie emaliowane octu, słonej wody, soku cytrynowego oraz pomidorowego.

## Uchwyty do blach

Uchwyty umożliwiają bezpieczne operowanie gorącymi blachami. Patrz rysunki poniżej. Używać rękawic kuchennych.



Blachę do pieczenia zaczepiać od góry krótkimi hakami.

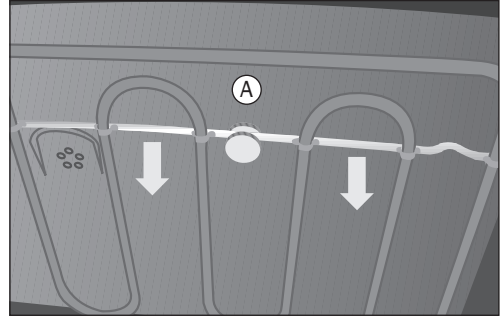


Brytfannę zaczepiać od góry długimi hakami.

## Opuszczana grzałka grilla

Opuszczana grzałka grilla umożliwia wyczyszczenie górnej części komory piekarnika. W tym celu należy:

- Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
- Pociągnąć oburącz za drążek mocujący grzałkę grilla (A) aż do zwolnienia z zaczepu.
- Opuścić grzałkę grilla, następnie wyczyścić górną część komory piekarnika.
- Zamontować grzałkę, przeprowadzając czynności w odwrotnej kolejności.

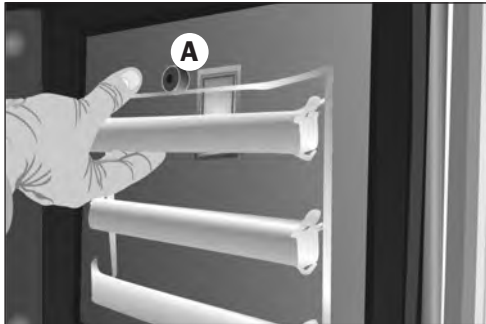


## Wymiana żarówki

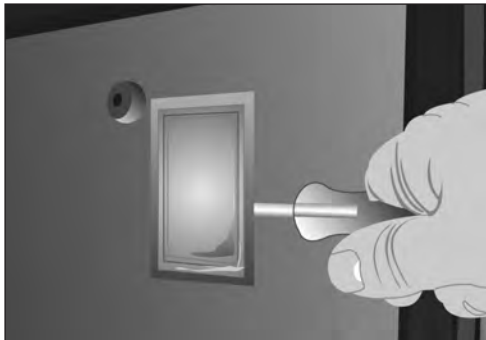
### UWAGA

Upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

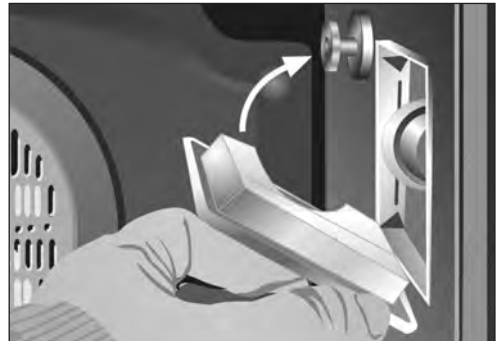
- Zdemontować prowadnice, odkręcając śrubę (A).



- Delikatnie podważyć śrubokrętem osłonę żarówki i zdemontować.

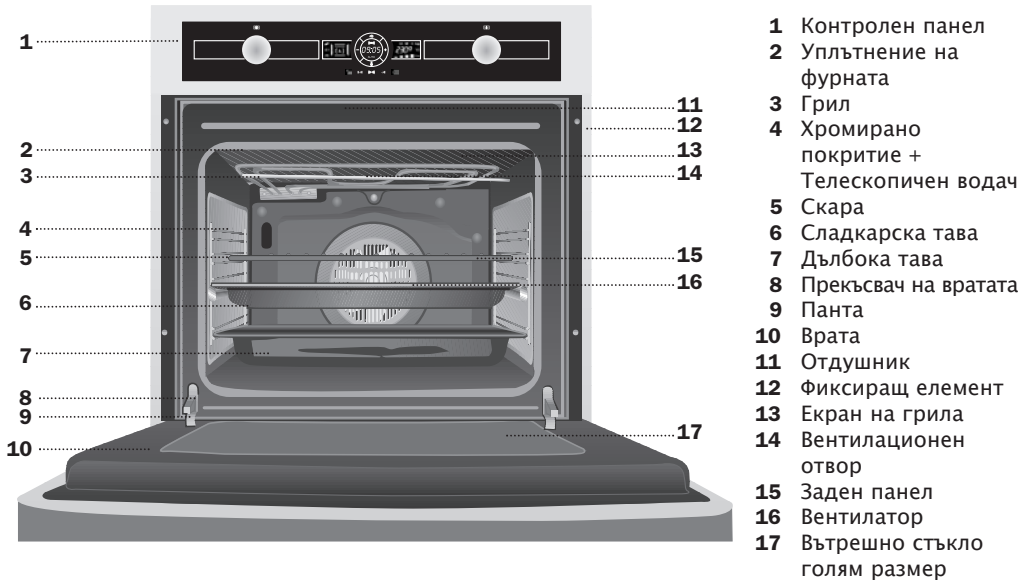


- Wymienić żarówkę.
- Założyć osłonę żarówki.

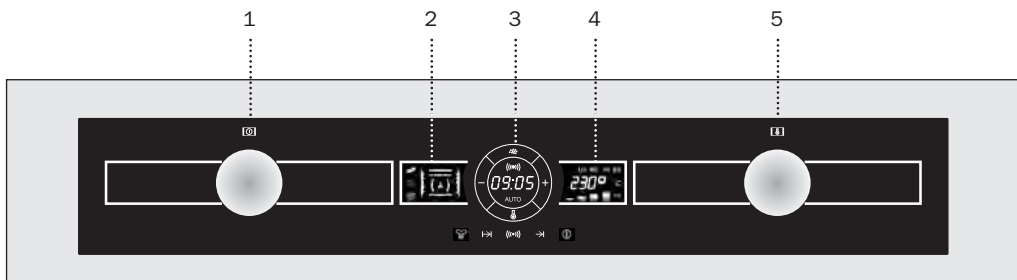


Stosować żarówki odporne na temperatur 300 °C. Żarówki można zamówić w autoryzowanym serwisie technicznym.



**HL-870**

За други пазари, аксесоарите може да не съответстват на тези, описани в това ръководство.

**Контролен панел**

- 1 Избор на функции.
- 2 Екран функции на готвене
- 3 Електронен часовник
- 4 Екран за температура на готвене
- 5 Избор на температура

## Управление на фурната

### Внимание

Електронният часовник включва Тъч-контрол. За да го управлявате е достатъчно да докоснете символите на стъклото с пръст.

Чувствителността на Тъч-контрола постоянно се адаптира към условията на околната среда. При включване на фурната в мрежата, трябва да се внимава повърхността на стъклото на контролния панел да е чиста и и да няма никакви препятствия.


Ако при докосване на стъклото, часовникът не работи правилно, трябва да изключите фурната от контакта и след известно време, отново да я включите. По този начин сензорите автоматично ще се настроят и ще реагират отново с едно натискане на пръста.








### МНОГО ВАЖНО

При спиране на тока, се изтрива всичко програмирано на електронния часовник и се появява мигащ светлинен сигнал 12:00. Вие трябва да сверите часовника и да го програмирате отново.

### Описание на електронния часовник



- Символ  : Осветен по време на функцията на почистване ТЕКА Hydroclean®.

- Символ : Осветен когато изберете функцията аларма на часовника.
- Символ AUTO: Осветен за да покаже, че фурната е програмирана.
- Символ  : Показва, че фурната предава топлина на храната.
- Сензори + / - : Позволяват да се избере времето
- Сензори ,  и : Позволяват програмирането на функциите на електронния часовник.
- Сензори  : Асистент на готвене. Позволява директния достъп до рецептите на готвене.
- Сензори  : Включване / Изключване на фурната.

### Сверяване на електронния часовник

- При включване на фурната, ще забележите, че на дисплея на часовника се появява мигащ светлинен сигнал 12:00.
- С натискане на сензорите + или - можете да сверите часовника, след това ще чуете два последователни звука в потвърждение на избрания час
- Ако желаете да промените часа, натиснете едновременно сензорите + и -. След това ще светне настоящия час на екрана. Докосвайки сензорите + или - можете да промените часа. Накрая ще чуете два последователни звукови сигнала, в потвърждение на направените промени.

### ЗАБЕЛЕЖКА

Вашият часовник притежава светлинен нощен режим, така че намалява интензитета на светлината на дисплея между 00:00 и 06:00 часа.

## Функции на електронния часовник

**Аларма:** Възпроизвежда звуков сигнал след определено време. За тази цел не е нужно фурната да бъде включена.

**Продължителност на готвенето:** Позволява да се готви през избраното време, след това фурната се изключва автоматично.

**Час на приключване на готвенето:** Позволява да се готви до установения час, след това фурната се изключва автоматично.

**Продължителност и край на готвенето:** Позволява да се програмира продължителността и часа на приключване на готвенето. С тази функция фурната се включва автоматично спрямо нагласеното от Вас време и работи до часа, за който е настроена (край на готвенето).

### Програмиране на Алармата

1. Натиснете с пръст сензора докато символа започне да мига ((●)) на екрана, като се вижда също така 00:00.
2. Изберете времето, след което искате часовника да ви предупреди, чрез натискане на сензорите + или -.
3. След това ще чуете 2 последователни звука в потвърждение, ще се покаже обратното отброяване на избраното време и символа ((●)) ще мига бавно.
4. След като програмираното време изтече, ще се чуе звуков сигнал и символа ((●)) ще започне да мига бързо.
5. Докоснете произволен датчик за да спре сигнала, тогава символа ((●)) ще изгасне.

За да промените часа на алармата, само трябва да натиснете с пръст сензора ((●)) и след това да докоснете сензорите + или-. След това ще се чуят 2 последователни звука, в потвърждение на промяната, ще се покаже обратното отброяване на новото време и символа ще започне да мига бавно.

### ЗАБЕЛЕЖКА

С функция Аларма не е възможна визуализация на текущия час на екрана.

### Програмиране на времето за готвене

1. Натиснете с пръст сензора I→J докато започне да мига символът AUTO и на екрана се появи 00:00.
2. Изберете продължителността, докосвайки сензорите + или -.
3. След това ще се чуят 2 последователни звука, символа AUTO ще мига бавно и на екрана ще се покаже останалото време, докато фурната се изключи автоматично.
4. функция и температура на готвене.
5. Щом изтече времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично, ще прозвучи звуков сигнал и символът AUTO ще започне да мига бързо.
6. Натиснете произволен бутон за да спре алармата и изгасне символа AUTO.

По всяко време можете да промените останалото време за готвене чрез докосване с пръст на сензора I→J докато символа AUTO започне да мига бързо. След това докоснете сензорите + 0 - за да измените времето.

### ЗАБЕЛЕЖКА

С функция Продължителност на готвенето не е възможна визуализация на текущия час на екрана.

### Програмиране на часа на завършване на готвенето

1. Натиснете с пръст сензора →J докато започне да мига символа AUTO.
2. Изберете часа на приключване на готвенето, чрез натискане на сензорите + или -.

3. След това ще се чуят 2 последователни звука, на дисплея ще се покаже текущия час и символа AUTO ще започне да мига бавно, показвайки, че фурната ще се изключи автоматично.
4. Изберете функция и температура на готвене.
5. Когато краят на зададеното време бъде достигнат, фурната се изключва автоматично, ще се чуе звуков сигнал и символът AUTO ще започне да мига бързо.
6. Натиснете произволен бутон за да спре алармата и изгасне символа AUTO.  
По всяко време можете да промените времето за края на готвене, докосвайки с пръст →| сензора докато символа AUTO започне да мига бързо и видите часа на приключване на екрана. След това докоснете сензорите+ ó - за да измените часа.
7. Изберете функция и температура на готвене.
8. Фурната ще остане изключена и символа AUTO осветен. Фурната е настроена.
9. Когато зададеното време на готвене настъпи, фурната се включва и работи за избраното време.
10. По време на готвенето се показва оставащото време за готвене и символът AUTO мига бавно.
11. Когато краят на зададеното време бъде достигнат, фурната се изключва автоматично, чува се звуков сигнал и символът AUTO започва да мига бързо.

#### **Програмиране на продължителността и завършване на готвенето**

1. Натиснете с пръст сензора |→| докато започне да мига символът AUTO и на екрана се появи 00:00 .
2. Изберете продължителността, докосвайки сензорите + или -.
3. След това ще се чуят 2 последователни звука, показва се останалото време за готвене на екрана и символът AUTO ще мига бавно.
4. Докоснете →| сензора докато символа AUTO започне да мига бързо. Екранът показва текущия час плюс продължителността на готвене, която сме програмирали

12. Натиснете произволен сензор за да спре алармата и изгасне символа AUTO.

Ако докато фурната готви, желаете да измените оставащото време за готвене, докоснете с пръст сензора, |→| докато символа AUTO започне да мига бързо. След това докоснете сензорите + или - за да измените времето.

## Функции за готвене на фурната

С функциите на готвене, описани по-долу, имате многобройни възможности за да пригответе Вашите гозби.

### — Традиционно приготвяне

Използва се за кексове и сладкиши, при които получената топлина трябва да бъде равномерна за да се получи пухкава текстура.

### ⤴ Традиционно приготвяне с вентилатор

Подходящ за печива и сладкиши. Вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, намалявайки времето и температурата на готвене.

### ⤵ Грил и долен нагревател

Специално за печени ястия. Може да се ползва за всичко, независимо от неговия размер

### ⤵ Макси Грил

Позволява запичане на по-големи повърхности отколкото на Грил, както и по-голяма мощ на запичане, постигайки по-бързо позлатяване на храната.

### ⤵ Grill

Повърхностно запичане и готвене. Позволява позлатяването на външния слой без да влияе на вътрешността на храната. Подходящ за плоски парчета, като пържоли, ребра, риба, препечени филийки.

### Внимание

Докато използвате Грила или Макси Грила, вратата на фурната трябва да бъде затворена.

### — Топлина отдолу

Топлина само от долната страна. Подходящ за затопляне на храна или за повдигане тестото на сладкиши и други подобни.

### ⤴ Турбо + топлина от долната страна

Специално за готвене на пици, сладкиши и торти или кексове пълнени с плодове.

### ⤴ Турбо

Вентилаторът разпределя топлината от едно съпротивление разположено в задната част на фурната. Заради равномерната температура, която се създава, може да се готви на 2 нива едновременно.

### ( ) На бавен огън

Специално да се готви месо в сос, яхнии и т.н. ... по традиционния начин, и като цяло за рецепти, които се нуждаят от "слаб огън" с изключително дълго време за готвене и ниска температура за готвене.

За постигане на най-добри резултати, се препоръчва използването на съдове със затворен капак, подsigурявайки се, че са подходящи за фурната.

### ⤴ Размразяване

Вижте раздел "Препоръки за Размразяване на храни".

### ❄️ Функцията почистване TEKA HYDROCLEAN®

След извършване на този цикъл за почистване, мазнината и остатъците от мръсотия, останали залепени по стените на фурната, се отделят без усилие с влажна кърпа.

## Избор на функция за готвене

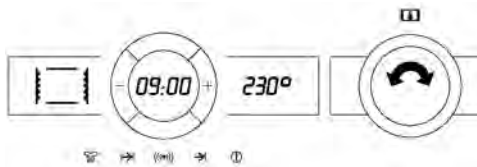
1. Натиснете пръста си върху сензора ①, за да включите фурната. Ще чуете звуков сигнал и на екрана за функции ще се появи,



2. Завъртете селектора на функции, докато видите символа за готвене на екрана. След това, фурната ще Ви препоръча за тази функция определена температура.




3. Ако желаете да готвите на друга температура, завъртете ключа за избор на температура. В противен случай фурната ще готви с препоръчаната стойност.



4. След това ще чуете 2 последователни звука, в потвърждение на направения избор.
5. Също така можете да извършите планиране или програмиране на времето за готвене с електронния часовник следвайки инструкциите обяснени по-горе.
6. Когато фурната до започне да готви, извършва бързо загряване до достигане на желаната температура, след което ще чуете звуков сигнал. По време на този процес е възможно да се включи вътрешния вентилатор на фурната.

7. С повишаването на температурата, ще видите на дисплея как скалата за загряване се увеличава прогресивно до постигане на зададената стойност.



8. По време на готвенето ще забележите, че символът  е осветен за да посочи предаването на топлина на храната. Този символ изгасва когато избраната температура се достигне.
9. По всяко време можете да промените температурата чрез завъртане на копчето до постигане на желаната стойност. Ще видите на екрана, че иконката °C започва да мига.



10. Когато приключи готвенето, докоснете с пръст сензора ①. Фурната ще се изключи, показвайки само текущия час.
11. Колкото повече се охлажда фурната, скалата на топлинната енергия ще изгасва, показвайки остатъчната топлина отвътре.




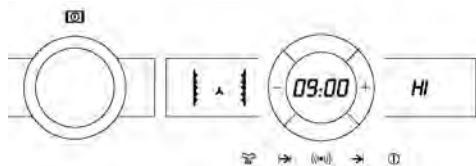
### ВНИМАНИЕ

Забележете, че охлаждането може да продължи. Това е нормален процес за да се охлади бързо фурната.

## Препоръки за размразяване на храните

Размразяването се извършва чрез система от горещ въздух на две нива, ниво HI за месо като цяло и ниво LO за риби, тестени изделия и хляб.

1. Когато изберете функция размразяване , екрана за температури ще се появи инаикацията HI.



2. Завъртете селектора на температура, за да изберете ниво на размразяване LO или HI.



3. След това ще чуете 2 последователни звука в потвърждение на направения избор.

За времената на размразяване и нивото за избиране, наблюдавайте следната таблица:

ХРАНА	НИВО LO		НИВО HI	
	Тегло	Време	Тегло	Време
Хляб	1/2 Кг	35 мин		
Торта	1/2 Кг	25 мин		
Риба	1/2 Кг	30 мин		
Риба	1 Кг	40 мин		
Пиле			1 Кг	75 мин
Пиле			1,5 Кг	90 мин
Бифтек			1/2 Кг	40 мин
Кайма			1/2 Кг	60 мин
Кайма			1 Кг	120 мин

Времето показано в таблицата е ориентировъчно, където времето за размразяване зависи от стайната температура, теглото на храната и степента на замразяване на храната.

При размразяването на храни трябва да имате предвид, че:

- Храните без опаковка трябва да се поставят върху тавата на фурната или върху поднос.
- За размразяване на месо или големи парчета риба трябва да се сложат на скара и една тава отдолу, за да се събират течностите.
- Месото и рибата не трябва да са напълно размразени за готвене. Достатъчно е, повърхността да е мека, за да може да се добавят подправки-те.
- Храната се готви винаги след като се размрази.
- Не замразявайте повторно размразени храни.

## Употреба на асистента за готвене с рецепти

Чрез употребата на асистента за готвене с рецепти ще имате възможност да готвите храна автоматично, следвайки предложените рецепти. Фурната ще готви за вас, с оптимални резултати.


По-долу Ви предлагаме някои рецепти:

РЕЦЕПТА	СИМВОЛ	РЕЦЕПТИ	ЛО	МЕ	НИ	РАНГ ТЕГЛО	ЯСТИЯ
P1		Пилептици	Малко направено	Средно	Много опечено	0,5-10 кг	Пиле, патица, пуйка, гъска
P2		Пилешки бутчета	Малко направено	Средно	Много опечено	0,5-2 кг	Пилешки бутчета, патица
P3		Агнешко	Малко направено	Средно	Много опечено	0,5-6 кг	Агнешко печено
P4		Свинско месо	Малко направено	Средно	Много опечено	0,5-10 кг	Свинско, прасенце
P5		Телешко месо	Малко направено	Средно	Много опечено	0,5-5 кг	Говеждо месо, мляно месо, печено пълнено
P6		Риба	Малко направено	Средно	Много опечено	0,5-5 кг	Всякакъв вид риба
P7		Пица	С тънка кора	—	С дебело тесто	—	
P8		Сладкиши	Торта в тава	—	Торта в тавичка с форма	—	Торти, сладкиши, пандишпани
P9		Флодов кейк	Малък	—	Голям	—	Пълен с плодове
P10		Хляб	Самун хляб	—	Пълнозърнест хляб хляб	0,5-4 кг	

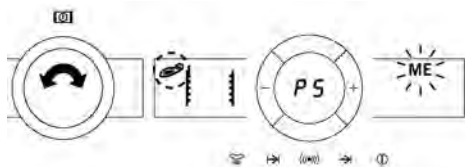



## Избор на рецепта за готвене

1. Натиснете пръста си върху сензора  за да включите фурната


2. След това докоснете сензора  за да активирате асистента за готвене.

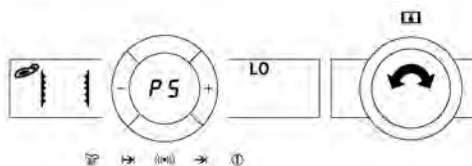
3. Завъртайки копчето за избор на функция, можете да видите на дисплея на часовника различните рецепти **P1, P2, ...** ... В зависимост от вида на рецептата, на екрана на функциите ще се появи символа на месо, риба или сладкиши.



4. След като го изберете, докоснете сензора  за да потвърдите или изчакайте няколко секунди.


5. Фурната ще ви подкани да потвърдите степента на завършеност (месо, риба) или специфичните настройки за избраната рецепта (пица, тестени изделия). На дисплея ще се появи по подразбиране мигащия символ **ME**.


6. За да изберете различен вид на завършеност **LO** или **HI**, HI, завъртете ключа за избор на температура, след това докоснете сензора  за да потвърдите или изчакайте няколко секунди. Символът ще светне постоянно.



7. Следващата стъпка е да потвърдите теглото на храната за готвене. На екрана ще видите една стойност за



тегло за тази рецепта и мигащ символ "kg". Завъртете селектора на температурата, ако искате да промените стойността на теглото. Докоснете сензора  за да потвърдите или изчакайте няколко секунди.

8. Най-накрая, трябва да потвърдите температурата на готвене. На екрана ще видите една температура и мигащ символ °C. Завъртете копчето, ако искате да промените температурата на готвене, след това докоснете сензора  за да потвърдите или изчакайте няколко секунди.



9. Тогава фурната ще готви нужното време, според избраната рецепта.

### ВНИМАНИЕ

Може да настроите часа за приключване на готвенето, така че фурната се включи автоматично за да изключи в програмирания час. Консултирайте раздела "Програмиране на часа на завършване на готвенето".

10. По време на готвенето, на екрана на часовника се вижда оставащото време и символа AUTO мигащ бавно.




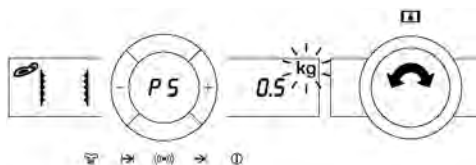
11. След като времето за готвене приключи, фурната ще се изключи автоматично, ще прозвучи звуков сигнал и символът AUTO ще започне да мига бързо.


12. Натиснете произволен бутон за да спре алармата и изгасне символа AUTO.

## Промяна на настройките на асистента за готвене

По време на готвене, можете да промените всяка стойност на рецептата.

Чрез докосване на сензора , ще мигат различни символи **LO**, **ME**, **HI**, **kg** килограм и **°C** на дисплея за температура. В този момент можете да промените направения избор завъртайки копчето на температурата.



Докоснете сензора  за да потвърдите промяната или изчакате няколко секунди.

### ВАЖНО

Можете да промените теглото на храната в първите 10 минути за готвене, а след това вече не е възможно.

## Важна информация за готвенето с рецепти

- Когато изберете една рецепта и в зависимост от теглото, което посочите, фурната автоматично изчислява температурата и времето, необходимо за готвене. Продължителността на готвене се отнася до незагряла фурна, ако изрично не е посочено друго.
- Ето защо е много важно да изберете подходящото тегло на храната за готвене, за да може рецептата да се изпълни по правилен начин.
- С програмите за печене, след изтичане на определено време за готвене, фурната ще ви предупреди, че е препоръчително да обърнете печеното. Когато стигне този момент, фурната ще издаде звуков сигнал. Ако не се обърнете печеното, фурната ще продължи да готви според рецептата.
- При готвене с рецепти за печене трябва да имате предвид, че месо с твърде дебел слой мазнина трябва значително да увеличи продължителността на готвене.
- Също така, в случай на готвене на няколко парчета месо, трябва да удължите продължителността на готвене.
- За рецептите от сладкиши, хляб или запечени ястия, трябва да се отбележи, че рецептите са приготвени при тегло от 500 г брашно или 1 кг картофи или сурови зеленчуци.
- Ако искате да се готвите по-големи количества, тогава ще е необходимо да понижите малко температурата и да увеличите времето за готвене (около 10 минути на допълнителен килограм).
- Ако искате да готвите по-малки количества, трябва да го правите с по-малко време и при по-висока температура.

### ВНИМАНИЕ

**Рецептите за самун хляб (LO) и пица се извършват с подгряване на фурната преди да се вкара храната.** По този начин фурната е на подходящата температура за извършване на готвенето.

За останалите рецепти не се счита за необходимо подгръване на фурната.

Когато готвите с тези рецепти, трябва да се процедира, както следва:


- Първо изберете рецептата, а след това фурната започва да загрева.
- **ВАЖНО: Не трябва да вкарвате храна, докато фурна не Ви събщи.**

- При достигане на зададената температура в рецептата, фурната ще издаде звуков сигнал.
- Вече можете да вкарате храна.
- **Звукът ще продължи, докато не вкарате храна.**
- Накрая ще се готви автоматично, следвайки избраната рецепта.


## Други функции на фурната

### Функция безопасност за децата

Тази функция, която може да се избере по всяко време, не позволява управлението на фурната от малки деца.

За да активирате функцията, докоснете едновременно сензорите + и – продължително, докато чуете 1 звуков сигнал и видите символа  осветен на дисплея за температурата. Фурната е блокирана.



За да деактивирате функцията, докоснете едновременно сензорите + и – продължително, докато чуете 1 звуков сигнал и видите гаснещ символа .

### Осветление на фурната

Вътрешното осветление на фурната ще се включи:

- При отваряне на вратата на фурната. След известно време, ако не затворите вратата на фурната, светлината ще се изключи за да се намали консумацията на енергия.
- Когато изберете някоя функция или рецепта. След известно време светлината изгасва.

Ако искате да включите светлината по време на готвене, достатъчно е да докоснете +. Докосвайки продължително време, ще чуете звуков сигнал и светлината ще остане включена през цялото време на готвене. За да изгасите светлината, е достатъчно да докоснете отново сензора +.

## Функция за почистване TeKa Hydroclean®

С тази функция се постига, чрез съвместното действие на водната пара и отличните качества на новия емайл TeKa Hydroclean®, мазнините и мръсотията, останали по стените на фурната, да се отделят без усилие. Благодарение на

новата технология ТЕКА Hydroclean®, не е необходимо да се почиства фурната с никакъв продукт против мазнини. При премахване на излишната вода и мръсотия, стените на фурната остават чисти от мазнина.

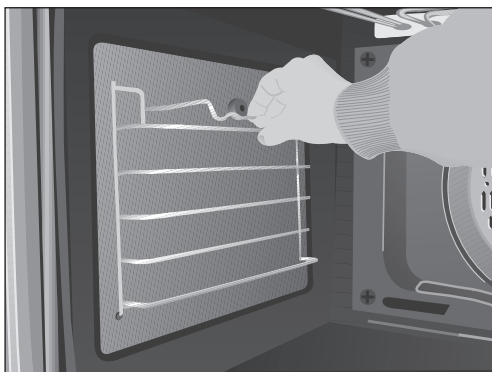
### Внимание

За постигане на по-висока ефективност на почистване, препоръчваме пускане на програмата HYDROCLEAN след всяко използване на фурната!

## Извършване на цикъл за почистване на фурната

Винаги извършвайте цикъла за почистване, когато фурната е студена. Ако го правите с прекалено гореща фурна, резултата може да не бъде очаквания.

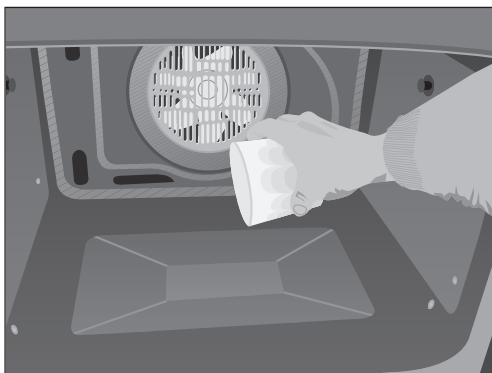
1. Извадете тавите и всички аксесоари от фурната, включително опорите за тавите или телескопичните водачи.




### Внимание

Не почиствайте едновременно фурната и тавата с функцията ТЕКА Hydroclean®, няма да получите добри резултати. За да почистите тавата, следвайте инструкциите, посочени по-долу.


2. При студена фурна, изсипете бавно 250 мл вода в долната част на фурната.



3. Натиснете с пръст сензора ① за да включите фурната.



4. Завъртете избора на програма по посока обратна на часовниковата стрелка, докато се освети символа  на екрана на часовника.



5. Тогава ще чуете сигнал в потвърждение, че функцията Тека Hydroclean® е включена, символа  ще започне да мига бавно и на дисплея ще се покаже оставащото време до приключване на цикъла на почистване

### ВАЖНО

Продължителността на тази функция не може да бъде изменяна. За да завършите по-рано, изключете фурната с докосване на сензора ①.

6. Когато края на зададеното време бъде достигнат, фурната се изключва, чува се звуков сигнал и символа  започва да мига бързо.
7. Натиснете с пръст произволен датчик за спиране на звуковия сигнал и изключване на символа .
8. Фурната е готова за премахване на остатъците от мръсотия с влажна кърпа и за отстраняване на излишната вода от вътрешността ѝ.

### ВАЖНО

Не отваряйте вратата на фурната, докато не приключи цикъла на почистване. Фазата на охлаждане е необходима за правилното функциониране на фурната.

Цикълът на почистване се извършва на ниски температури. Когато приключите, можете да премахнете с влажна кърпа остатъците от мръсотия от вътрешността, без риск от изгаряне. Въпреки това, времето на охлаждане може да варира в зависимост от стайната температура. Уверете се, преди директно да докоснете вътрешната повърхност на фурната, че температурата е подходяща.

### Извършване на цикъл за почистване на тавата

Отличните качества на емайла ТЕКА Hydroclean®, позволяват останките от готвенето лесно да се отстраняват от тавите. Ако заради характеристиките на готвенето, останките не се махат след нормално почистване, се процедура, както следва:

1. Поставете тавата за почистване на междинната височина.
2. При студена фурна, бавно се налива 250 мл вода в тавата
3. Изберете функцията за почистване ТЕКА Hydroclean®.

### ВАЖНО

Емайлт Тека Hydroclean е проектиран за да се почиства използвайки цикъла за автоматично почистване, който включва фурната. Други методи за почистване могат да увредят емайла.

Особено, използването на продукти срещу котлен камък, които могат сериозно да повредят свойствата на емайла.

Не се препоръчва почистването на тавите с емайл Тека Hydroclean в миялни машини. Ако имате нужда от цялостно почистване, използвайте леки препарати. Някои храни като домати, оцета, печивата в сол ... може да променят аспекта на повърхността на емайла. Това е нормално.

### ЗА ЗАПАЗВАНЕ КАЧЕСТВОТО И ПОЧИСТВАЩИТЕ СВОЙСТВА НА ЕМАЙЛА:

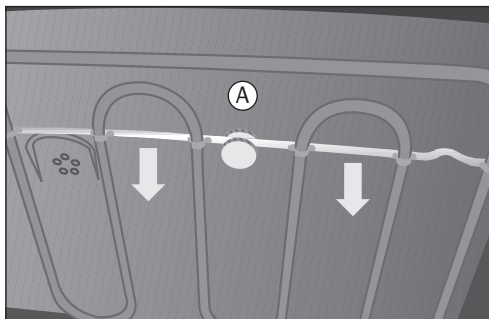
1. Не изливайте студена вода във фурната, когато тя все още е гореща! Това може лесно да повреди емайла!
2. Никога не използвайте препарати за почистване на котлен камък или препарати и продукти за почистване на фурни с **pH над 12!!!**
3. Ако е необходимо дълбоко почистване, използвайте неутрален препарат и мека неабразивна гъба или кърпа!

**СПАЗВАЙТЕ СТРИКТНО ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ, ЗА ДА ЗАПАЗИТЕ ПРАВИЛНОТО И БЕЗПРОБЛЕМНО ФУНКЦИОНИРАНЕ НА ФУРНАТА! ПОВРЕДИ, ПРИЧИНЕНИ ОТ НЕСПАЗВАНЕТО НА ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ, НЕ СЕ ПРИЕМАТ ЗА ГАРАНЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ!**

## Използване на Сгъваемия грил

За почистване на горната част на фурната,

- Изчакайте, докато фурната се охлади.
- Натиснете с двете ръце пръчката за съпротива на Грила (A), докато я освободите от горното придържащо приспособление
- Обърнете съпротива и почистете горната част на фурната.
- Накрая поставете отново съпротивата на Грила в първоначалната му позиция.

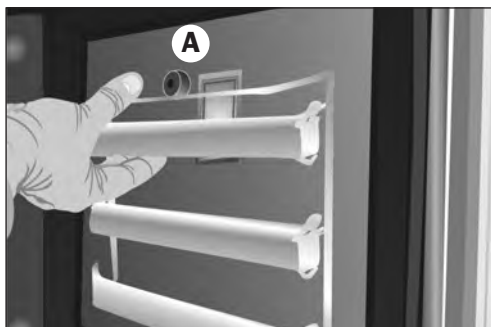


## Смяна на крушката на фурната

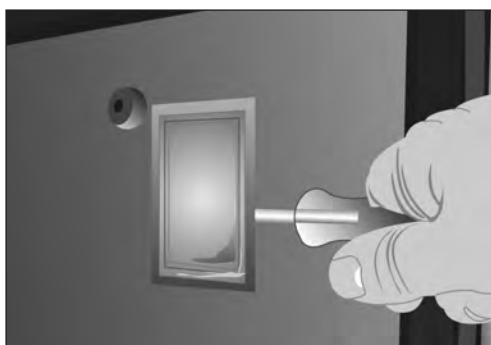
### ВНИМАНИЕ

За да смените крушката, първо се уверете, че фурната е изключена от електрическата мрежа.

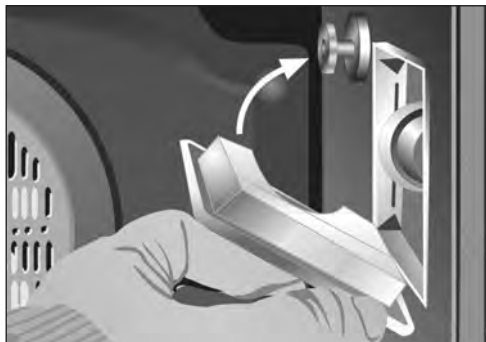
- Разглобете телескопичните релси, освобождавайки ги от гайката (A).



- Освободете стъклото на стойката на крушката, с помощта на инструмент.

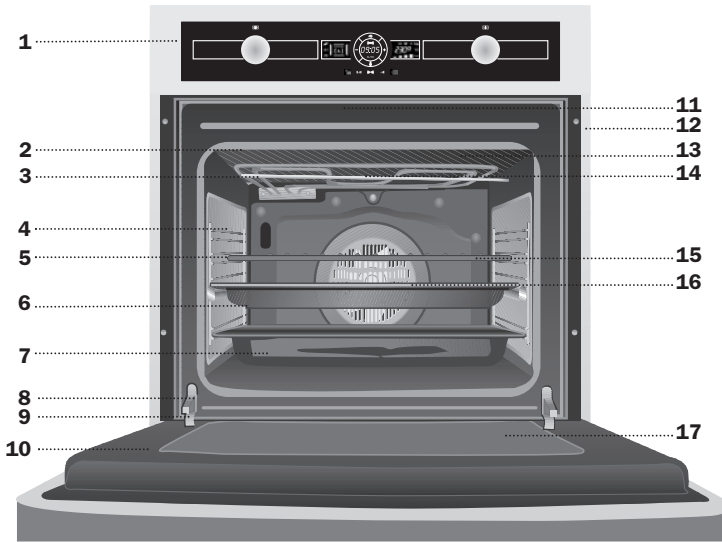


- Подменете крушката.
- Сглобете отново стъклото, като се уверите че съвпада с правилното положение.



Подменената крушка трябва да има устойчивост на температурата до 300 °C, поискайте я от техническия сервиз.

## HL-870

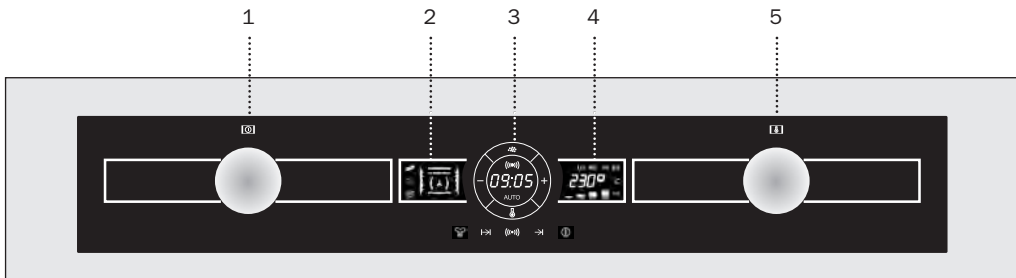


- 1 Panou de comandă
- 2 Izolația cuptorului
- 3 Rezistența grilului
- 4 Suportul cromat+ghidajul telescopic
- 5 Grătar
- 6 Tavă pentru prăjituri
- 7 Tavă pentru rumenit
- 8 Întrerupător ușă
- 9 Balama
- 10 Ușă
- 11 Evacuare aer
- 12 Prindere exterioră
- 13 Ecranul grătarului
- 14 Evacuare fum
- 15 Panoul posterior
- 16 Ventilator
- 17 Ușă cu geam interior de mărime mare.

ROMÂNĂ

Pentru alte piețe, accesoriile pot să nu corespundă aceloră descrise în acest manual de folosință

## Panoul de Comandă



- 1 Selector de funcții
- 2 Afișajul funcției de gătit
- 3 Cronometru electronic
- 4 Afișajul temperaturii de gătit
- 5 Selector de temperatură

## Folosirea cuptorului

### Atenție

Ceasul electronic prezintă tehnologia Touch-Control. Pentru a o folosi apăsați cu degetul pe simbolurile de pe geam.

Sensibilitatea controlului tactil se adaptează continuu la condițiile ambientale. Asigurați-vă că suprafața geamului de pe panoul de comandă este curată și fără obstacole atunci când aprindeți cuptorul.



În cazul în care ceasul nu răspunde când atingeți ecranul, scoateți cuptorul din priză câteva secunde și apoi conectați-l din nou. Aceasta face ca senzorii să se adapteze automat și astfel să răspundă la apăsarea degetului.







### Atenție

În cazul unei întreruperi ale electricității setările ceasului electronic vor fi șterse și ora 12:00 va fi afișată pe ceas. Resetați ceasul și programați-l din nou.

### Setările ceasului electronic



- Simbolul  : se aprinde în timpul funcției de curățire TEKA Hydroclean®.
- Simbolul  : se aprinde când cronometrul ceasului este selectat.
- Simbolul AUTO: se aprinde indicând că cuptorul este programat.

- Simbolul  : indică transferul de căldură către mâncare.
- Senzorii + / - : vă permit să selectați un timp.
- Senzorii ,  și  : vă permit să programați funcțiile ceasului electronic.
- Senzorul  : asistent la gătire. Oferă acces direct la vase.
- Senzorul  : pornirea și oprirea cuptorului.

### Setarea ceasului

- Când veți porni cuptorul veți vedea ceasul arătând 12:00.
- Setati ceasul apăsând pe senzorii + sau - . Veți auzi două beep-uri indicând faptul că ceasul a fost setat.
- Pentru a schimba ora apăsați senzorii + și - în același timp. Ora curentă va fi afișată intermitent pe ecran. Schimbați ora apăsând pe senzorii + sau -. Două beep-uri vor anunța că noua oră a fost setată.

### Notă

Lumina ceasului are un mod de noapte, astfel că între orele 00:00 și 6:00 lumina ecranului se va diminua.



## Setările ceasului electronic

**Alarmă cronometru :** Alarma va porni la ora selectată chiar dacă cuptorul a terminat de gătit.

**Timpul de gătit :** această funcție vă permite să programați timpul de gătit, după care cuptorul se va stinge automat.

**Timpul de oprire a gătitului :** Această setare vă permite să programați timpul după care gătitul se va opri, după care cuptorul se va stinge automat.

**Timpul de gătit și Timpul de oprire a gătitului :** Această setare vă permite să programați timpul de gătit și timpul de oprire a gătitului. Cuptorul se aprinde automat la ora setată și funcționează pe perioada timpului de gătit selectată (Timpul de gătit). După aceasta se stinge automat la ora indicată (Timpul de oprire a gătitului).

**Funcția de protecție pentru copii :** Această funcție blochează ceasul electronic, împiedicând copii mici să se joace cu acesta.

**Funcția de curățire TEKA HYDROCLEAN® :** Ajută la funcția de curățire a cuptorului.

### Programarea cronometrului

1. Atingeți cu degetul senzorul ((●)) până când simbolul ((●)) începe să lumineze intermitent pe ecran. Ceasul va arăta 00:00.
2. Selectați timpul după care vreți ca alarma să pornească apăsând pe senzorii + sau -.
3. Veți auzi două beep-uri pentru a anunța faptul că ora a fost setată. Ceasul va continua să numere înapoi de la timpul selectat iar simbolul ((●)) va lumina intermitent lent.
4. Când timpul s-a scurs, alarma va porni și simbolul ((●)) va lumina intermitent rapid.
5. Atingeți orice senzor pentru a opri alarma. Simbolul ((●)) se va stinge.

Dacă vreți să modificați alarma, atingeți cu degetul senzorul ((●)) și apoi atingeți senzorii + sau -. Veți auzi două beep-uri pentru a anunța că ora a fost schimbată. Ceasul va începe număratoarea invers și simbolul ((●)) va lumina intermitent lent.

### Notă

Nu puteți vedea ora curentă pe ecran atunci când alarma este setată.

### Programarea timpului de gătit

1. Atingeți cu degetul senzorul |→| până când simbolul AUTO va începe să lumineze intermitent și ora 00:00 apare pe ecran.
2. Selectați timpul de gătit apăsând pe senzorul + sau -.
3. Veți auzi două beep-uri, simbolul AUTO va lumina intermitent lent și ecranul va arăta timpul rămas până când cuptorul se va stinge automat.
4. Selectați o funcție de gătit și o temperatură.
5. Când timpul de gătit se va scurge, cuptorul se va opri, alarma se va porni și simbolul AUTO va lumina intermitent rapid.
6. Atingeți orice senzor pentru a opri alarma și pentru a stinge simbolul AUTO.

Puteți modifica oricând timpul de gătit rămas apăsând cu degetul senzorul |→| până când simbolul AUTO începe să lumineze intermitent rapid. Acum atingeți senzorul + sau - pentru a modifica timpul.

### Notă

Nu puteți vedea ora curentă pe ecran atunci când este setat timpul pentru gătit.

### Programarea timpului de oprire a gătitului

1. Atingeți senzorul →| până când simbolul AUTO începe să lumineze intermitent.
2. Selectați timpul de oprire a gătitului apăsând pe senzorul + sau -.

3. Veți auzi două beep-uri, ecranul va arăta ora curentă și simbolul AUTO va lumina intermitent încet indicând că cuptorul se va stinge automat.
4. Selectați o funcție de gătire și o temperatură.
5. Când timpul de gătit s-a scurs, cuptorul se va stinge, alarma se va porni și simbolul AUTO va lumina intermitent rapid.
6. Atingeți orice sensor pentru a opri alarma și pentru a stinge simbolul AUTO.

Puteți modifica oricând timpul de oprire a gătitului apăsând senzorul → până când simbolul AUTO începe să lumineze intermitent rapid și veți vedea timpul de oprire pe ecran. Acum atingeți senzorul + sau – pentru a modifica timpul.

#### **Programarea timpului de gătit și a timpului de oprire a gătitului**

1. Atingeți senzorul I→ până când simbolul AUTO începe să lumineze intermitent și ora 00:00 apare pe ecran.
2. Selectați timpul de gătit apăsând pe senzorul + sau -.
3. Veți auzi două beep-uri, ecranul va arăta timpul de gătit rămas și simbolul AUTO va lumina intermitent lent.
4. Apăsați senzorul → până când simbolul AUTO va începe să lumineze intermitent rapid. Ecranul va arăta acum ora curentă și timpul de gătit programat.

5. Selectați timpul de oprire a gătitului apăsând pe senzorul + sau -.
6. Veți auzi două beep-uri și ecranul va arăta ora curentă.
7. Selectați o funcție de gătit și o temperatură.
8. Cuptorul va rămâne oprit și lumina AUTO va rămâne aprinsă. Cuptorul este acum programat.
9. Când este timpul pentru gătit, cuptorul va porni și va funcționa pe parcursul timpului pentru gătit programat.
10. Pe durata gătitului, ecranul va arăta timpul de gătit rămas și simbolul AUTO va lumina intermitent lent.
11. Când timpul de gătit s-a scurs, cuptorul se va opri, alarma va porni și simbolul AUTO va lumina intermitent rapid.
12. Atingeți orice senzor pentru a opri alarma și pentru a stinge simbolul AUTO.

Dacă vreți să modificați timpul de gătit rămas când cuptorul este în funcțiune apăsați senzorul I→ până când simbolul AUTO începe să lumineze intermitent rapid. Acum apăsați senzorul + sau – pentru a modifica timpul.

## Funcții de gătit ale cuptorului convențional

Există multe funcții ale cuptorului convențional și acestea sunt descrise mai jos.

### **Convențional**

Această funcție este folosită la coacerea plăcintelor când căldura trebuie să fie uniformă pentru a produce o textură pufoasă.

### **Convențional cu turbină**

Potrivit pentru rumenire și prăjituri. Ventilatorul distribuie uniform căldura în interiorul cuptorului pentru a reduce timpul de gătit și temperatura.

### **Grătarul și rezistența inferioară**

Ideal pentru rumenire. Această setare se poate folosi pentru bucăți de carne de orice mărime.

### **MaxiGrill**

Pentru a găti suprafețe mai mari decât cu setarea Grătar, având o putere mai mare de frigere pentru o rumenire mai rapidă.

### **Grătar**

Frigere și rumenire. Permite rumenirea părților superioare fără a afecta interiorul alimentelor. Ideal pentru mâncăruri plate ca fripturile, coastele, peștele sau servișurile prăjite.

### **Atenție**

Când se folosesc funcțiile Grătar sau MaxiGrill, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.

### **Căldură din partea inferioară**

Căldura vine numai din partea inferioară. Potrivit pentru încălzirea veselei sau pentru creșterea cocilor de patiserie sau similare.

### **Turbină + Căldură din partea inferioară**

Ideal pentru gătitul de pizza sau plăcinte, prăjituri sau tarte de fructe.

### **Turbo**

Ventilatorul distribuie căldura produsă de o rezistență aflată în partea posterioară a cuptorului. Datorită distribuirii uniforme a căldurii, coacerea și rumenitul se pot face la două înălțimi diferite în același timp.

### **La foc încet**

Special pentru a găti atât în caserole în mod tradițional cât și pentru orice fel de vas care necesită timp îndelungat de gătit și căldură puțină.

Pentru rezultate foarte bune se recomandă utilizarea caserolelor cu capac, pentru aceasta trebuie să vă asigurați că pot fi folosite în cuptor.

### **Decongelare**


Vedeți secțiunea "Recomandări pentru decongelarea alimentelor».

### **Funcția de curățire**

#### **TEKA HYDROCLEAN®**

După folosirea acestui ciclu de curățire, urmele de grăsime sau murdărie aflate pe pereții cuptorului se pot curăța foarte ușor cu o cârpă umedă.

## Alegerea unei funcții de gătit convențional

1. Atingeți senzorul  pentru a porni cuptorul. Veți auzi un sunet puternic și pe ecranul funcțiilor de gătit veți putea vedea:



2. Rotiți selectorul de funcții până când veți vedea simbolul de gătit pe ecran. Cuptorul va recomanda o anumită temperatură de gătit pentru această funcție.




3. Dacă doriți să gătiți la o temperatură diferită, mutați selectorul de temperatură. În caz contrar cuptorul va găti la temperatura recomandată.




4. Veți auzi două beep-uri confirmând setarea dumneavoastră.
5. Setarea poate fi programată și prin intermediul unui temporizator electronic urmând instrucțiunile detaliate mai sus.
6. Când cuptorul începe să gătească, se va pre-încălzi rapid, iar când temperatura selectată se atinge veți auzi un beep. În timpul acestui proces ventilatorul din interiorul cuptorului se poate activa.

7. Odată cu creșterea temperaturii veți vedea și indicatorul de căldură cum crește gradat până când se atinge setarea corectă.



8. În timpul gătitului, simbolul  se va lumina indicând că are loc un transfer de căldură către mâncare. Acest simbol se va stinge când temperatura selectată va fi atinsă.
9. Puteți modifica temperatura oricând rotind selectorul de temperatură pe poziția dorită. Simbolul °C va începe să lumineze intermitent pe ecran.



10. Când ciclul de gătit se termină, atingeți senzorul . Cuptorul se va opri arătând doar ora curentă.

11. Odată cu răcirea cuptorului, indicatorul de căldură se va stinge treptat, indicând faptul că încă există căldură reziduală în interiorul cuptorului.




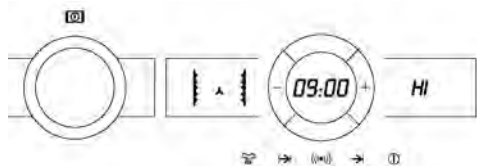
### Atenție

Veți observa ca funcția de răcire este încă activă. Este normal și este folosită în acest fel pentru a răci rapid cuptorul.

## Recomandări pentru decongelarea alimentelor.

Funcția de decongelare funcționează pe un sistem de două niveluri de aer cald. HI este în general pentru cărnuri iar LO este pentru pește, prăjituri, paste sau pâine.

1. Când se selectează funcția de decongelare , HI va apărea pe afișajul temperaturii.



2. Rotiți selectorul de temperatură pentru a alege HI sau LO pentru funcția de decongelare.



3. Veți auzi atunci două beep-uri confirmând setarea.

Vedeți tabelul următor pentru timpii și temperaturile de decongelare.

MÂNCARE	NIVEL LO		NIVEL HI	
	Greutate	Timp	Greutate	Timp
Pâine	1/2 Kg	35 min		
Prăjituri	1/2 Kg	25 min		
Pește	1/2 Kg	30 min		
Pește	1 Kg	40 min		
Pui			1 Kg	75 min
Pui			1,5 Kg	90 min
Friptură de coaste			1/2 Kg	40 min
Carne tocată			1/2 Kg	60 min
Carne tocată			1 Kg	120 min

Timpii arătați în acest tabel sunt orientativi. Timpul necesar pentru decongelare depinde de temperatura ambientală, masa de mâncare și cât de mult a fost congelată.











Când decongețați, amintiți-vă:

- Alimentele trebuie scoase din ambalaj și așezate pe o tavă sau pe o farfurie.
- Decongețați cantități mari de carne sau pește așezându-le pe grătar și punând o tavă dedesubt pentru a colecta lichidele.
- Carnea și peștele nu trebuie să fie decongelate complet înainte de a fi gătite. Este îndejuns ca suprafața lor să fie decongelată astfel încât să se poată condimenta.
- Mâncarea trebuie întotdeauna gătită după decongelare.
- Nu recongețați alimente decongelate.


## Folosirea ajutorului de gătit cu rețete

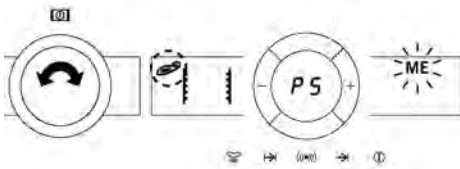
Folosind ajutorul de gătit vei putea să gătești mâncăruri direct din rețetele arătate. Cuptorul le va găti pentru dumneavoastră cu rezultate fantastice.



Rețetele disponibile sunt arătate mai jos:

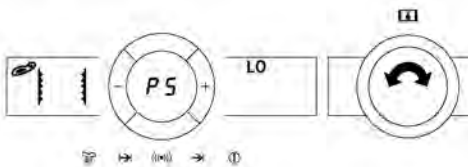
Rețetă	SIMBOL	Rețete	LO	ME	HI	Gamă greutateți	Feluri mâncare
P1		<b>Pui-păsări de curte</b>	Puțin făcut	Mediu	Foarte făcut	0,5-10 kg	Pui, rață, curcan, găscă
P2		<b>Coapse de pui</b>	Puțin făcut	Mediu	Foarte făcut	0,5-2 kg	Pui\rață coapse și catalige
P3		<b>Miel</b>	Puțin făcut	Mediu	Foarte făcut	0,5-6 kg	Miel fript
P4		<b>Porc</b>	Puțin făcut	Mediu	Foarte făcut	0,5-10 kg	Porc, purcel de lapte
P5		<b>Vițel</b>	Puțin făcut	Mediu	Foarte făcut	0,5-5 kg	Vițel, fleice, fripturi umplute
P6		<b>Pește</b>	Puțin făcut	Mediu	Foarte făcut	0,5-5 kg	Toate tipurile de pește
P7		<b>Pizza</b>	Crustă superficială	—	Crustă groasă	—	
P8		<b>Prăjituri</b>	Prăjituri la ta tavă	—	Prăjituri	—	Prăjituri, tarte, prăjituri pufoase
P9		<b>Plăcintă cu fructe</b>	Mic	—	Mare	—	Umpluturi de fructe
P10		<b>Pâine</b>	Coaptă	—	Integral	0,5-4 kg	


## Alegerea unei rețete

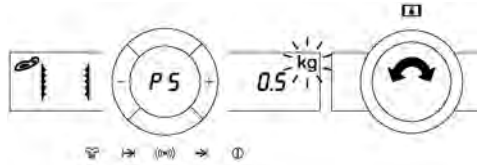
1. Apăsați senzorul ① pentru a porni cuptorul.
2. Apoi apăsați senzorul  pentru a activa ajutorul de gătit.
3. Rotind selectorul de funcții, câteva rețete, P1, P2,... vor apărea pe ecranul cronometrului. În funcție de tipul de rețetă simbolurile pentru carne, pește sau prăjituri vor apărea pe afișajul funcției.




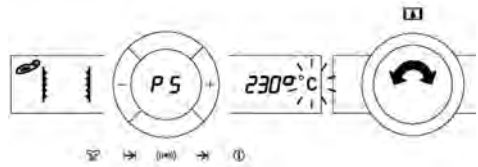
4. Odată selectat, atingeți senzorul  pentru a confirma sau așteptați câteva momente.
5. Odată ce rețeta a fost selectată, cuptorul va cere să confirmați tipul de gătit (carne, pește) sau setarea specifică pentru rețeta aleasă (pizza, prăjituri). Simbolul ME va începe să lumineze intermitent pe ecran.
6. Dacă vreți să selectați alt timp de gătit LO sau HI rotiți comanda pentru a selecta temperatura și apoi atingeți senzorul  pentru a confirma sau așteptați câteva momente. Simbolul se va lumina permanent.



7. Pașii următori sunt pentru a confirma greutatea alimentelor care trebuie să fie găsite. O greutate va apărea pe afișajul rețetei și simbolul "kg" va începe să lumineze intermitent. Rotiți selectorul de temperatură dacă doriți să modificați greutatea. Atingeți senzorul  pentru a confirma sau așteptați câteva momente.



8. În final, confirmați temperatura de gătit. O temperatură va apărea pe ecran și °C va începe să lumineze intermitent. Rotiți selectorul dacă vreți să setați temperatura de gătit și apoi atingeți senzorul  pentru a confirma sau așteptați câteva momente.



9. Cuptorul va găti acum pe durata de timp cerută de tipul de rețetă selectat.

### Atenție

Tempul de gătit poate fi programat astfel încât cuptorul să pornească automat și să se oprească după ce timpul de gătit se va fi scurs. Vedeți secțiunea "Programarea timpului de oprire a gătitului".


10. În timpul gătitului, timpul rămas va fi afișat pe ecran și simbolul AUTO va lumina intermitent încet.

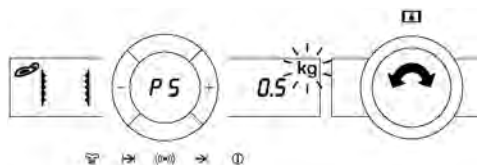


11. Odată ce timpul de gătit s-a scurs, cuptorul se va opri, o alarmă va porni și simbolul AUTO va lumina intermitent rapid.
12. Atingeți orice senzor pentru a opri alarma și pentru a stinge simbolul AUTO.

## Modificarea valorilor pentru ajutorul de gătit

Orice setare a rețetei poate fi modificată în timpul gătitului.

Apăsând pe senzorul , **LO**, **ME**, **HI**, **kg** și **°C** se vor lumina pe afișajul temperaturii. Acum se poate schimba alegerea rotind selectorul de temperatură.



Atingeți senzorul  pentru a confirma sau așteptați câteva momente.

### IMPORTANT

Greutatea alimentelor poate fi modificată doar în primele 10 minute de gătit. După aceasta, nu va mai fi posibil.

## Informații importante despre gătitul automat cu rețete

- Când selectați o rețetă și introduceți o greutate, cuptorul calculează automat temperatura și timpul necesar pentru a găti. Timpul de gătit începe cu cuptorul rece, dacă nu s-a specificat în prealabil pre-încălzirea.
- Este astfel foarte important să introduceți corect greutatea alimentelor astfel încât ingredientele să fie gătite bine.
- La programele de rumenire, după un anumit timp cuptorul vă va aminti că trebuie să întoarceți carnea. În acest moment, cuptorul va produce un sunet. În cazul în care carnea nu se întoarce, cuptorul va continua cu rețeta specificată.
- Când se gătesc rețete de fripturi, amintiți-vă că un strat gros de grăsime are nevoie de un timp de gătit prelungit.
- Timpul de gătit trebuie să fie prelungit atunci când se gătesc mai multe bucăți de carne în același timp.
- Pentru rețetele de patiserie sau produse gratinate trebuie să se țină cont că rețetele sunt calculate pentru 500 g de făină sau 1kg de cartofi sau legume.
- Dacă vreți să gătiți cantități mai mari, va trebui să reduceți ușor temperatura și să prelungiți timpul de gătit cu aproximativ 10 minute pentru orice kg în plus.
- Dacă vreți să gătiți cantități mai mici, trebuie să se selecteze un timp mai scurt și o temperatură mai crescută.

### Atenție

**Pentru rețete de pâine (LO) și pizza, cuptorul trebuie în prealabil pre-încălzit.** Astfel cuptorul se va găsi la o temperatură ideală pentru cele mai bune rezultate.

Para el resto de recetas no se considera necesario precalentar el horno.



Nu este necesară pre-încălzirea pentru alte rețete.

Urmăriți aceste instrucțiuni când se gătesc aceste rețete:


- Prima dată alegeți rețeta și cuptorul va începe să se pre-încălzească.
- **IMPORTANT: Nu puneți mâncarea în cuptor până nu apare simbolul.**

- Când se atinge temperatura corespunzătoare rețetei, cuptorul va emite un sunet.
- Acum puteți pune mâncarea în cuptor.
- **Sunetul va continua până puneți mâncarea în cuptor.**
- În sfârșit, va găti mâncarea automat după rețeta aleasă.


## Alte setări ale cuptorului

### Funcția de protecție pentru copii

Această funcție care poate fi selectată oricând pentru a împiedica copiii mici să opereze cuptorul.

Pentru a activa această funcție țineți apăsat sensorii + și – în același timp până când auziți un sunet. Veți vedea simbolul  pe afișajul temperaturii. Ceasul este blocat.



Pentru a dezactiva această funcție, apăsați în același timp sensorii + și – până când se va auzi un sunet și simbolul  se va stinge.

### Lumina cuptorului

Lumina interioară se va aprinde:

- Când ușa cuptorului este deschisă. Dacă ușa nu se închide după un anumit timp, lumina se va stinge pentru a economisi energie.
- Când este selectată orice funcție de gătit sau rețetă. Lumina se va stinge după un anumit timp.

Dacă vreți să aprindeți lumina în timpul gătitului, trebuie să atingeți +. Dacă se menține apăsat o anumită perioadă de timp, va emite un sunet și lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului. Pentru a stinge lumina, atingeți simbolul + încă o dată.

## Funcția de curățire Teka Hydroclean®

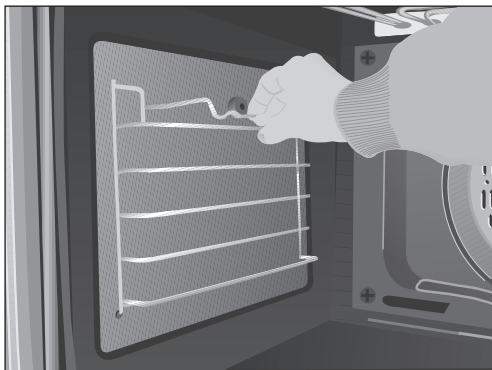
Cu această funcție, orice pată de grăsime sau murdărie aflată pe pereții cuptorului poate fi ștersă ușor prin acțiunea combinată a aburului și proprietățile excelente ale noului smalț Teka Hydroclean®.

Datorită noii tehnologii Teka Hydroclean®, nu este nevoie să curățați cuptorul cu un produs de înlăturare a grăsimilor. Când apa și murdăria sunt îndepărtate, pereții cuptorului vor rămâne curați și fără urme de grăsime.

### Cum să folosiți ciclul de curățire a cuptorului

Folosiți întotdeauna programul de curățire când cuptorul este rece. Folosirea acestuia când cuptorul este fierbinte poate produce efecte adverse.

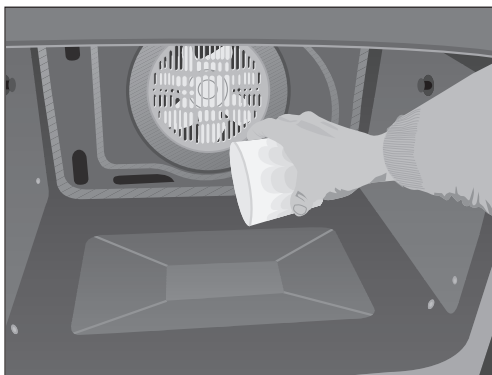
1. Prima dată scoateți toate tăvile și celelalte accesorii din interiorul cuptorului, incluzând suporturile de tavă și părțile telescopice pentru ghidare.




### Atenție

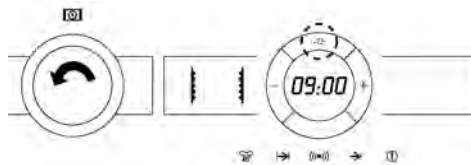
Nu curățați cuptorul și tava în același timp cu funcția Teka Hydroclean® pentru că nu veți obține rezultate bune. Pentru a curăța tava, urmăriți instrucțiunile care se vor da mai jos.


2. Cuptorul fiind rece, turnați 250 ml de apă pe fundul cuptorului.




3. Atingeți senzorul  pentru a porni cuptorul.



4. Rotiți selectorul de funcții în sens invers acelor de ceasornic până când simbolul  va apărea pe ecran.



5. Veți auzi un beep indicând că ciclul Teka Hydroclean® a început. Simbolul  va lumina intermitent încet și pe ecran va apărea timpul rămas până la terminarea ciclului.

### IMPORTANT

Durata acestui ciclu nu poate fi schimbată. Pentru a opri ciclul înainte să se fi terminat, puneți comanda pe poziția .

6. Când ciclul s-a terminat, cuptorul se va opri singur, alarma va porni și simbolul  va lumina intermitent rapid.
7. Atingeți orice senzor pentru a opri alarma și pentru a stinge simbolul .
8. Orice urme de murdărie sau apă în exces pot fi înlăturate cu o cârpă umedă.

### IMPORTANT

Nu deschideți ușa cuptorului până când programul de curățire nu s-a terminat complet pentru că faza de răcire trebuie să se realizeze corespunzător.

Programul de curățire trebuie să se facă la o temperatură scăzută. Când se va fi terminat, orice urmă poate fi ștersă cu o cârpă umedă. Timpul de răcire variază în funcție de temperatura camerei. Înainte de a atinge orice suprafață interioară a cuptorului, asigurați-vă că este răcită.

### Cum să folosiți ciclul de curățire a tăvii

Excelentele proprietăți ale smaltului Teka Hydroclean® fac ca orice urmă de mâncare să poată fi înlăturată ușor de pe tăvi. În caz că unele pete mai dificile rămân după curățirea normală urmați pașii următori:

1. Așezați tava care trebuie curățată pe mijlocul suportului pentru tavă.
2. Cuptorul fiind rece, turnați încet 250 ml de apă în tavă.
3. Selectați funcția de curățire TEKA Hydroclean®.

### IMPORTANT

Smaltul Teka Hydroclean a fost construit să fie curățat cu programul automat de curățire al cuptorului și alte metode de curățire pot dăuna proprietăților smaltului.

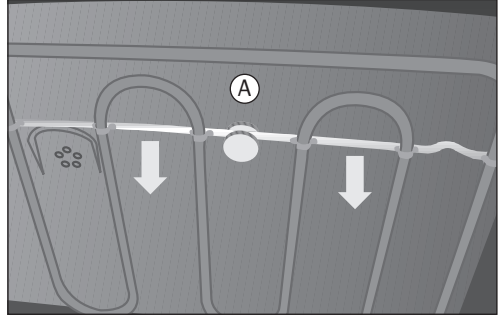
Tăvile cu smalt Teka Hydroclean nu trebuie spălate în mașina de spălat vase. Dacă este necesară o curățare profundă, folosiți un detergent suav.

Anumite alimente ca și roșiile, oțetul sau mâncărurile rumenite cu sare pot să facă ca suprafața smaltului să apară diferit; acest lucru este normal.

## Grătarul rabatabil

Pentru a curăța partea superioară a cuptorului,

- Așteptați până când cuptorul este rece.
- Impingeți tija grătarului (A) cu ambele mâini până când se eliberează din punctul de fixare superior.
- Rotiți elementul și curățați partea superioară a cuptorului.
- În final, așezați grătarul la loc în poziția originală.

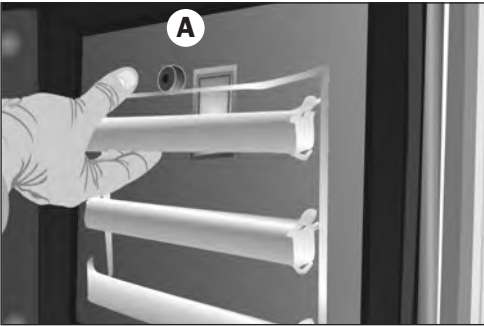


## Schimbarea becului din interiorul cuptorului

### Atenție

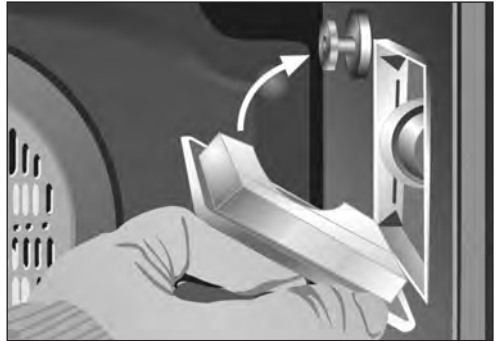
Asigurați-vă că cuptorul este scos din priză înainte să schimbați becul.

- Scoateți suportul cromat prin înlăturarea șuruburilor (A).

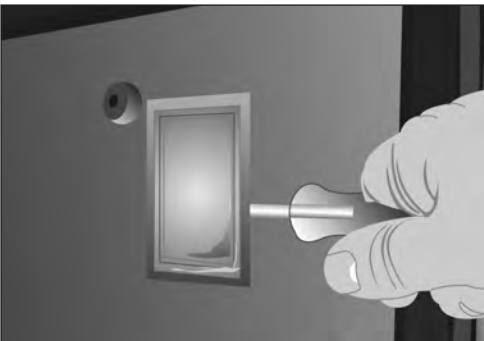


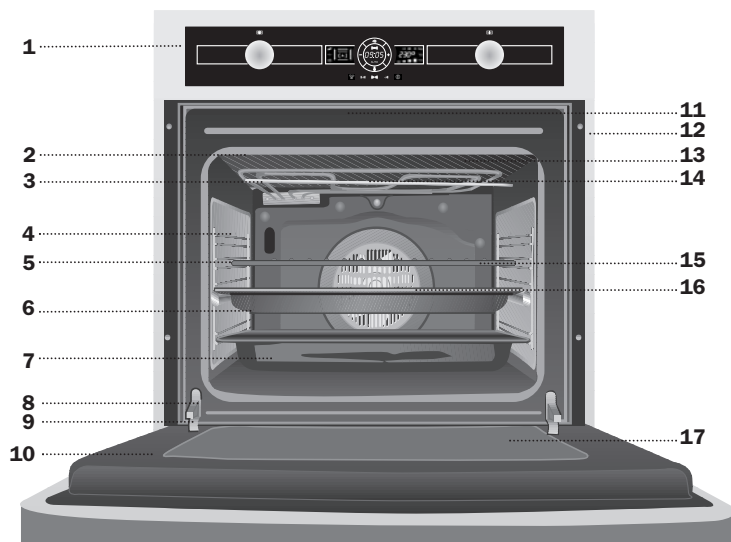
- Scoateți apărătoarea de sticlă cu o unealtă.

- Schimbați becul.
- Montați la loc aparătoarea de sticlă și asigurați-vă că totul se potrivește în pozițiile originale.



Becul nou trebuie să reziste la temperaturi de până la 300°C. Puteți comanda unul de la Serviciul Tehnic.

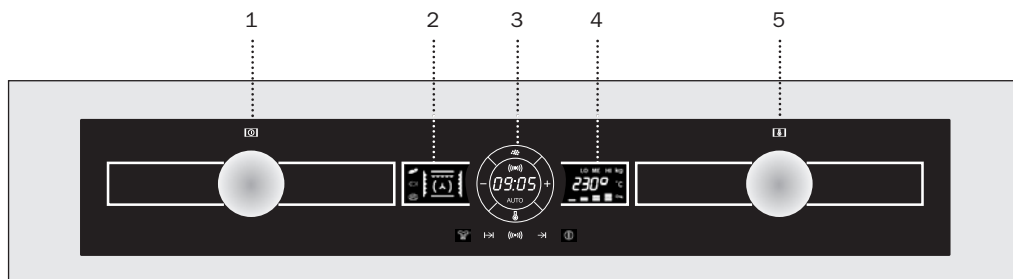


**HL-870**

- 1 Панель управління
- 2 Прокладка духовки
- 3 Решітка гриля
- 4 Хромовані спрямовувачі + телескопічні спрямовувачі
- 5 Решітка
- 6 Кондитерський піднос
- 7 Глибоке деко
- 8 Замокнув двері
- 9 Петли
- 10 дверця
- 11 Вихід повітря, що охолоджує
- 12 Закріплення в меблі
- 13 Екран гриля
- 14 Вихід диму
- 15 Задня панель
- 16 Турбіна
- 17 Внутрішнє скло великого розміру

Для інших ринків, аксесуари можуть не відповідати вказаним в даному керівництві.

УКРАЇНСЬКА

**Панель управління**

- 1 Ручка вибору функцій
- 2 Екран функцій готування
- 3 Електронний годинник
- 4 Екран температури готування
- 5 Ручка вибору температури

## Управління духовкою

### Увага!

Ваш електронний годинник працює за технологією Touch-control. Для управління ними досить доторкнутися до скла пальцем.

Чувствительность Touch-control постійно адаптується до умов довкілля. При підключенні духовки до електромережі переконаєтеся в тому, що поверхня скла панелі управління чиста.



Якщо годинник не вірно реагує на дотик до скла, слід відключити духовку від електромережі і через деякий час знову підключити. Таким чином, сенсори набудуться автоматично і знову будт правильно реагувати на дотик.







### Дуже поважно!

В разі відключення електрики, вся запрограмована в годиннику інформація буде загублена і електронний годинник блиматиме і показуватиме 12:00. Слід заново встановити поточний час і запрограмувати годинник.

### Опис електронного годинника



- Символ  : Світиться протягом функції чищення ТЕКА Hydroclean®.
- Символ  : Світиться при виборі функції таймер.

- Символ AUTO: запалюється для вказівки на те, що духовка запрограмована.
- Символ  : Вказує на те що духовка нагріває продукт.
- Сенсори + / - : Дозволяють вибирати час.
- Сенсори   в  : Дозволяють програмувати функції електронного годинника.
- Сенсори  : Асистент готування. Прямий доступ до рецептів готування.
- Сенсори  : Включення / вимкнення духовки.

### Установка часу на електронному годиннику

- При підключенні духовки Ви побачите що на електронному годиннику блимає 12:00.
- Доторкавшись пальцем до сенсорів + або - встановите на годиннику поточний час; потім Ви почуєте 2 сигнали які підтверджують вибраний час.
- Якщо Ви бажаєте змінити час, одночасно доторкніться до сенсорів + і -. Вказівка поточного часу почне блимати. Натискуючи на сенсори + або - Ви можете змінити час. У завершенні Ви почуєте 2 сигнали які підтверджують зроблені зміни

### ПРИМІТКА

Годинник може працювати в режимі нічного освітлення, таким чином інтенсивність свічення зменшиться в інтервалі від 00:00 до 6:00 годин.

## Функції електронного годинника

**Таймер:** Видає звуковий сигнал після заданого часу, для цього не обов'язково щоб духовка знаходилася в роботі.

**Тривалість готування:** Дозволяє готувати протягом певного часу, потім духовка відключиться автоматично.

**Час закінчення готування:** дозволяє готувати до певного часу, потім духовка відключиться автоматично.

**Тривалість і закінчення готування:** Дозволяє програмувати тривалість і час закінчення готування. З цією функцією духовка включиться автоматично і працюватиме протягом заданого часу (Тривалість) і закінчить роботу автоматично в заданий час (Закінчення готування).

### Програмування Таймера

1. Доторкніться пальцем до сенсора ((●)) до тих пір, поки символ ((●)) не почне блимати і на екрані з'явиться 00:00.
2. За допомогою сенсорів + або - встановите на таймері бажаний час.
3. Потім Ви почуєте 2 звукових сигналу що означають підтвердження і з'явиться зворотний відлік вибраного часу, а символ ((●)) повільно блиматиме.
4. По виділення запрограмованого часу прозвучить сигнал і символ ((●)) почне швидко блимати.
5. Доторкніться до будь-якого сенсора для зупинки звукового сигналу, у цей момент символ ((●)) згасне.

Якщо Ви хочете змінити час таймера, досить доторкнутися пальцем до сенсора ((●)) а потім виробити зміни за допомогою сенсорів + або -. Потім Ви почуєте 2 звукових сигналу що означають підтвердження внесених змін, з'явиться зворотний відлік для нового вибраного часу і символ ((●)) повільно блиматиме.

### ПРИМІТКА

При функції Таймер візуалізація поточного часу не можлива.

### Програмування Тривалості готування

1. Доторкніться пальцем до сенсора I→ до тих пір, поки символ AUTO не почне блимати і на екрані з'явиться 00:00.
2. За допомогою сенсорів + або - виберіть тривалість.
3. Потім Ви почуєте 2 звукових сигналу і символ AUTO почне повільно блимати, на екрані з'явиться час, що залишається до автоматичного відключення духовки.
4. Виберіть функцію і температуру готування.
5. Після закінчення готування, духовка відключиться автоматично, прозвучить сигнал і символ AUTO почне швидко блимати.
6. Доторкніться до будь-якого сенсора для зупинки звукового сигналу і відключення символ AUTO.

У будь-який момент Ви можете змінити час, що залишився до закінчення готування, доторкнутися пальцем до сенсора I→ до тих пір, поки символ AUTO не почне швидко блимати. Потім доторкніться до сенсорів + або - для внесення змін часу.

### ПРИМІТКА

При функції Тривалість готування не можлива візуалізація поточного часу.

### Програмування Часу закінчення готування

1. Доторкніться пальцем до сенсора → до тих пір, поки символ AUTO не почне блимати.
2. Натискаючи на сенсори + або -, виберіть час закінчення готування.

3. Потім Ви почуєте 2 звукових сигналу, на екрані з'явиться поточний час і символ AUTO почне повільно блимати, вказуючи на те що духовка відключиться автоматично.
4. Виберіть функцію і температуру готування.
5. Після досягнення заданого часу, духовка відключиться автоматично, прозвучить звуковий сигнал і символ AUTO почне швидко блимати.
6. Доторкніться до будь-якого сенсора для відключення звукового сигналу і відключення символ AUTO.
5. Виберіть час закінчення готування за допомогою сенсорів + або -.
6. Потім Ви почуєте 2 звукових сигналу і на екрані з'явиться поточний час.
7. Виберіть функцію і температуру готування.
8. Духовка буде вимкнена і символ AUTO світитиметься. Духовка запрограмована.
9. Коли буде досягнутий час початку готування, духовка включиться автоматично і готування продовжується протягом заданого часу.

У будь-який момент Ви можете змінити час закінчення готування, для цього слід доторкнутися пальцем до сенсора →| до тих пір, поки символ AUTO не почне швидко блимати і на екрані з'явиться час закінчення готування. Потім доторкніться до сенсорів + або - для зміни часу.

### Програмування тривалості і закінчення готування

1. Доторкніться до сенсора |→ до тих пір, поки символ AUTO не почне блимати і на екрані з'явиться 00:00.
2. Виберіть тривалість готування, доторкавшись до сенсорів + або -.
3. Потім Ви почуєте 2 сигнали, на екрані з'явиться час готування, що залишився, і символ AUTO почне повільно блимати.
4. Доторкніться до сенсора →| до тих пір, поки символ AUTO не почне швидко блимати. На екрані з'явиться поточний час і запрограмована тривалість готування.

10. Під час готування буде показано час, що залишився, і символ AUTO повільно блигатиме.
11. Після досягнення запрограмованого часу закінчення духовка відключиться, прозвучить сигнал і символ AUTO почне швидко блимати.
12. Доторкніться до будь-якого сенсора для зупинки звукового сигналу і відключення символу AUTO.

Якщо під час готування Ви бажаєте змінити час, що залишився до закінчення, доторкніться до сенсора |→ до тих пір, поки символ AUTO не почне швидко блимати. Потім доторкніться до сенсорів + або - для зміни часу.



## Функції духовки

Функції готування описані нижче надають широкі можливості для приготування блюд.

### — Звичайна

Використовується для бісквітів і тортів для яких необхідна рівномірна подача тепла для того, щоб вони вийшли повітряно.

### ⌋ Звичайна з турбіною

Рекомендується для запікання і піроженних. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло усередині духовки, таким чином коротшає час знижується температура готування.

### — Гриль і під

Спеціально для запікання. Може бути використана для шматків будь-якого розміру.

### ⌋ МаксиГриль

Дозволяє запікання великих поверхонь, чим при функції Гриль; має велику потужність запікання, золотиста скориночка з'являється швидше.

### ⌋ Гриль

Гратен і поверхневе запікання. Дозволяє досягти золотистої скориночки без впливу на внутрішню частину блюда. Рекомендується для плоских блюд таких як біфштекс, ребришки, риба, тости.

### Увага

Під час використання функції Гриль або МаксиГриль дверці мають бути закриті.

### — Подача тепла знизу (Під)

Тепло поступає лише знизу. Рекомендується для підігрівання блюд або підйому тесту для кондитерських виробів і ін.

### ⌋ Турбо + нагрівачи знизу

Спеціально для піци, пирогів або булочок з фруктовую начинкою.

### ⌋ Турбо

Турбіна розподіляє те, що тепло поступає від спіралі встановленої в задній панелі духовки. Завдяки рівномірності температури можна готувати на обох рівнях одночасно.

### ⌋ Повільний нагрів

Спеціально для гасіння м'яса в соусі, печені і ін. традиційним способом, а також для рецептів приготування продуктів "на повільному вогні" з тривалим нагрівом і відносно низькими температурами. Для досягнення найкращого результату рекомендується використовувати закриті кришкою каструлі придатні для духовки.


### ⌋ Разморозка

Див. розділ «Рекомендації до разморозке продуктів»

### ⌋ Функція чищення TEKA HYDROCLEAN®

Після проведення цього циклу чищення, жир і закріплені залишки на стінках духовки можуть бути легко видалені за допомогою вологої губки.

## Вибір функції готування

1. Доторкніться пальцем до сенсора  для включення духовки. Ви почуєте сигнал і на екрані функцій з'яви



2. Повертайте ручку вибору функцій до тих пір, поки не з'явиться символ готування. Потім духовка вкаже відповідну для цієї функції температуру.




3. Якщо Ви бажаєте готувати при іншій температурі, повертайте ручку вибору температур. Інакше духовка готуватиме при рекомендованій температурі.




4. Потім Ви почуєте 2 сигнали що позначають підтвердження вибору.
5. Також Ви можете встановити таймер або запрограмувати готування за допомогою електронного годинника слідуєчи вищезгаданим інструкціям.
6. Коли Ваша духовка почне готувати, буде вироблено швидке розігрівання до досягнення вибраної температури, у цей момент Ви почуєте сигнал; під час процесу підігрівання може включитися вентилятор.

7. При збільшенні температури Ви побачите на екрані як шкала нагрівання поступово збільшуватиметься до досягнення заданого значення.



8. Під час готування Ви побачите що символ  засвітиться вказуючи на подачу тепла до продукту. Цей символ вимкнеться коли буде досягнута вибрана температура.
9. У будь-який момент Ви можете змінити температуру обернувши ручку. Ви побачите на екрані що знак °C почне блимати.



10. Коли готування закінчиться доторкніться до сенсора . Духовка відключиться автоматично показуючи поточний час.
11. При охолодженні духовки шкала нагрівання поступово відключатиметься вказуючи на залишкове тепло усередині духовки.



### УВАГА

Ви побачите що система охолодження може продовжувати працювати. Це нормальний процес для швидкого охолодження духовки.

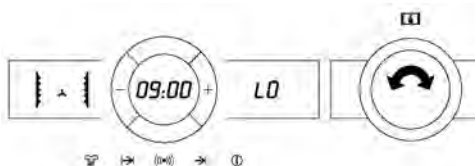
## Рекомендації для разморозки продуктів

Разморозка виробляється за допомогою гарячого повітря на 2 рівнях, рівень HI для м'яса і рівень LO для риби, кондитерських виробів і хліба.

1. Коли Ви виберіть функцію разморозки  $\Delta$ , на екрані температур з'явиться



2. Оберніть ручку вибору температур що б вибрати рівень разморозки LO або HI.



3. В ув'язненні Ви почуєте 2 сигнали на підтвердження зробленого вибору.

При разморозке слід мати зважаючи на наступне:

- Продукти без упаковки слід помістити на піднос духовки або блюда.
- Для разморозки великих шматків м'яса або риби сдежуєт помістити їх на ґрати і встановити під неї піднос для збору рідини.
- Не обов'язково повністю розморожувати м'ясо і рибу для їх приготування. Досить щоб поверхня продукту була м'якою для того, щоб додати приправи.
- Після разморозки слід приступити до готування продукту.
- Не слід знов заморожувати заздалегідь розморожений продукт.

Для часу разморозки і рівнів нагріву див. таблицю:

ПРОДУКТ	РІВЕНЬ LO		РІВЕНЬ HI	
	Вага	Час	Вага	Час
Хліб	1/2 кг	35 хв.		
Торт	1/2 кг	25 хв.		
Риба	1/2 кг	30 хв.		
Риба	1 кг	40 хв.		
Курка			1 кг	75 хв.
Курка			1,5 кг	90 хв.
Відбивна			1/2 кг	40 хв.
Carne picada			1/2 кг	60 хв.
Carne picada			1 кг	120 хв.


Для інших ринків, аксесуари можуть не відповідати вказаним в даному керівництві. Панель управління

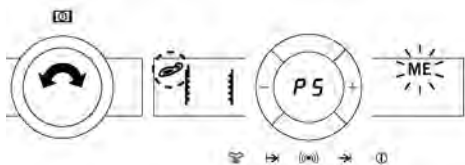
## Використання асистента готування по рецептах



За допомогою асистента готування ви маєте можливість готувати в автоматичному режимі відповідно до запропонованих рецептів. Духовка сама приготує для Вас. Нижче пропонуються рецепти готування:

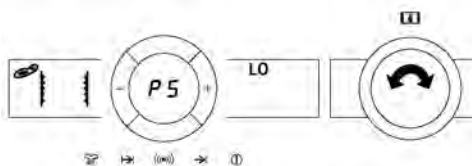
РЕЦЕПТ	СИМВОЛ	РЕЦЕПТ	ЛО	МЕ	НІ	ВАГА	ДЛЯ ГОТУВАННЯ
P1		Курка-птиця	легке прожаренне	Середній	повне прожарення	0,5-10 кг	курка, качка, гусак
P2		Курячі ніжки	легке прожаренне	Середній	повне прожарення	0,5-2 кг	Курячі ніжки, качка
P3		Ягня	легке прожаренне	Середній	повне прожарення	0,5-6 кг	Печеня з ягняти
P4		Свинина	легке прожаренне	Середній	повне прожарення	0,5-10 кг	свинина, порося
P5		Телятина	легке прожаренне	Середній	повне прожарення	0,5-5 кг	Телятина, печеня, фаршу
P6		Риба	легке прожаренне	Середній	повне прожарення	0,5-5 кг	Будь-яка риба
P7		Піца	тонке тісто	—	товсте тісто	—	
P8		Кондитерські вироби	піроженне на підносі	—	піроженне у фор	—	піроженніє, торти, бісквіти
P9		Фруктова випічка	маленький	—	Великий	—	фруктова начинка
P10		Хліб	формовий	—	цельнозернової	0,5-4 кг	

## Вибір рецепту приготування

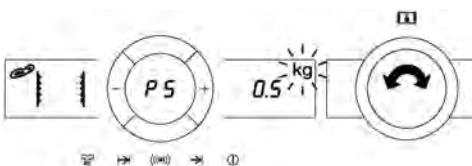
1. Доторкніться пальцем до сенсора ① для включення духовки.
2. Потім доторкніться до сенсора  для приведення в дію Асистента готування.
3. Повертаючи ручку вибору функцій Ви можете побачити на екрані годинника різні рецепти **P1, P2...** Залежно від вигляду рецепту на екрані функцій спалахне символ м'яса, риби або випічки.





4. Коли вибір зроблений, натискуйте на сенсор  для підтвердження і почекайте.
5. Духовка попросить підтвердження міри готовності (для м'яса або риби) або специфічеської характеристики для вибраного рецепту (піца, випічка). На екрані Ви побачите миготливий символ **ME**.
6. Якщо Ви бажаєте вибрати іншого типа готовності **LO** або **HI**, оберніть ручку вибору температур, потім доторкніться до сенсора  для підтвердження або почекайте небагато. Символ перестане блимати.



7. Наступним кроком є підтвердження ваги продукту. На екрані Ви побачите значення ваги для даного рецепту і символ "kg" блиматиме. Оберніть ручку вибору температур якщо бажаєте змі-



нити значення ваги. Доторкніться до сенсора  для підтвердження вибору і трохи почекайте.

8. В ув'язненні Ви повинні підтвердити температуру готування. На екрані Ви побачите температуру і миготливий знак °C. Оберніть ручку якщо бажаєте змінити температуру готування, потім доторкніться до сенсора  для підтвердження або трохи почекайте.



9. Потім духовка готуватиме протягом необхідного часу запрограмованого в рецепте.

### УВАГА


Ви можете запрограмувати година закінчення готування, таким чином духовка включиться автоматично в потрібний час і закінчить готування в задану годину Див. розділ "Програмування Часу Закінчення готування".

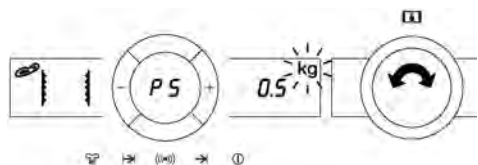
10. Під час готування на екрані годинника ви побачите час що залишилося до закінчення готування і символ AUTO повільно блиматиме.




11. Після закінчення духовка відключиться автоматично, прозвучить сигнал і символ AUTO швидко блиматиме.
12. Доторкніться до будь-якого сенсора для зупинки звукового сигналу і відключення символу AUTO.

## Зміна значень Асистента готуванн

Під час готування Ви можете змінити будь-яке значення у вибраному рецепті. Доторкавшись до сенсора , на екрані температур блиматимуть різні символи **LO**, **ME**, **HI**, kg і °C. У цей момент Ви можете змінити вибір поворотом ручки температур.



Доторкніться до сенсора  для підтвердження зроблених змін або трохи почекайте.

### ПОВАЖНО

Ви можете змінити вагу продукту лише в перших 10 хвилин процесу готування, після цього часу вагу змінити неможливо.

## Важлива інформація для готування по рецептах

- Коли Ви вибираєте рецепт, духовка автоматично встановлює необхідну температуру і тривалість готування на основі ваги який Ви вказуєте. Під тривалістю готування є зважаючи на холодна духовка (без попереднього підігрівання) якщо не вказується зворотне.
- ому для досягнення задовільного результату рецепту поважно правильно вказувати вагу.
- ри програмах для запікання після часу готування духовка сама вкаже на необхідність перевернути підготовлений продукт. Коли настане цей момент духовка видасть звуковий сигнал. Якщо Ви не перевернете продукт духовка продовжуватиме готування відповідно до рецепту.
- При готуванні по рецептах запікання слід мати зважаючи на що дуже жирному м'ясу необхідне триваліше запікання.
- Таким чином в разі приготування різних шматків м'яса слід збільшити час тривалості готування.
- Для рецептів випічки, хліби або гра-тена слід мати зважаючи на що рецепти розраховані на 500 г муки і 1 кг сирго картоплі або овочів.
- Якщо Ви бажаєте приготувати більшу кількість, необхідно трохи зменшити температуру і збільшити час готування (10 мин. на кожен кг зайвої ваги)
- Якщо Ви бажаєте приготувати меншу кількість, слід зменшити час і збільшити температуру.

### УВАГА

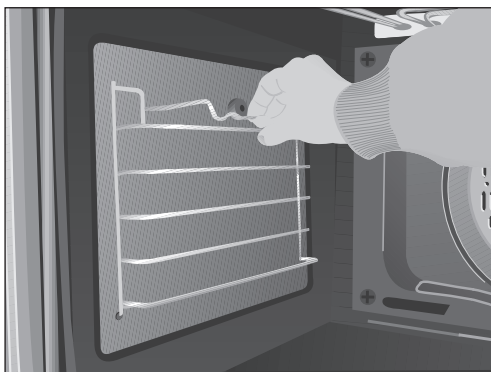
**Рецепти формового хліба (LO) і піци будуть реалізовані з попереднім нагрівом порожньої духовки.** Таким чином духовка досягне необхідною температури для приготування цих блюд.



### Проведення циклу чищення духовки

Завжди слід проводити цикл чищення при холодній духовці. Якщо чищення проводиться при дуже гарячій духовці результат буде незадовільним.

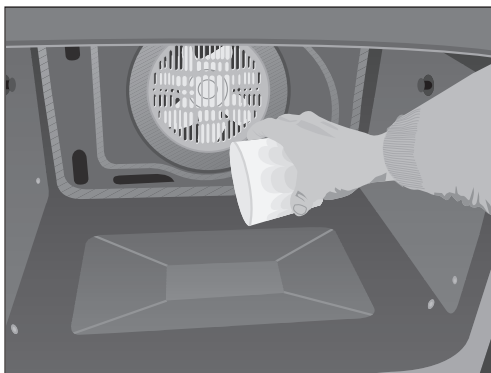
1. Заздалегідь вийміть з духовки всі підноси і протівені, а також всі аксесуари, включаючи ті, що направляють для протівеней.




#### Увага

Не слід одночасно чистити духовку і протівені за допомогою функції ТЕКА Hydroclean®, результат буде незадовільним. Для чищення протівеней слідуйте інструкціям приведеним нижче.


2. При холодній духовці повільно вилийте 250 мл води на нижню частину духовки.



3. Доторкніться до сенсора ① щоб включити духовку.



4. Повертайте ручку вибору функцій проти годинникової стрілки до тих пір, поки не засвітиться символ  на екрані годинника.



5. Потім Ви почуєте сигнал підтверджуючий вибір функції Тека Hydroclean®, символ  повільно блиматиме і на екрані з'явиться час що залишилося до закінчення циклу очищення.

#### ПОВАЖНО

Тривалість цієї функції не може бути змінена. Для переривання функції слід вимкнути духовку доторкнувшись до сенсора ①.

6. Досягши часу закінчення, духовка відключиться і прозвучить сигнал, а символ  повільно блиматиме.
7. Для зупинки звукового сигналу доторкніться до будь-якого сенсора і відключення символу .
8. За допомогою вологої губки видалите залишки води і бруду з духовки.

#### ПОВАЖНО

Не відкривайте дверці духовки до закінчення циклу очищення. Для правильної роботи духовки необхідно щоб вона повністю остигнула. Цикл очищення проводиться при низькій температурі. Коли цикл закінчується Ви можете видалити залишки за допомогою вологої губки без ризику опіків. Проте, час охолодження може варіюватися залежно від температури довкілля. Перш ніж доторкнутися до поверхні духовки переконаєтеся що вона не гаряча.



### Проведення циклу чищення протівеня

Прекрасні якості емалі ТЕКА Hydroclean®, дозволяють легке видалення залишків продукту з протівеней. Якщо залишки не віддаляються звичайним способом слідує:

1. Встановити брудне деко на середній рівень духовки.
2. При холодній духовці вилити 250 ml води на деко.
3. Вибрати функцію чищення ТЕКА Hydroclean®.

### ПОВАЖНО

Емаль Тека Hydroclean розроблена для автоматичного циклу чищення передбаченого в духовці. Інші методи чищення можуть пошкодити емаль. Особливо шкідливе використання продуктів тих, що видаляють накіп.

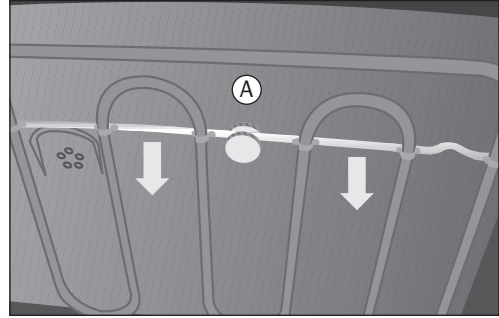
Не рекомендується використовувати посудомийну машину для чищення протівеней з емаллю Тека Hydroclean. Якщо необхідна глибока чистка можна використовувати м'який порошок.

Деякі продукти, такі як помідори, оцет, запечені в солі продукти можуть змінити зовнішній вигляд емалі. Це нормальне явище.

## Використання рухливого гриля

Для чищення верхньої частини духовки,

- Діждіться доки духовка повністю остигне.
- Обома руками штовхайте змійовик гриля (A), до тих пір, поки він не відкріпиться від верхньої поверхні.
- Оберніть змійовик і вимийте верхню поверхню духовки.
- ув'язненні поверніть змійовик гриля в первинне положення.

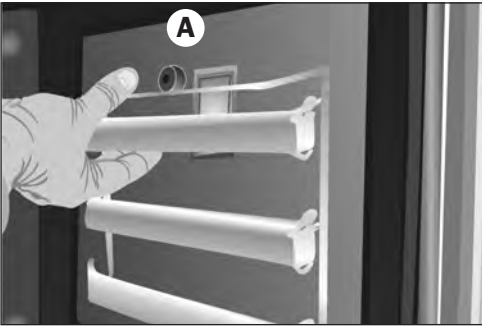


## Заміна лампи духовки

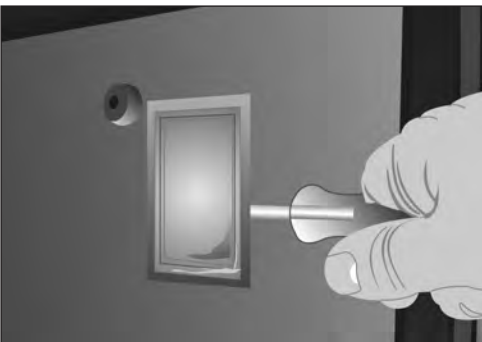
### УВАГА

Для заміни лампи переконайтеся що духовка відключена від електромережі.

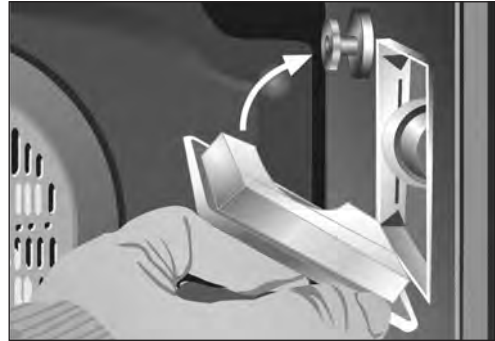
- Зніміть ті, що телескопічні направляють відвернувши болт (A).



- Вийміть скло за допомогою якого-небудь інструменту.

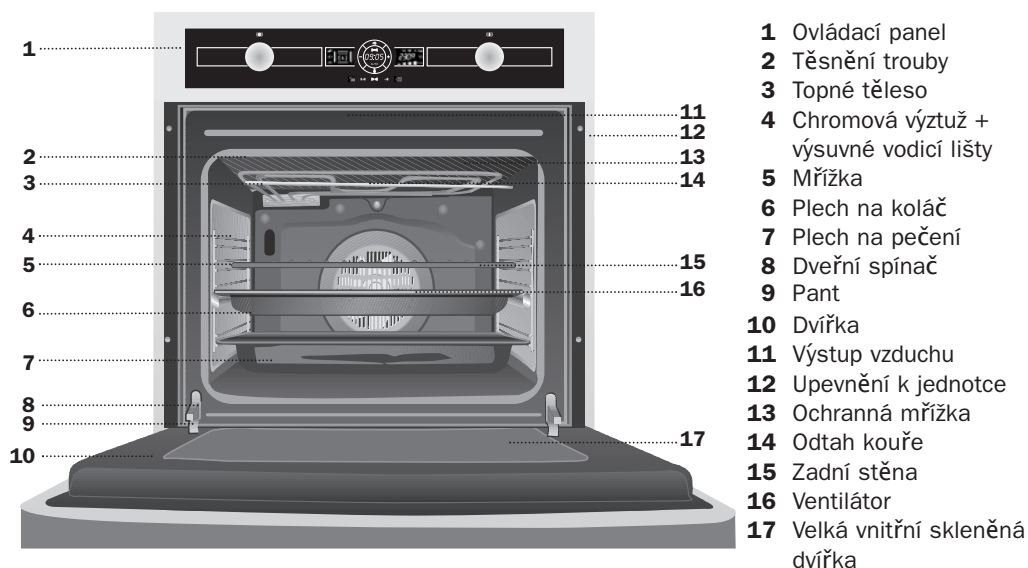


- Замініть лампу.
- Знов встановите скло, переконайтеся в його правильному положенні.



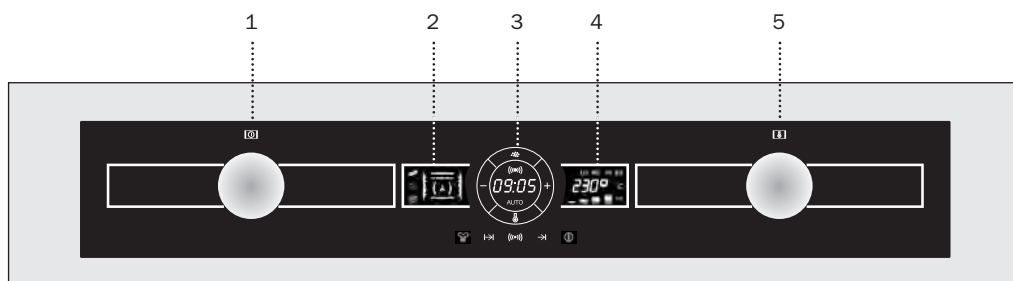
Встановлювана лампа повинна витримувати температури до 300 °С, замовте лампу в службі технічної підтримки.

## HL-870



V jiných zemích se může příslušenství od toho popisovaného v této příručce lišit.

## Ovládací panel



- 1 Funkční volicí spínač
- 2 Displej funkcí vaření
- 3 Elektronický časovač
- 4 Displej teploty vaření
- 5 Volič teploty

## Používání trouby

### Varování

Elektronické hodiny jsou vybaveny technologií dotykového ovládání. Pro obsluhu se pouze dotkněte špičkou prstu znaků ovládání na skle.

Citlivost dotykového ovládání se průběžně přizpůsobuje okolním podmínkám. Při zapojování trouby se ujistěte, že skleněný povrch ovládacího panelu je čistý a přístupný.




Pokud hodiny při dotyku skla nereagují správně, na několik sekund troubu vypojte a znovu ji zapojte. Tím dojde k automatickému seřízení snímačů, které znovu zareagují na ovládání prstem.






### Varování

V případě výpadku napájení se nastavení elektronických hodin vymaže a na displeji hodin bude blikat čas 12:00. Nařídte hodiny a program znovu.

### Nastavení elektronických



- Symbol  : Rozsvítí se při funkci čištění TEKA Hydroclean®.
- Symbol : rozsvítí se při nastavení časového spínače.
- Symbol AUTO: rozsvítí se po naprogramování trouby.
- Symbol  : signalizuje, že trouba přenáší teplo do potravin.

- Snímače + / - : umožňují nastavení času.
- Snímače ,  a : umožňují naprogramování funkcí elektronických hodin.
- Snímač  : Funkce asistent vaření. Nabízí přímý přístup k receptům.
- Snímač  : Zapínání/vypínání trouby.

### Nastavení času

- Po zapnutí trouby bliká na hodinách čas 12:00.
- Dotykem snímače + nebo - nastavte hodiny. Uslyšíte 2 pípnutí jako potvrzení, že čas byl nastaven.
- Chcete-li změnit nastavení času, stiskněte současně snímače + a - . Na obrazovce se rozblíká aktuální čas. Stisknutím snímače + nebo - změňte čas. Nastavení nového času bude potvrzeno 2 pípnutími.

### POZNÁMKA

Hodiny jsou vybaveny nočním režimem, takže mezi 00:00 a 6:00 hodinami svítí displej tluměně.

## Nastavení elektronických hodin

**Alarm časovače:** Alarm se vypne po uplynutí naprogramovaného času i v případě, že trouba již dovařila.

**Doba vaření:** Tato funkce umožňuje naprogramovat dobu vaření, po jejímž uplynutí se trouba automaticky vypne.

**Čas ukončení vaření:** Tato funkce umožňuje naprogramovat čas, kdy má být vaření ukončeno a trouba se automaticky vypne.

**Doba vaření a čas ukončení vaření:** Toto nastavení umožňuje naprogramovat dobu vaření a čas ukončení vaření. V nastaveném čase se trouba zapne a pracuje po nastavenou dobu (doba vaření). V určený čas (čas ukončení vaření) se automaticky vypne.

**Funkce dětské pojistky.** Tato funkce zablokuje elektronické hodiny, aby si s nimi nehrály malé děti.

**Funkce čištění TEKA HYDROCLEAN®:** Nápopověda k funkci čištění trouby.

### Programování alarmu časovače

1. Špičkou prstu se dotkněte snímače ((●)) dokud na displeji nezačne blikat symbol ((●)). Na hodinách bude blikat 00:00.
2. Stisknutím snímače + nebo - nastavte čas, kdy má zaznít alarm.
3. Uslyšíte 2 pípnutí jako potvrzení, že čas byl nastaven. Hodiny začnou odpočítávat od nastaveného času a symbol ((●)) bude pomalu blikat.
4. Po vypršení času se spustí alarm a symbol ((●)) se rozbliká rychle.
5. Alarm vypnete dotykem jakéhokoli snímače. Symbol ((●)) zhasne.

Chcete-li alarm časovače změnit, dotkněte se špičkou prstu snímače ((●)) a stiskněte snímač + nebo -. Uslyšíte 2 pípnutí jako potvrzení, že čas byl změněn. Hodiny začnou odpočítávat od nového času a symbol ((●)) bude pomalu blikat.

### POZNÁMKA

Je-li nastaven alarm časovače, nelze na displeji zobrazit aktuální čas.

### Programování doby vaření

1. Špičkou prstu se dotkněte snímače I→I, dokud nezačne blikat symbol AUTO a na displeji se nezobrazí 00:00.
2. Stisknutím snímače + nebo - nastavte dobu vaření.
3. Uslyšíte 2 pípnutí, symbol AUTO bude pomalu blikat a na displeji se zobrazí zbývající čas do automatického vypnutí trouby.
4. Vyberte funkci a teplotu vaření.
5. Jakmile doba vaření vyprší, trouba se vypne, zazní alarm a symbol AUTO začne rychle blikat.
6. Dotykem jakéhokoli snímače vypněte alarm a zhasněte symbol AUTO.

Zbývající dobu vaření můžete kdykoli změnit dotykem snímače I→I špičkou prstu, dokud symbol AUTO nezačne rychle blikat. Nyní dotykem snímače + nebo - změňte čas.

### POZNÁMKA

Je-li nastavena doba vaření, nelze na displeji zobrazit aktuální čas.

### Programování času ukončení vaření

1. Špičkou prstu se dotkněte snímače →|, dokud nezačne blikat symbol AUTO.
2. Stisknutím snímače + nebo – nastavte čas ukončení vaření.
3. Uslyšíte 2 pípnutí, na displeji se zobrazí aktuální čas a symbol AUTO bude pomalu blikat na znamení, že se trouba automaticky vypne.
4. Vyberte funkci a teplotu vaření.
5. Jakmile doba vaření vyprší, trouba se vypne, zazní alarm a symbol AUTO začne rychle blikat.
6. Dotykem jakéhokoli snímače vypněte alarm a zhasněte symbol AUTO.

Čas ukončení vaření můžete kdykoli změnit dotykem snímače →| špičkou prstu, dokud symbol AUTO nezačne rychle blikat a na displeji se nezobrazí čas ukončení. Nyní dotykem snímače + nebo – změňte čas.

### Programování doby vaření a čas ukončení vaření

1. Špičkou prstu se dotkněte snímače |→|, dokud nezačne blikat symbol AUTO a na displeji se nezobrazí 00:00.
2. Stisknutím snímače + nebo – nastavte dobu vaření.
3. Uslyšíte 2 pípnutí, na displeji se zobrazí zbývající doba vaření a symbol AUTO bude pomalu blikat.
4. Dotkněte se snímače →|, dokud symbol AUTO nezačne rychle blikat. Na displeji se zobrazí aktuální čas a naprogramovaná doba vaření.
5. Stisknutím snímače + nebo – nastavte čas ukončení vaření.

6. Uslyšíte 2 pípnutí a na displeji se zobrazí aktuální čas.
7. Vyberte funkci a teplotu vaření.
8. Trouba zůstane vypnutá a rozsvítí se kontrolka AUTO. Trouba je naprogramovaná.
9. Nastane-li čas spuštění vaření, trouba se zapne a bude fungovat po naprogramované dobu vaření.
10. Během vaření je na displeji zobrazena zbývající doba vaření a symbol AUTO pomalu bliká.
11. Jakmile doba vaření vyprší, trouba se vypne, zazní alarm a symbol AUTO začne rychle blikat.
12. Dotykem jakéhokoli snímače vypněte alarm a zhasněte symbol AUTO.

Chcete-li při zapnuté troubě změnit zbývající dobu vaření, stiskněte snímač |→| dokud nezačne rychle blikat symbol AUTO. Nyní stisknutím snímače + nebo – změňte čas.

## Funkce vaření konvenční trouby

Existuje množství funkcí vaření konvenční trouby a jsou popsány níže.

### Konvenční

Tato funkce se používá při pečení koláčů, kdy musí být teplo rovnoměrné pro dosažení pórovité struktury.

### Konvenční s ventilátorem

Vhodné pro přípravu pečení a koláčů. Ventilátor rozptyluje teplo uvnitř trouby rovnoměrně a tím dochází ke zkrácení doby vaření a snížení teploty.

### Horní a dolní topné těleso

Vhodné k pečení. Nastavení lze použít pro všechny velikosti krájeného masa.

### MaxiGrill

Kromě vyššího výkonu pečení a rychlejší přípravy se používá k pečení větších pokrmů, než jaké lze připravit s nastavením Gril.

### Grill

Pečení a opékání. Toto nastavení umožňuje propečení pouze povrchu pokrmu. Vhodné pro ploché pokrmy, jako jsou steaky, žebra, ryby a volně opékané sendviče.

### Varování

Během používání funkce Grill nebo MaxiGrill musí být dvířka trouby zavřená.

### Spodní ohřev

Teplo vychází pouze ze spodní části trouby. Vhodné pro ohřívání pokrmů nebo kynutí těsta a podobných výrobků.

### Turbo ventilátor + spodní ohřev

Ideální pro přípravu pizzy a pečení koláčů, ovocných koláčů a piškotových buchet.

### Turbo ventilátor

Ventilátor rozptyluje teplo produkované topným tělesem umístěným na zadní stěně trouby. Díky rovnoměrnému rozložení teploty lze pokrmy připravovat ve dvou úrovních současně.

### Pomalé vaření

Slouží k přípravě pokrmů v kastrolech, dušení, atd. tradičním způsobem a k přípravě receptů, které vyžadují dlouhé vaření při nízkých teplotách.

Pro dosažení co nejlepších výsledků doporučujeme používat pánve s víkem, přičemž se nejprve přesvědčte, že je lze používat v troubě.


### Rozmrazování

Prostudujte část „Rady pro rozmrazování potravin“.

### Funkce čištění TEKAHYDROCLEAN®

Po použití tohoto čisticího cyklu lze pomocí vlhkého hadru snadno očistit veškeré stopy mastnoty a nečistot ze stěn trouby.

## Výběr nastavení konvenčního vaření

- Dotykiem snímače  zapněte troubu. Uслыšíte hlasité pípnutí a na displeji funkce vaření se zobrazí:



- Točte voličem funkcí, dokud se na displeji nezobrazí symbol vaření. Trouba navrhne doporučenou teplotu pro tuto funkci.




- Chcete-li vařit při jiné teplotě, nastavte volič teploty. Pokud tak neučiníte, bude trouba vařit při doporučené teplotě.




- Jako potvrzení nastavení se ozvou 2 pípnutí.
- Nastavení lze načasovat nebo naprogramovat také pomocí elektronického časovače podle pokynu uvedených výše.
- Na začátku vaření se trouba předehřeje a po dosažení požadované teploty se ozve pípnutí. V průběhu předehřívání může být v provozu ventilátor.
- Jak bude stoupat teplota, bude postupně stoupat hodnota na ukazateli teploty až do chvíle, kdy bude dosaženo správného nastavení.



- Během vaření se rozsvítí symbol  na znamení, že do potrawy je přenášeno teplo. Po dosažení požadované teploty symbol automaticky zhasne.

- Teplotu můžete kdykoli změnit otočením voliče na požadované nastavení. Na displeji začne blikat ikona °C.



- Po dokončení cyklu vaření se dotkněte snímače . Trouba se automaticky vypne a zobrazen bude pouze aktuální čas.

- Během ochlazování trouby ukazatel teploty postupně klesá, podle toho, jak klesá



zbytková teplota v troubě.


### VAROVÁNÍ

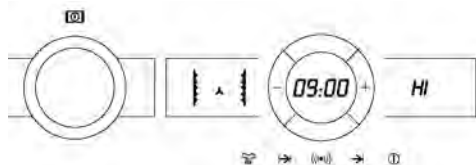
Všimnete si, že funkce chlazení je stále v provozu. Tento jev je normální a slouží k rychlému ochlazení trouby.



## Rady pro rozmrazování potravin

Funkce rozmrazování funguje prostřednictvím 2stupňového horkovzdušného systému. Poloha HI se používá pro rozmrazování masa a poloha LO se používá pro rozmrazování ryb, koláčů, těstovin a chleba.

1. Vyberete-li funkci rozmrazování  na displeji teploty se zobrazí HI.



2. Otočením voliče teploty vyberte polohu HI nebo LO funkce rozmrazování.



3. Jako potvrzení nastavení se ozvou 2 pípnutí

Při rozmrazování pamatujte:

- Potraviny je třeba vyjmout z balení a umístit na plech nebo talíř.
- Velké kusy masa nebo ryb rozmrazujte tak, že je umístíte na mřížový rošt, pod kterým jste umístili plech, do kterého může odkapávat veškerá tekutina.
- Maso a ryby není třeba před vařením zcela rozmrazovat. Pro okořenění stačí, aby byl povrch měkký.
- Potraviny vždy vařte až po rozmrazení.
- Rozmražené potraviny znovu nezamrazujte.

Doby a teploty rozmrazování najdete v následující tabulce:











POTRAVINA	VYSOKÝ STUPEŇ LO		STUFE HI	
	Váha	Doba	Váha	Doba
Chléb	1/2 Kg	35 min		
Koláč	1/2 Kg	25 min		
Ryba	1/2 Kg	30 min		
Ryba	1 Kg	40 min		
Kuře			1 Kg	75 min
Kuře			1,5 Kg	90 min
Roštěnec			1/2 Kg	40 min
Mleté maso			1/2 Kg	60 min
Mleté maso			1 Kg	120 min

Doby uvedené v tabulce jsou doporučené. Doba potřebná k rozmrazení závisí na okolní teplotě, váze pokrmu a dokonalosti zamrazení.



## Použití funkce asistenta vaření s recepty

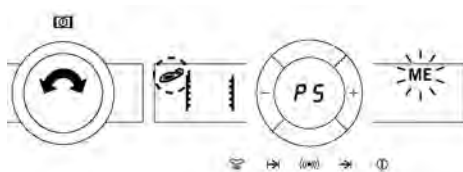
Pomocí funkce asistenta vaření můžete automaticky vařit pokrmy z níže uvedených receptů. Trouba je uvaří za vás s vynikajícími výsledky.



Níže jsou uvedeny dostupné recepty:

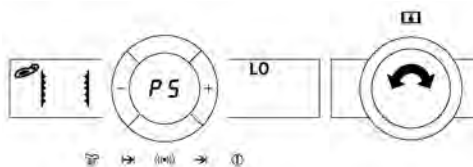
Recept	SYMBOL	RECEPTY	LO	ME	HI	VÁHA	POKRMY
P1		<b>Kuřecí - drůbež</b>	polosyrové	Středně propečené	Propečené	0,5-10 kg	Kuře, kachna, krocan, husa
P2		<b>Kuřecí stehna</b>	polosyrové	Středně propečené	Propečené	0,5-2 kg	Kuřecí/kachní stehna
P3		<b>Jehněčí</b>	polosyrové	Středně propečené	Propečené	0,5-6 kg	Pečené jehněčí
P4		<b>Vepřové</b>	polosyrové	Středně propečené	Propečené	0,5-10 kg	Vepřové, sele
P5		<b>Telecí</b>	polosyrové	Středně propečené	Propečené	0,5-5 kg	Telecí, sekaná, nadívaná pečeně
P6		<b>Ryby</b>	polosyrové	Středně propečené	Propečené	0,5-5 kg	Všechny rduhy ryb
P7		<b>Pizza</b>	Tenká krusta	—	Silná krusta	—	
P8		<b>Moučníky</b>	moučníky na mřížce	—	Pečené na plechu	—	Moučníky, dorty, piškotové buchty
P9		<b>Ovocné koláče</b>	Malé	—	Velké	—	Ovocné polevy
P10		<b>Chlém</b>	plech	—	Celozrnný	0,5-4 kg	


## Výběr receptu

1. Dotykem snímače  zapněte troubu.
2. Dotykem snímače , aktivujte funkci asistenta vaření.
3. Při otáčení voličem funkcí se na displeji časovače budou zobrazovat různé recepty P1, P2,... . Podle typu receptu se na displeji funkcí zobrazí symbol masa, ryby nebo koláče.




4. Jakmile máte vybráno, dotkněte se snímače , a potvrďte nebo počkejte několik okamžiků.
5. Jakmile je recept vybrán, požádá trouba o potvrzení úpravy vaření (maso, ryba) nebo zvláštního nastavení vybraného receptu (pizza, koláče). Na displeji začne blikat výchozí symbol ME.
6. Chcete-li vybrat jinou dobu vaření v polohách LO nebo HI , otočte kotoučem ovládání a vyberte nastavení teploty a potom se dotkněte snímače  pro potvrzení, jinak několik okamžiků počkejte. Symbol se nastálo rozsvítí.



7. V následujícím kroku potvrďte váhu pokrmu, který chcete vařit. Na displeji receptu se zobrazí váha a začne blikat symbol „kg“. Chcete-li váhu změnit, otočte voličem teploty. Dotkněte se snímače , a potvrďte nebo počkejte několik okamžiků.



8. Nakonec potvrďte teplotu vaření pokrmu. Teplota se zobrazí na displeji a začne blikat ikona °C. Chcete-li nastavit teplotu vaření, otočte voličem, potom se dotkněte snímače  a potvrďte, nebo počkejte několik okamžiků.



9. Nyní bude trouba vařit po požadovanou dobu podle receptu.

### VAROVÁNÍ

Dobu vaření lze naprogramovat, aby trouba automaticky zahájila vaření tak, aby jej dokončila v nastavený čas. Viz část „Programování času ukončení vaření“.


10. Zatímco trouba vaří, na časovém displeji je zobrazena zbývající doba vaření a pomalu bliká symbol AUTO.

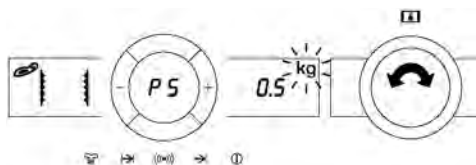


11. Jakmile doba vaření vyprší, trouba se vypne, zazní alarm a symbol AUTO začne rychle blikat.
12. Dotykem jakéhokoli snímače vypněte alarm a zhasněte symbol AUTO.

## Nastavení hodnot funkce asistenta vaření

Během vaření lze veškerá nastavení receptu měnit.

Při dotyku snímače  blikají na displeji teploty různé symboly LO, ME, HI, kg a °C. Zde můžete otáčením voliče teploty měnit výběr.



Dotkněte se snímače  a potvrďte nebo počkejte několik okamžiků.

### DŮLEŽITÉ

Hmotnost potravin lze změnit pouze během prvních 10 minut vaření. Potom to již není možné.

## Důležité informace týkající se automatického vaření s recepty

- Jakmile vyberete recept a zadáte váhu, trouba automaticky vypočítá potřebnou teplotu a dobu vaření. Doba vaření začíná od studené trouby, pokud nebylo indikováno přehřívání.
- Je proto velice důležité vybrat správnou hmotnost potravin, aby byly přísady řádně uvařeny.
- V případě pečících programů trouba po uplynutí určité doby doporučí maso otočit. Když tato chvíle nastane, trouba vydá zvukové znamení. Pokud pokrm neotočíte, bude trouba pokračovat v přípravě receptu.
- Při přípravě pečených pokrmů nezapomeňte, že maso se silnější vrstvou tuku je třeba připravovat déle.
- Při přípravě několika kousků masa najednou je třeba také prodloužit dobu přípravy.
- Při pečení a gratinování nezapomeňte, že recepty jsou vypočítávány pro váhu 500 g mouky nebo 1 kg syrových brambor nebo zeleniny.
- Chcete-li vařit větší množství, musíte mírně snížit teplotu a zvýšit dobu přípravy přibližně o 10 minut na každý další kilogram.
- Chcete-li připravit menší množství, platí to samé s kratším časem a vyšší teplotou.

### VAROVÁNÍ

**V případě receptů na základ chleba (LO) a pizzy je třeba troubu nejprve přehřát.** Tak dosáhnete ideální teploty trouby a nejlepších výsledků.

V případě dalších receptů není předehřívání nutné.

Při vaření následujících receptů postupujte podle těchto pokynů:


- Nejprve vyberte recept a trouby spustí předehřívání.
- **DŮLEŽITÉ: Nevkládejte potraviny do trouby dříve, než zazní signál.**

- Po dosažení požadované teploty pro daný recept vydá trouba signál.
- Nyní můžete vložit potraviny do trouby.
- **Signál bude znít, dokud nevložíte potraviny.**
- Nakonec trouby připraví pokrm automaticky podle vybraného receptu.


## Další nastavení trouby

### Funkce dětské pojistky

Tato funkce, kterou lze kdykoli nastavit, zabraňuje dětem v manipulaci s troubou.

Funkci aktivujete dotykem současným dotykem snímačů + a - dokud neuslyšíte pípnutí. Na displeji teploty se rozsvítí symbol . Trouba je zablokována..



Funkci aktivujete současným dotykem snímačů + a - dokud neuslyšíte pípnutí a nezobrazí se symbol .

### Osvětlení trouby

Vnitřní světlo se rozsvítí:

- Při otevření dvířek trouby. Nedojde-li po uplynutí určité doby k zavření dvířek, světlo se vypne z důvodu snížení spotřeby energie.
- Při nastavení jakékoli funkce vaření nebo výběru receptu. Po určité době světlo zhasne.

Chcete-li světlo rozsvítit v průběhu vaření, dotkněte se snímače +. Po určité době se ozve pípnutí a světlo zůstane svítit po celou dobu vaření. Světlo vypnete opětovným dotykem symbolu +.

## Funkce čištění Teka Hydroclean®

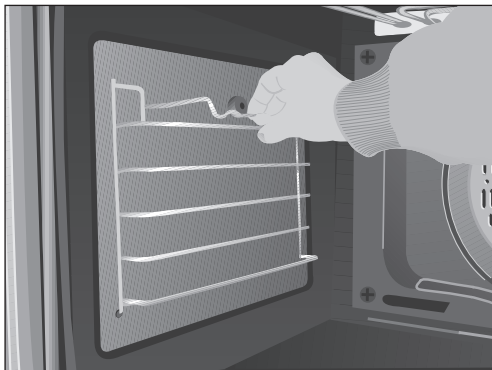
Prostřednictvím této funkce lze snadno odstranit veškerou mastnotu a nečistoty přilepené na stěnách trouby kombinovaným působením páry a vynikajících vlastností nové glazury Teka Hydroclean®.

Díky nové technologii TEKA Hydroclean® není třeba troubu čistit odmašťovacím prostředkem. Po odstranění vody a nečistot jsou stěny trouby čisté a bez mastnot.

### Použití cyklu čištění trouby

Čisticí program spouštějte pouze, když je trouba chladná. Jeho spuštění v horké troubě by mohlo mít nepříznivé účinky.

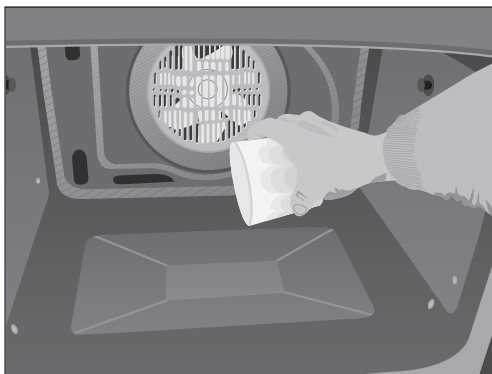
1. Nejprve z trouby odstraňte plechy a veškeré příslušenství včetně podpěr plechů a výsuvných vodicích lišt.





### Varování

Nečistěte troubu a plech pomocí funkce TEKA Hydroclean® současně, protože výsledek by nebyl dobrý. Plech čistěte podle pokynů uvedených níže.


2. Když je trouba chladná, nalijte na dno dutiny trouby 250 ml vody.




3. Dotykiem snímače  troubu zapněte.



4. Otáčejte voličem funkcí proti směru chodu hodinových ručiček dokud se na displeji nezobrazí symbol  .



5. Uslyšíte pípnutí na znamení, že se spustila funkce Hydroclean®. Symbol  bude pomalu blikat a na displeji se zobrazí zbývající doba do dokončení čisticího cyklu.

### DŮLEŽITÉ

Dobu trvání tohoto cyklu nelze změnit. Chcete-li cyklus předčasně ukončit, vypněte troubu dotykiem snímače  .

6. Po dokončení cyklu se trouba automaticky vypne, zazní alarm a symbol  bude rychle blikat.
7. Dotykem jakéhokoli snímače špičkou prstu vypnete alarm a zhasnete symbol  .
8. Nyní lze vlhkým hadrem odstranit veškeré stopy nečistot a přebytečnou vodu.

### DŮLEŽITÉ

Před úplným dokončením programu čištění neotvírejte dvířka trouby, protože fáze chlazení je nutná pro správnou funkci.

Program čištění je třeba provádět při nízké teplotě. Po dokončení lze pomocí vlhkého hadru bezpečně odstranit veškeré zbytky. Časy chlazení se liší podle teploty v místnosti. Před tím, než se dotknete vnitřního povrchu trouby, zkontrolujte, zda je chladný.

### Použití cyklu čištění plechu

Díky vynikajícím vlastnostem glazury TEKA Hydroclean® lze veškeré stopy vařených potravin z plechů snadno odstranit. Pokud nelze zaschlé stopy vařených potravin odstranit běžným čištěním, proveďte následující postup:

1. Plech, který je třeba vyčistit, vložte na střední rošt.
2. Při studené troubě do plechu pomalu nalijte 250 ml vody.
3. Vyberte čisticí funkci TEKA Hydroclean®.

### DŮLEŽITÉ

Glazura Teka Hydroclean byla navržena tak, aby ji bylo možné čistit pomocí programu automatického čištění trouby a jiné čisticí metody ji mohou poškodit. Produkty proti vodnímu kameni mohou vážně poškodit vlastnosti glazury.

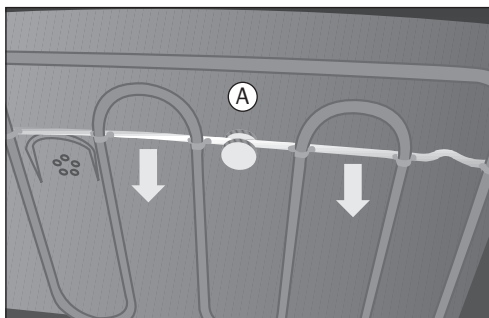
Plech smaltované glazurou Teka Hydroclean nedoporučujeme mýt v myčce na nádobí. Je-li třeba provést důkladné čištění, použijte jemný saponát.

Některé potraviny, jako jsou rajčata, ocet nebo pečeně na soli, mohou způsobit, že povrch glazury vypadá, jakoby se měnil. Je to normální.

## Odklopení topného tělesa

### Čištění horní strany trouby

- Počkejte, dokud trouba nevychladne.
- Oběma rukama zatlačte na tyč topného tělesa (A), dokud se neuvolní z horního upevňovacího bodu.
- Otáčejte tělesem a vyčistěte horní část trouby.
- Nakonec umístěte topné těleso zpět na místo.



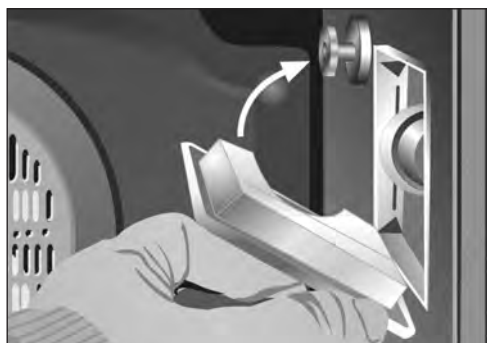
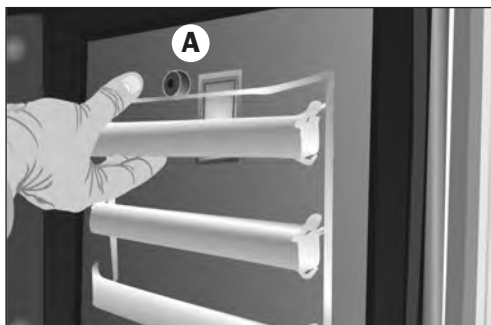
## Výměna žárovky trouby

### POZOR

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je trouba vypojena ze sítě.

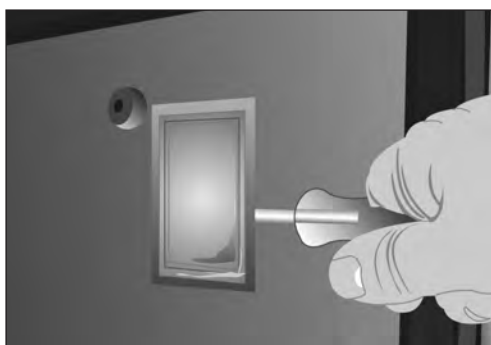
- Povolte šroub (A) a oddělte chromové výztuže.

- Vyměňte žárovku.
- Znovu nasad'te skleněné víko a ujistěte se, že vše zapadlo na své místo.

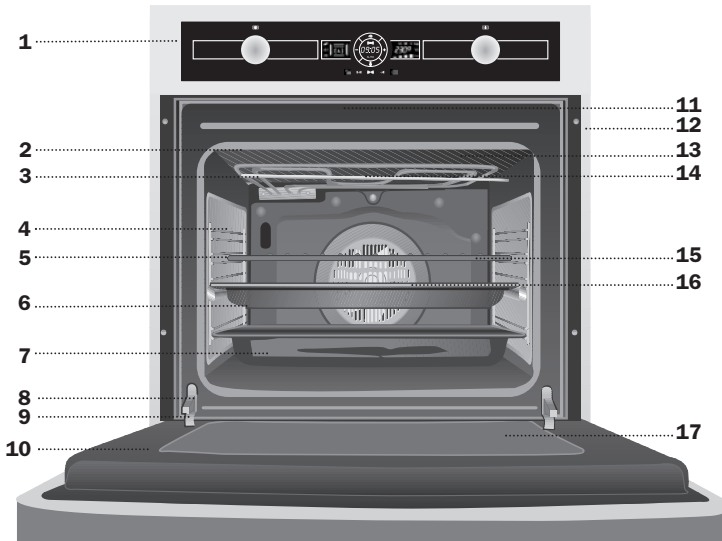


- Pomocí nástroje vyjměte skleněné víko držáku žárovky.

Náhradní žárovka musí být odolná vůči teplotám až do 300 °C. Můžete ji objednat u technické podpory.

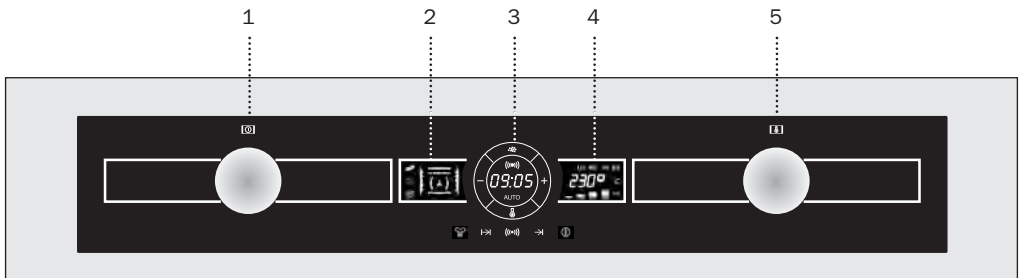




**HL-870**

- 1 Ovládací panel
- 2 Tesnenie rúry
- 3 Gril
- 4 Chrómová podpera + teleskopické vodidlo
- 5 Mriežka
- 6 Pekáč na koláče
- 7 Pekáč na mäso
- 8 Spínač dverí
- 9 Záves
- 10 Dvere
- 11 Vývod vzduchu
- 12 Fixovanie zariadenia
- 13 Clona grilu
- 14 Vývod dymu
- 15 Zadný panel
- 16 Ventilátor
- 17 Veľké sklo interiéru dverí

Na iných trhoch sa príslušenstvo nemusí zhodovať s príslušenstvom uvádzaným v tejto príručke.

**Ovládací panel**

- 1 Volič funkcií
- 2 Displej funkcií prípravy jedla
- 3 Elektronický časovač
- 4 Displej teploty počas prípravy jedla
- 5 Volič teploty

## Používanie rúry

### Upozornenie

Elektronické hodiny disponujú technológiou dotykového ovládania. Ovládajú sa jednoduchým dotykom končeka prsta na symboly ovládania na skle.

Citlivosť dotykového ovládania sa neustále prispôbuje okolitým podmienkam. Pred zapojením rúry sa presvedčíte, že sklenený povrch ovládacieho panela je čistý a bez prekážok.



Ak hodiny na vaše dotyky na sklo nereagujú korektné, rúru na niekoľko sekúnd odpojte z elektrickej zásuvky a potom znovu pripojte. Takto sa snímače automaticky prispôbia, takže na ovládanie dotykovo prsta budú reagovať adekvátnejšie.

### Upozornenie







V prípade výpadku elektriny sa nastavenia elektronických hodín vymažú a na displeji sa rozblíkajú 12:00. Hodiny resetujte a naprogramujte znova.

### Nastavenie elektronických hodín



- Symbol  : Svieta počas funkcie čistenia TEKA Hydroclean®.
- Symbol : Svieta, keď sa zvolí časovač hodín.
- Symbol AUTO: Svieta ako upozornenie na

to, že rúra je naprogramovaná.

- Symbol  : Indikuje, že rúra sála teplo na jedlo.
- Symboly + / - : Umožňujú voľbu času.
- Symboly ,  a : Umožňujú programovať funkcie elektronických hodín.
- Symbol : Asistent pri varení. Ponúka priamy prístup k receptom.
- Symbol : Zapínanie a vypínanie rúry.

### Nastavenie času

- Po zapnutí rúry sa na hodinách rozblíkajú 12:00.
- Dotykovo na symboly + alebo - nastavíte hodiny. Nastavenie času potvrdia 2 pípnutia.
- Stlačenie symbolov + a - súčasne umožní čas zmeniť. Na obrazovke sa rozblíkajú súčasný čas. Čas zmeníte stláčaním symbolov + alebo - . Nastavenie nového času potvrdia dve pípnutia.

### POZNÁMKA

Svetlo hodín má aj nočný režim, takže od 00:00 do 6:00 hod. sa svetlo displeja stlmí.

## Nastavenie elektronických hodín

**Alarm časovača:** Alarm sa v naprogramovanom čase vypne, aj keď rúra ukončí prípravu jedla.

**Čas prípravy jedla:** Táto funkcia umožňuje naprogramovať čas prípravy jedla, po ktorom sa rúra automaticky vypne.

**Čas ukončenia prípravy jedla:** Toto nastavenie umožňuje naprogramovať čas, kedy sa má príprava jedla ukončiť, po ktorom sa rúra automaticky vypne.

**Čas prípravy jedla a čas ukončenia prípravy jedla:** Toto nastavenie umožňuje naprogramovať čas prípravy jedla a čas, kedy sa má príprava jedla ukončiť. Rúra sa v nastavený čas automaticky zapne a pracuje po dobu zadaného času (čas prípravy jedla). V určený čas sa potom automaticky vypne (čas ukončenia prípravy jedla).

### Programovanie alarmu časovača

1. Symbolu ((●)) sa končekom prsta dotýkajte, až kým sa na displeji nerozblíkajú symboly ((●)). Na hodinách sa rozblíkajú 00:00.
2. Stláčaním symbolov + alebo – zadajte čas, po ktorom chcete, aby sa rozozvučal alarm.
3. Nastavenie tohto času potvrdia 2 pípnutia. Hodiny začnú odpočítavať od zadaného času a na displeji sa pomaly rozblíkajú symboly ((●)).
4. Keď nadíde čas, alarm sa vypne a symbol ((●)) sa rozblíkajú rýchlo.
5. Alarm zastavíte dotykom ktoréhokoľvek symbolu. Symbol ((●)) zhasne.

Ak chcete zmeniť alarm časovača, končekom svojho prsta sa jednoducho dotknite symbolu ((●)) a potom stlačte + alebo –. Zmenu nastavenia tohto času potvrdia 2 pípnutia. Hodiny začnú odpočítavať od nového času a na displeji sa pomaly rozblíkajú symboly ((●)).

### POZNÁMKA

Keď je nastavený alarm časovača, na displeji sa aktuálny čas nezobrazuje.

### Programovanie času prípravy jedla

1. Symbolu I→I sa dotýkajte až kým nezačne blikať AUTO a na displeji sa zobrazí 00:00.
2. Čas prípravy jedla zadáte stláčaním symbolov + alebo –.
3. Zaznejú 2 pípnutia, symbol AUTO sa pomaly rozblíkajú a na displeji sa zobrazí čas, ktorý zostáva do automatického vypnutia rúry.
4. Zvoľte funkciu prípravy jedla a teplotu.
5. Keď čas na prípravu jedla uplynie, rúra sa vypne, zaznie alarm a symbol AUTO bude blikať pomaly.
6. Alarm zastavíte dotykom ktoréhokoľvek symbolu, pričom symbol AUTO zhasne.

Zostávajúci čas prípravy jedla môžete kedykoľvek zmeniť dotykom končekom prsta na symbol I→I, kým symbol AUTO nebude blikať rýchlo. Čas potom môžete zmeniť dotykom na + alebo –.

### POZNÁMKA

Keď je nastavený čas prípravy jedla, na displeji sa aktuálny čas nezobrazuje.

### Programovanie času ukončenia prípravy jedla

1. Symbolu →I sa končekom prsta dotýkajte, až kým sa nerozblíkajú symboly AUTO.
2. Čas ukončenia prípravy jedla zadáte stláčaním symbolov + alebo –.

3. Zaznejú 2 pípnutia, na displeji sa zobrazí aktuálny čas a symbol AUTO sa pomaly rozblíka, čo znamená, že rúra sa vypne automaticky.
4. Zvoľte funkciu prípravy jedla a teplotu.
5. Keď čas na prípravu jedla uplynie, rúra sa vypne, zaznie alarm a symbol AUTO bude blikať pomaly.
6. Alarm zastavíte dotykom ktoréhokoľvek symbolu, pričom symbol AUTO zhasne.

Zostávajúci čas prípravy jedla môžete kedykoľvek zmeniť dotykom končekom prsta na symbol  $\rightarrow|$ , kým symbol AUTO nebude blikať rýchlo a na displeji sa zobrazí čas ukončenia. Čas potom môžete zmeniť dotykom na + alebo - .

### Programovanie času prípravy jedla a času ukončenia prípravy jedla

1. Symbolu  $| \rightarrow$  sa dotýkajte až kým nezačne blikať AUTO a na displeji sa zobrazí 00:00.
2. Čas prípravy jedla zadáte stláčaním symbolov + alebo - .
3. Zaznejú 2 pípnutia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas prípravy jedla a symbol AUTO sa pomaly rozblíka.
4. Symbolu  $\rightarrow|$  sa dotýkajte, až kým sa symbol AUTO nerozblíka rýchlo. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas a naprogramovaný čas prípravy jedla.
5. Čas ukončenia prípravy jedla zadáte stláčaním symbolov + alebo - .
6. Zaznejú 2 pípnutia a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
7. Zvoľte funkciu prípravy jedla a teplotu.
8. Rúra zostane vypnutá a rozsvieti sa AUTO. Rúra je naprogramovaná.

9. Keď nadíde čas prípravy jedla, rúra sa zapne a bude pracovať po dobu naprogramovaného času prípravy jedla.

10. Počas prípravy jedla je na displeji zobrazený zostávajúci čas prípravy jedla a symbol AUTO blikať pomaly.

11. Keď čas na prípravu jedla uplynie, rúra sa vypne, zaznie alarm a symbol AUTO bude blikať pomaly.

12. Alarm zastavíte dotykom ktoréhokoľvek symbolu, pričom symbol AUTO zhasne

Ak chcete zostávajúci čas prípravy jedla zmeniť, kým je rúra zapnutá, symbol  $| \rightarrow$  podržte stlačený, kým sa symbol AUTO nerozblíka rýchlo. Čas potom môžete zmeniť stlačením + alebo - .

## Konvenčné funkcie rúry na prípravu jedál

Rúra disponuje mnohými konvenčnými funkciami na prípravu jedál, ktoré sú popísané nižšie.

### Konvenčné

Táto funkcia sa používa pri pečení koláčov, keď by sa teplo malo rozvádzať rovnomerne kvôli kyprej štruktúre.

### Konvenčné s ventilátorom

Vhodné pre mäso aj koláče. Ventilátor rozvádza teplo rovnomerne v celom vnútri rúry, čím sa skraca čas na prípravu jedla a pretože stačí nižšia teplota aj šetrí energia.

### Gril a spodný element

Ideálne na pečenie mäsa. Toto nastavenie sa môže použiť na porcie mäsa akejkoľvek veľkosti.

### MaxiGrill

Na pečenie ešte väčších porcií, než aké je možné pripravovať nastavením grilu, a to s ešte intenzívnejším účinkom pečenia na rýchlejšie zhnudnutie jedla.

### Gril

Opekanie a zapekanie. Toto nastavenie umožňuje zapečenie povrchu jedla bez ovplyvnenia vnútra jedla. Vhodné pre ploché jedlá, ako rezne, rebierka, ryby, otvorené sendvičové toasty.

### Upozornenie

Počas používania Grilu alebo MaxiGrilu musia byť dvere rúry zatvorené.

### Spodný ohrev

Teplo sála iba zo spodnej časti. Vhodné na zahrievanie jedál alebo nakysnutie cesta atp.

### Turbo ventilátor + spodný ohrev

Ideálne na prípravu pizze a zákuskov, pečenie ovocných koláčov a piškótových múčnikov.

### Turbo ventilátor

Ventilátor rozvádza teplo, ktoré prichádza z elementu umiestneného v zadnej časti rúry. Vďaka rovnomerne rozvádzaného tepla sa jedlo môže pripravovať súčasne na dvoch úrovniach nad sebou.

### Pomalá príprava jedál

Určené na prípravu kastrolových jedál, kompótov atď. tradičným spôsobom, a na prípravu jedál podľa všetkých receptov, ktoré požadujú dlhý čas prípravy pri nízkom teple.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame použiť kastrolovú panvicu s pokrievkou, pred použitím ktorej si však najprv overte, či sa môže používať v rúre.


### Rozmrazovanie

Pozrite si sekciu „Odporúčania pre rozmrazovanie jedál“.

### Funkcia čistenia TEKA HYDROCLEAN®

Po použití tohto čistiaceho cyklu je možné všetky zvyšky mastnoty alebo špiny, ktoré zostali na stenách rúry, bez námahy do čista poutierať vlhkou handrou.

## Voľba nastavenia konvenčnej prípravy jedál

- Dotykem symbolu  sa rúra zapne. Zaznie hlasné pípnutie a na displeji funkcie prípravy jedla sa zobrazí:



- Voličom funkcií otáčajte, až kým sa na displeji nezobrazí symbol prípravy jedla. Rúra potom k tejto funkcii odporučí konkrétnu teplotu.




- Ak chcete jedlo pripravovať pri inej teplote, upravte volič teploty. Ak teplotu neupravíte, rúra bude jedlo pripravovať pri odporúčanej teplote.




- Nastavenia potvrdia 2 pípnutia.
- Nastavenie je možné aj načasovať alebo naprogramovať elektronickým časovačom podľa inštrukcií popísaných vyššie.
- Keď sa rúra zapne, rýchlo sa predhreje a dosiahnutie zvolenej teploty signalizuje pípnutím. Počas tohto procesu sa môže aktívovať ventilátor vnútri rúry.

- Ako sa zvyšuje teplota, hodnota indikátora tepla postupne rastie, až kým sa nedosiahne správne nastavenie.



- Počas prevádzky sa rozsvieti symbol , čo znamená, že na jedlo sála teplo. Tento symbol sám zhasne, keď sa dosiahne zvolená teplota.
- Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek otočením voliča na požadované nastavenie. Na displeji sa rozblíkajú ikona °C



- Keď sa cyklus prípravy jedla skončí, dotknite sa symbolu . Rúra sa vypne a zobrazí sa iba aktuálny čas.
- Ako sa rúra ochladzuje, indikátor tepla postupne slabne, čo znamená, že vnútri rúry sa ešte stále nachádza zvyškové teplo.




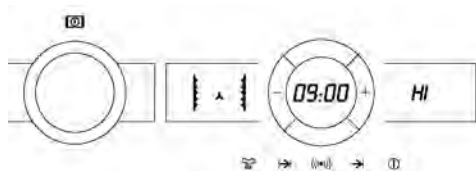
### UPOZORNENIE

Možno si všimnete, že funkcia ochladzovania je stále v prevádzke. Je to normálne a slúži to na rýchlejšie ochladenie rúry.

## Odporúčania pre rozmrazovanie jedál

Funkcia rozmrazovania účinkuje prostredníctvom 2-úrovňového systému horúceho vzduchu. „HI“ je všeobecne pre mäso a „LO“ je pre ryby, koláče, pečivo a chlieb.

- Keď zvolíte funkciu rozmrazovania , na teplotnom displeji sa zobrazí „HI“.



- Otáčaním voliča teploty zvolíte buď „HI“ alebo „LO“ variantu funkcie rozmrazovania.



- Nastavenia potvrdia 2 pípnutia.

Pri rozmrazovaní nezabudnite:

- Potraviny by sa mali vybrať z obalu a umiestniť na pekáč rúry alebo adekvátny alternatívny podnos.
- Veľké kusy mäsa alebo ryby rozmrazujte tak, že ich umiestnite na mriežku a pod ňu umiestnite tácku na zachytávanie vody.
- Mäso a ryby nemusia byť pred tepelným spracovaním v rúre úplne rozmrazené. Postačí, keď povrch bude mäkký, aby sa mohol ochutiť (okoreniť).
- Potraviny by sa mali vždy po rozmrazení čím skôr pripraviť (uvariť/upiecť).
- Rozmrazené potraviny už znovu nezmrazujte.

V nasledovnej tabuľke sa uvádza čas rozmrazovania pri jednotlivých tepelných úrovniach.











POTRAVINA	ÚROVEŇ „LO“		ÚROVEŇ „HI“	
	Hmotnosť	Čas	Hmotnosť	Čas
Chlieb	1/2 Kg	35 min.		
Koláč	1/2 Kg	25 min.		
Ryba	1/2 Kg	30 min.		
Ryba	1 Kg	40 min.		
Kurča			1 Kg	75 min.
Kurča			1,5 Kg	90 min.
Rebierko			1/2 Kg	40 min.
Mleté mäso			1/2 Kg	60 min.
Mleté mäso			1 Kg	120 min.

Čas uvedený v tabuľke je iba odporúčaný. Čas potrebný na rozmrazenie závisí od teploty okoliťého prostredia, hmotnosti potraviny a od toho, ako hlboko je potravina zmrazená.

## Použitie asistenta prípravy jedál s receptami



Pomocou Asistenta prípravy jedál budete schopní zo zobrazených receptov pripraviť jedlo automaticky. Rúra ich pripraví za vás s fantastickými výsledkami.

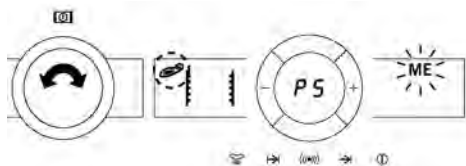
Recepty, ktoré sú k dispozícii:



Recept	SYMBOL	RECEPTY	LO	ME (stredne)	HI (silne)	HMOT- NOSTNÝ ROZSAH	JEDLÁ
P1		<b>Kurča hydina</b>	Slabo	Stredne	Intenzívne	0,5-10 kg	Kurča, kačka, morka, hus
P2		<b>Kuracie stehná</b>	Slabo	Stredne	Intenzívne	0,5-2 kg	Kuracie/kačacie stehná
P3		<b>Jahňacina</b>	Slabo	Stredne	Intenzívne	0,5-6 kg	Pečená jahňacina
P4		<b>Bravčovina</b>	Slabo	Stredne	Intenzívne	0,5-10 kg	Bravčovina, malé prasiatko
P5		<b>Tel'acina</b>	Slabo	Stredne	Intenzívne	0,5-5 kg	Tel'acina, sekaná, plnené pečené
P6		<b>Ryba</b>	Slabo	Stredne	Intenzívne	0,5-5 kg	Všetky druhy rýb
P7		<b>Pizza</b>	Tenká kôrka	—	Hrubá kôrka	—	
P8		<b>Koláče</b>	Koláče na mriežke	—	Koláč na plechu	—	Koláče, torty, piškótové múčniky
P9		<b>Ovocný koláč</b>	Malá	—	Veľká	—	Ovocná plnka
P10		<b>Chlieb</b>	Plech na pečenie	—	Celozrnný	0,5-4 kg	

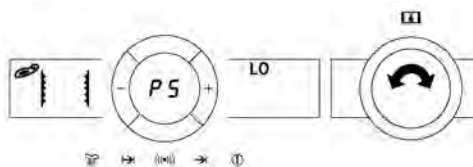



## Výber receptu

1. Dotykem symbolu  sa rúra zapne.
2. Potom sa dotknite symbolu , čím sa aktivuje asistent prípravy jedál.
3. Otáčaním voliča funkcií sa na displeji časovača zobrazujú rôzne recepty **P1**, **P2**, atp. V závislosti od typu receptu sa symbol pre jedlo, rybu alebo koláče objaví na displeji funkcií.




4. Po zvolení dotykem na symbol  voľbu potvrdíte alebo ešte chvíľu počkajte.
5. Po zvolení receptu, vás rúra požiada o potvrdenie ukončenia prípravy jedla (mäso, ryba) alebo konkrétne nastavenie pre zvolený recept (pizza, koláče). Na displeji sa rozblíka predvolený symbol **ME**.
6. Ak chcete zvoliť inú „LO“ alebo „HI“ variantu doby prípravy jedla, otočte ovládač a zvolte nastavenie teploty, potom dotykem na symbol voľbu potvrdíte alebo ešte chvíľu počkajte. Symbol  sa bude permanentne objavovať.



7. Nasledujúci krok slúži na potvrdenie hmotnosti jedla, ktoré má byť pripravené. Na displeji sa zobrazí hmotnosť pre recept a rozblíka sa symbol „kg“.  Ak chcete zmeniť hmotnosť, otočte voličom teploty. Dotykem na symbol zmenu potvrdíte



alebo ešte chvíľu počkajte

8. Nakoniec, potvrdíte teplotu určenú pre prípravu jedla. Na displeji sa zobrazí teplota a rozblíka sa ikona °C. Ak chcete prispôbiť teplotu prípravy jedla, otočte voličom, potom dotykem na symbol  zmenu potvrdíte alebo ešte chvíľu počkajte



9. Rúra bude teraz pripravovať jedlo potrebný čas v závislosti od zvoleného receptu.

### UPOZORNENIE

Doba prípravy jedla môže byť naprogramovaná, takže rúra sa spustí automaticky a ukončí sa v nastavenom čase. Pozrite si sekciu „Programovanie času ukončenia prípravy jedla“.


10. Kým rúra pripravuje jedlo, zostávajúci čas bude uvedený na časovači a symbol AUTO sa pomaly rozblíka.

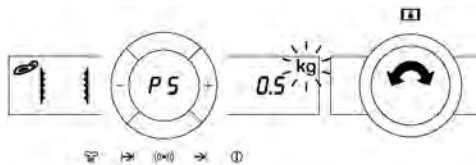


11. Keď doba prípravy jedla uplynie, rúra sa vypne, zaznie alarm a symbol AUTO bude blikať rýchlo.
12. Alarm zastavíte dotykem ktoréhokoľvek symbolu, pričom symbol AUTO sa vypne.

## Prispôsobenie hodnôt pre Asistenta pri varení

Ktorékoľvek zo zvolených nastavení pre daný recept je možné zmeniť, kým sa jedlo pripravuje.

Keď sa dotknete symbolu , na teplotnom displeji sa rozblíkajú rôzne symboly **LO**, **ME**, **HI**, **kg** a **°C**. Toto sa stane vtedy, keď môžete zmeniť svoju voľbu otočením voliča teploty.



Dotykom na symbol  zmenu potvrdíte alebo ešte chvíľu počkajte.

### DÔLEŽITÉ

Hmotnosť jedla je možné zmeniť len v prvých 10 minútach doby prípravy jedla. Potom to už nebude možné.

## Dôležité informácie týkajúce sa automatickej prípravy jedál s receptami

- Keď ste zvolili recept a zadali hmotnosť, rúra automaticky vypočíta potrebnú teplotu a dobu prípravy jedla. Doba prípravy jedla začína od vychladnutej rúry, pokiaľ nebolo predhriatie vyslovene uvedené.
- Je preto veľmi dôležité zvoliť správnu hmotnosť jedla, tak aby boli ingrediencie dôkladne pripravené.
- S programami pečenia, po určitom uplynutí čase vám rúra poradí, aby bol kus mäsa obrátený. Keď príde táto chvíľa, rúra zapípa. Ak sa jedlo neprevráti, rúra bude pokračovať podľa receptu.
- Keď pripravujeme pečené recepty, pamätajte si, že mäso s hrubou vonkajšou vrstvou tuku bude potrebovať zvýšenú dobu prípravy jedla.
- Doba prípravy jedla by sa mala zvýšiť aj v takom prípade, keď v rovnakom čase pripravujeme niekoľko kusov mäsa.
- Pri pečení a restovaní si pamätajte, že recepty sú vypočítané na hmotnosť 500g múky alebo 1 kg surových zemiakov alebo zeleniny.
- Ak chcete pripraviť väčšie množstvo jedla, budete musieť mierne znížiť teplotu a zvýšiť dobu prípravy jedla o asi 10 minút pre každý kg navyše.
- Ak chcete pripraviť menšie množstvá, malo by to byť spravené za kratší čas a s vyššou teplotou.

### UPOZORNENIE

**Pre recepty s chlebovým a pizzovým základom by sa mala rúra najprv predhriať.** Takýmto spôsobom bude mať rúra ideálnu teplotu pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

Predhriatie nie je pre ostatné recepty potrebné. Keď pripravujete jedá s použitím týchto receptov, riadte sa týmito pokynmi:


- Najprv zvolte recept a rúra sa začne predhrievať.
- **DÔLEŽITÉ: Nevkladajte jedlo do rúry, pokiaľ sa nevydá signál.**
- Keď sa dosiahne nastavená teplota pre recept, rúra vydá signál.

- Teraz môžete vložiť jedlo do rúry.
- **Tento signál bude znieť, kým nevložíte jedlo dnu.**
- Nakoniec bude rúra pripravovať jedlo automaticky podľa vybraného receptu.


## Ďalšie nastavenia rúry

### Funkcia zabezpečenia pred deťmi

Táto funkcia, ktorá sa môže zvoliť kedykoľvek, zastaví malé deti pred ovládaním rúry.

Táto funkcia sa aktivuje tak, že symboly + a – sa na niekoľko sekúnd stlačia súčasne, až kým nezaznie pípnutie. Nad teplotným displejom sa rozsvieti symbol . Rúra je zablokovaná.



Táto funkcia sa deaktivuje dotykem na oba symboly + a – naraz, kým nezaznie pípnutie a symbol  nezmizne.

### Osvetlenie rúry

Vnútornej svetlo sa zažne:

- Keď sa dvere rúry otvoria. Ak sa dvere po určitom čase nezatvoria, tak sa svetlo vypne, aby sa znížila spotreba energie.
- Keď je nastavená akákoľvek funkcia prípravy jedla alebo zvolený recept. Po určitom čase sa svetlo vypne.

Ak chcete svetlo zapnúť počas varenia, stačí sa dotknúť symbolu +. Dotyk na tento symbol na dlhší čas môže spôsobiť, že zaznie pípnutie a svetlo ostane svietiť po celú dobu prípravy jedla. Svetlo sa vypne jednoducho opätovným dotykem na symbol +.

## Funkcia čistenia Teka Hydroclean®:

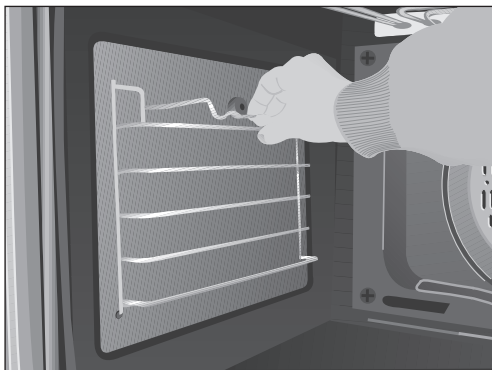
S touto funkciou je možné všetky zvyšky mastnoty alebo špiny, ktoré zostali na stenách rúry, bez námahy odstrániť kombináciou účinku pary a výnimočných vlastností glazúry Teka Hydroclean®.

Vďaka technológii TEKA Hydroclean® rúru nie je potrebné čistiť prípravkami na odstraňovanie mastnoty. Keď sa odstráni voda a špina, steny rúry sú čisté a odmastené.

## Používanie cyklu čistenia rúry

Program čistenia používajte vždy iba keď je rúra vychladnutá. Jeho spustenie, keď je rúra horúca, môže mať nežiaduce účinky.

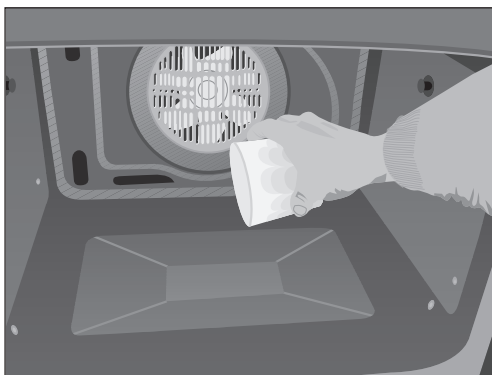
1. Najprv z interiéru rúry vyberte pekáče, plechy a všetko príslušenstvo, vrátane podnosov pekáčov a teleskopických vodiacich lišt.




### Upozornenie

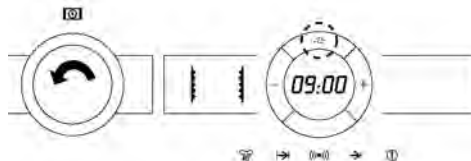
Pomocou funkcie TEKA Hydroclean®, nečistite naraz rúru aj pekáč, pretože nedosiahnete dobré výsledky. Pri čistení pekáča sa riadte nižšie uvedenými inštrukciami.


2. Po vychladnutí rúry na spodok jej dutiny opatrne nalejte 250 ml vody.




3. Dotykem symbolu  sa rúra zapne.



4. Voličom funkcií otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým sa na displeji nezobrazí symbol  .



5. Pípnutie bude signalizovať, že systém Hydroclean® sa spustil. Symbol  sa pomaly rozblíkajú a na displeji sa zobrazí čas zostávajúci do konca cyklu čistenia.

### DÔLEŽITÉ

Trvanie cyklu nie je možné zmeniť. Cyklus je možné zastaviť ešte pred jeho ukončením vypnutím rúry dotykom na symbol  .

6. Keď sa cyklus ukončí, rúra sa vypne, zaznie alarm a symbol  sa rýchlo rozblíkajú.
7. Dotykem končekom prsta na ktorýkoľvek symbol zastavíte alarm a symbol  vypnete.
8. Všetky zvyšky špiny a nadbytočnej vody teraz môžete odstrániť vlhkou handrou.

### DÔLEŽITÉ

Dvere rúry neotvárajte, až kým sa program čistenia úplne neskončí, pretože fáza ochladzovania je pre jeho korektnú činnosť nevyhnutná.

Program čistenia by sa mal vykonať pri nízkej teplote. Po ukončení sa všetky usadeniny môžu odstrániť vlhkou handrou. Čas ochladzovania môže byť v závislosti od teploty okolitého prostredia rôzny. Skôr, než sa dotknete povrchu vnútra rúry sa presvedčite, či vychladla.

### Používanie cyklu čistenia pekáča

Vynikajúce vlastnosti glazúry TEKA Hydroclean®, znamenajú, že všetky zvyšky pripravovaného jedla je možné ľahko odstrániť aj z pekáčov. Ak po bežnom čistení zostanú odolné zvyšky jedla, vykonajte nasledovné:

1. Pekáč, ktorý je potrebné očistiť, umiestnite do strednej police.
2. Keď rúra vychladne, do pekáča nalejte 250 ml vody.
3. Zvoľte funkciu čistenia TEKA Hydroclean®.

### DÔLEŽITÉ

Glazúra Teka Hydroclean bola navrhnutá tak, aby sa čistila počas automatického čistiaceho programu rúry a iné spôsoby čistenia ju môžu poškodiť. Obzvlášť prípravky na odstraňovanie vodného kameňa môžu vážne poškodiť vlastnosti glazúry.

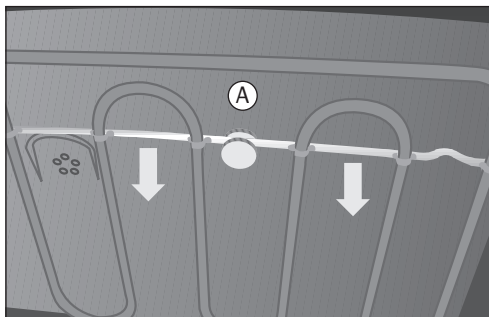
Glazúrované pekáče rúry Teka Hydroclean by sa nemali umývať v umývačke riadu. Ak je potrebné dôkladnejšie čistenie, použite jemný saponát.

Niektoré potraviny, ako napr. paradajky, ocot alebo solené rezne, môžu spôsobiť, že vzhľad povrchu glazúry sa zmení – je to normálne.

## Sklápací gril

Pri čistení vrchnej časti rúry

- Vyčkajte, kým rúra vychladne.
- Zatiačte tyč grilu (A) obomi rukami kým sa neuvoľní z vrchného upevňovacieho bodu.
- Gril otočte a očistite vrchnú časť rúry.
- Nakoniec gril vráťte do svojej pôvodnej polohy.

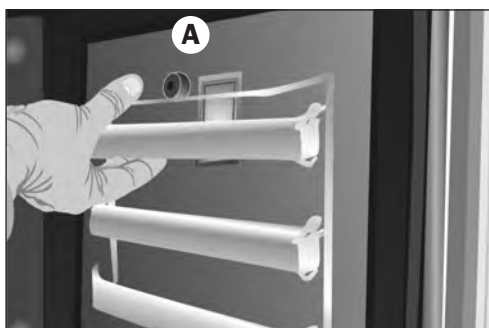


## Výmena žiarovky osvetlenia rúry

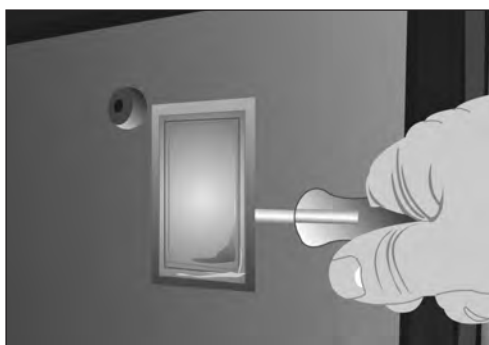
### POZOR

Pred výmenou žiarovky sa presvedčite, že kábel elektrického napájania rúry je z elektrickej zásuvky odpojený

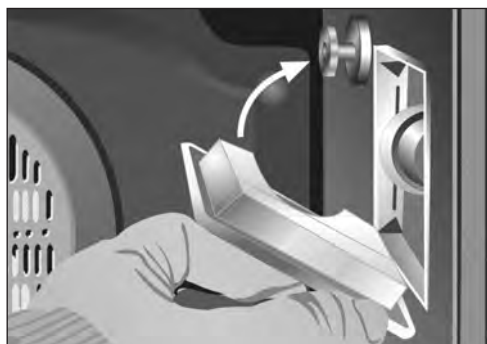
- Uvoľnite skrutku (A) a odoberte chrómové podpery.



- Vhodným nástrojom uvoľnite sklený kryt držiaka žiarovky.



- Vymeňte žiarovku.
- Sklený kryt založte späť a presvedčite sa, že je všetko vo svojej pôvodnej polohe a riadne dolieha.



Žiarovka na výmenu musí byť odolná voči teplu až do 300°C. Objednať si ju môžete v technickom servise.

## ÖZELLİKLER/ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / SZCZEGÓŁY TECHNICZNE / FISA / SPECIFIKACE

Üretici	Κατασκευαστής	Producent	Fabricant	Výrobce	TEKA
Model	Μοντέλο	Model	Model	Model	HL-870
A (en verimli) ile C (en verimsiz) ölçeğinde enerji verimliliği sınıfı	Ενεργειακή κλάση με βόση κλίμακα από το A (πιο αποδοτικό) έως το G (λιγότερο αποδοτικό).	Klasa efektywności energetycznej od A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność).	Clasa de eficiență energetică de la A (mai eficient) la G (mai puțin eficient).	Třída energetické účinnosti na stupnici od A (účinnější) do G (méně účinné).	<b>A</b>
Isitma fonksiyonu..	Λειτουργία θέρμανσης	Funkcja podgrzewania.	Funcția de încălzire.	Funkce ohřevu.	
Geleneksel. .	Κλασικός τρόπος θέρμανσης	Podgrzewanie konwencjonalne.	Conventional.	Konvenční.	
Zorlamalı hava konveksiyonu.	Θέρμανση με εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα.	Konwekcja wymuszona.	Convecție de aer forțată.	Konvekce s ventilací.	←
<b>Enerji sarfiyatı.</b>	<b>Κατανάλωση ενέργειας</b>	<b>Zużycie energii.</b>	<b>Consumul de energie.</b>	<b>Spotřeba energie.</b>	
Geleneksel.	Κλασικός τρόπος θέρμανσης	Podgrzewanie konwencjonalne.	Conventional.	Konvenční.	<b>0,85 Kwh</b>
Zorlamalı hava konveksiyonu.	Θέρμανση με εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα.	Konwekcja wymuszona.	Convecție de aer forțată.	Konvekce s ventilací.	<b>0,79 Kwh</b>
Kullanılabilir hacim (litre).	Καθαρή χωρητικότητα (λίτρα).	Pojemność netto (w litrach).	Volum oetil (litri)	Využitelný objem (v)	<b>59</b>
Ebat: Küçük Orta Büyük	Είδος Μικρή Μεσαία Μεγάλη	Rozmiar: Mały Średni Duży	Mărire: Mic Mediu Mare	Rozměry: Malý Mittel Groß	←
Standart kapasite pişirme süresi.	Χρόνος ψήσιματος με φυσιολογικό φόρτο.	Czas pieczenia przy normalnym obciążeniu.	Timpul de gătit o m%ncare standard.	Doba vaření standardního objemu.	
Geleneksel. .	Κλασικός τρόπος θέρμανσης	Podgrzewanie konwencjonalne.	Conventional.	Konvenční.	<b>42 min.</b>
Zorlamalı hava konveksiyonu.	Θέρμανση με εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα.	Konwekcja wymuszona.	Convecție de aer forțată.	Konvekce s ventilací.	<b>47 min.</b>
Pişirme alanı. .	Επιφάνεια ψήσιματος	Powierzchnia pieczenia.	Suprafața de copt.	Zóna pečení.	<b>1300 cm<sup>2</sup></b>
Gürültü (dB (A) re 1 pW).	Θόρυβος (dB (A) re 1 pW).	Poziom hałasu (dB (A) Re 1 pW).	Zgomot (dB (A) re 1 pW).	Hluk (dB (A) re 1 pW).	

Çevre korumaya sağladığımız katkı: geri dönüştürülmüş kağıt kullanıyoruz.  
 Η συμβολή μας στην προστασία του περιβάλλοντος: χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.  
 Nasz wkład w ochronę środowiska naturalnego: drukujemy na papierze z odzysku.  
 Contribuția noastră la mediul înconjurător: folosim hârtie reciclată.  
 Náš přispěvek k ochraně životního prostředí: používáme recyklovaný papír.  
 Cod.: 83172530/3172530-002



## BROŽÚRA / ФИШ / ХАРАКТЕРИСТИКИ / ДАНИ / ADATLAP

Výrobca	Производитель	Производитель	Виробник	Gyártó	TEKA
Model	Модел	Модель	Модель	Modell	HL-870
Trieda energetickej účinnosti na stupnici od A (najúčinnejšie) do G (naj-neúčinnnejšie).	Клас на енергійна ефективність по шкала от А (най-ефективен) до G (най-неефективен).	Класс энергетической эффективности, по шкале от А (наиболее эффективный) до G (наименее эффективный).	Клас енергетичної ефективності, за шкалою від А (найбільш ефективний) до G (найменш ефективний).	Energiahatékonysági osztály az A-tól (leginkább hatékony) a G-ig (legkevésbé hatékony) terjedő skálán.	<b>A</b>
Funkcia vyhrievania.	Функция на загревање	Функция нагрєва.	Функція нагріву.	Melegítési funkció.	
Konvenčné.	Стандартно затопляне	Обычный нагрєв.	Звичайний нагрів.	Hagyományos melegítés.	
Nútené prúdenie	Циркуляция на горєщ въздух	Форсированная конвекция.	Форсированная конвекция.	Kényszerhőbefűvés.	←
<b>Spotreba energie.</b>	<b>Потребление на енергия</b>	<b>Расход электроэнергии.</b>	<b>Витрата електроенергії</b>	<b>Energia fogyasztás</b>	
Konvenčné.	Стандартно затопляне	Обычный нагрєв.	Звичайний нагрів.	Hagyományos melegítés.	<b>0,85 Kwh</b>
Nútené prúdenie vzduchu.	Циркуляция на горєщ въздух	Форсированная конвекция.	Форсована конвекция.	Kényszerhőbefűvés.	<b>0,79 Kwh</b>
Vyúčiteľný objem	Полезен обєм (литри)	Объем нетто (литры).	Об'єм нетто (літри).	Nettó súly (liter).	<b>59</b>
Veľkosť: Malá Stredná Veľká	Размер: Малък Среден Голям	Размер: Маленький Средний Большой	Розмір: Маленький Середній Великий	Típus: Kicsi Közepes Nagy	←
Čas na prípravu štandardnej porcie.	Време за готєвєне при нормално натоварване	Время готовки при нормальной загрузке.	Час готування при нормальному завантаженні.	Sütési idő normál terheléssel.	
Konvenčné.	Стандартно затопляне	Обычный нагрєв.	Звичайний нагрів.	Hagyományos melegítés.	<b>42 min.</b>
Nútené prúdenie vzduchu.	Циркуляция на горєщ въздух	Форсированная конвекция.	Форсована конвекция.	Kényszerhőbefűvés.	<b>47 min.</b>
Priestor na pečєnie.	Площ за готєвєне	Поверхность готовки.	Поверхня готування.	Sütési felület	<b>1300 cm<sup>2</sup></b>
Hluk (dB (A) re 1 pW).	Сила на шума (dB (A) re 1 pW).	Шум (dB (A) re 1 pW).	Шум (dB (A) re 1 pW).	Zaj (dB (A) re 1 pW).	

K ochrane životného prostredia prispievame tak, že používame recyklovaný papier  
 Наш вклад за опазване на околната среда: ние използваме рециклирана хартия  
 Наш вклад в зашитє окружающей среды: использование переработанной бумаги.  
 Наш вклад в зашитє довкілля: використання переробленого паперу.  
 Környezetvédelemi hozzájárulásunk: újrahasznosított papírt használunk.  
 Cod.: 83172530/3172530-002

