

Бързо ръководство за употреба  
Manual de utilizare  
Коротке керівництво  
по експлуатації  
Stručný návod k obsluze  
Rýchly návod na použitie

**HL-890**



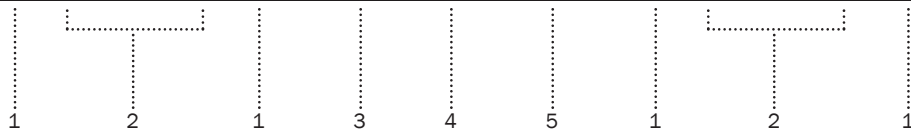
**TeKa**

## HL-890



- 1 Контролен панел
- 2 Уплътнение на фурната
- 3 Реотан на грила
- 4 Скара
- 5 Телескопични водачи
- 6 Сладкарска тава
- 7 Дълбока тава
- 8 Прекъсвач на вратата
- 9 Панта
- 10 Врата
- 11 Отдушник
- 12 Фиксиращ елемент
- 13 Екран на грила
- 14 Вентилационен отвор
- 15 Заден стенен панел
- 16 Лампички
- 17 Вентилатор
- 18 Вътрешно стъкло голям размер

## Контролен панел



- 1 Достъп за придвижване по менюто
- 2 Екрани за информация
- 3 Сензор за вътрешното осветление

- 4 Часовник
- 5 Включване / изключване на фурната

## Внимание

Вашата електрическа фурна притежава технология Тъч-контрол. За да я управлявате е достатъчно да докоснете с пръст символите на стъклото.



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 свободна от препятствия.

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


## Много важно

При спиране на тока, се изтрива всичко програмирано на електронната Ви фурна и на екрана ще се появи мигащ светлинен сигнал 12:00. Вие трябва да сверите часовника и да го програмирате отново.





## Сверяване на електронния часовник

- При включване на фурната, ще забележите, че на дисплея на часовника се появява мигащ светлинен сигнал 12:00. Освен това ще видите, че текста от екрана Ви подканя да изберете език за показване на съобщенията.
- С докосване върху стъклото на символите  или  изберете език. След това натиснете върху екрана името на избрания език.
- С натискане на сензорите + или – сверете часовника.
- След това ще чуете 2 последователни звука в потвърждение на избрания час.
- На фурната ще се покаже избрания час.

## Действие на фурната

За да готвите с фурната трябва да докоснете символа . След това ще видите на екраните различните възможности за управление на фурната.







- Достъп до функциите за готвене . Позволява да се избере желаната функция за готвене чрез комбиниране на различни източници на топлина.
- Избор на рецепта за готвене . Единствено трябва да въведете хранителния продукт и да посочите неговото тегло на екрана; фурната ще готви автоматично за Вас.
- Конфигурация на фурната . Достъп до различните възможности за персонализиране на фурната.
- Програмиране на електронния часовник . За програмиране на употребата на фурната с функцията време.


Ако не изберете нито една функция или рецепта, тогава фурната ще се изключи, показвайки само текущия час.

## Важна информация за управлението на фурната.




За да програмирате Вашата електронна фурна, имайте предвид следната информация:

1. Когато видите осветени в червено символите  или , можете да натиснете върху тях, за да се движите из мениютата или за да променят техните стойности. Ако символите са изгасени, не отговарят на командите, дори да ги докосвате.
2. В екраните за текст, ако символите са показани вътре в , тогава могат да бъдат докосвани, за да се достигне до менюто или функциите. Ако не са там, тогава са само информативни.

3. Когато се докосне символа  , излизате от менюто в което се намирате, за да отидете в предишното меню.

4. Ако докоснете символа  , изключвате фурната, анулирайки програмираното.



## Конфигурация на фурната. Настройки

Докосвайки на екрана символа  и след това символите  или  може да достигнете до различни възможности за персонализиране на Вашата фурна.

### S1. Смяна на часа.

Позволява да се промени часа на часовника. След като натиснете **S1**, докоснете символите +/- на часовника за да измените часа. Когато приключите, натиснете ОК.



### S2. Език.

Служи за да промените избрания език. След като натиснете **S2** на екрана, може да потърсите желания език, чрез натискане на символите  или . Накрая докоснете избрания език за да го приемете.

### S3. Изключване на часовника.



Ако изберете тази опция, часовника на фурната ще се изключи, когато не се ползва. След като натиснете **S3**, ще ви попита дали да се изключи часовника. Изберете предпочитаната опция.

### S4. Яркост.

Позволява да се измени яркостта на текста, който се появява на екраните. След като докоснете **S4**, може да изберете нивото на яркост (1-5), чрез натискане на символите  или ; едновременно с това ще видите как се изменя яркостта на визуализираната дума на екрана. Накрая натиснете избраната стойност за да остане приета.

### S5. Ограничение на времето.

Позволява да се избере максималната продължителност на готвенето. Ако при готвене на ръчен режим, по някаква причина забравите да изключите фурната, тя ще се изключи автоматично, след достигане на определеното време.

След като докоснете **S5**, натиснете символите  или , за да изберете максималната продължителност в часове. Накрая, натиснете стойността на екрана, като по този начин остава избрана.

### S6. Бързо подгриване.

Позволява да се премахне опцията за бързо подгриване в началото на готвенето (избрано по подразбиране във фурната и неприложимо при готвенето с рецепти).

След като докоснете **S6**, ще ви попита дали да премахне бързото подгриване. Изберете предпочитаната опция.



### S7. Вътрешна светлина.

По подразбиране, вътрешната светлина на фурната изгасва след като започне готвенето. Ако изберете тази опция, вътрешната светлина ще остане включена през цялото готвене.

След като докоснете **S7**, ще ви попита дали вътрешната светлина да остане включена по време на готвенето. Изберете предпочитаната опция.

## С8. Продължителност на звука за край на готвенето.

Позволява да се избере времето, през което ще продължи звуковия сигнал след приключване на програмираното готвене или рецепта.



След като докоснете **С8**, натиснете символите  или  за да изберете продължителността на звука за край на готвенето. Накрая, натиснете стойността на екрана, като по този начин го избирате.

## С9. Заклучване за деца.

Ако изберете тази опция, фурната ще остане заключена, когато не се използва, с цел да се избегне ползването ѝ от страна на малки деца. За да се отключи, трябва да се натиснат едновременно двата сензора + и -.

След като докоснете **С9**, ще Ви попита дали да активира блокирането за деца по подразбиране. Изберете предпочитаната опция.

## С10. Изтриване на паметта.

Позволява да се изтрият памети, за да се освободят с цел да се запишат повече рецепти. След като докоснете **С10**, натиснете символите  или  за да потърсите паметта, която желаете да бъде изтрита.

Когато намерите паметта за изтриване, натиснете **М...** за да я изберете. Фурната ще поиска да потвърдите, че желаете да изтриете тази памет. Ако не желаете да я триете, натиснете стрелката, за да излезете от менюто. Тогава се връщате към предишния екран.

Докоснете **Потвърди изтриването**, за да се приеме опцията. След това ще видите съобщение, че избраната памет е изтрита.

## С11. Функция Демо.

С тази опция може да управлявате фурната, без да затопля. Това е средство, предназначено за ползване от Службата за техническа помощ.

След като докоснете **С11**, ще Ви попита дали желаете фурната да работи в режим демо. Изберете предпочитаната опция.

## С12. Рестартиране на настройките.

Позволява да се възстановят първоначалните фабрични настройки. Фурната губи всички направени персонализации, с изключение на часа.

След като докоснете **С12**, ще ви попита дали желаете да рестартирате фабричните настройки. Изберете предпочитаната опция.

## Функции за готвене на фурната

С функциите за готвене, описани по-долу, разполагате с многобройни опции за приготвяне на Вашите ястия. Можете да си помогнете с таблиците за готвене, приложени към настоящото ръководство, за да получите оптимални резултати.

### Горен / долен нагревател

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

### Горен нагревател

Подходяща за леко затопляне на храната. Подгръзва ястия.

### Долен нагревател

Топлина само от долната страна. Подходяща за подгръване на ястия или повдигане на сладкиши и други подобни.

### Грил и Долен нагревател

Специално за печива. Може да се използва за всякакви меса, независимо от техния размер.

### Грил

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



### Макси Грил

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



### Грил / Макси Грил с вентилатор

Позволява еднородно печене и едновременно с това запича повърхността. Идеално за барбекюта. Специално за едри парчета, като домашни птици, дивеч и прочее. Препоръчва се парчето месо да се постави върху решетка на фурната, а отдолу да има тава за изцеждане на соковете.

### Внимание

При използване на функцията Грил, Макси Грил или Грил Макси Грил с вентилатор, вратата трябва да остане затворена.



### Горен / долен нагревател + вентилатор

Подходящ за печени ястия и сладкарски изделия. Вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, намалявайки времето и температурата на готвене.

### 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.



### Турбо + долен нагревател

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



### Бавно печене

Специално за готвенето на меса със сос, яхнии т.н. ... по традиционния начин, и като цяло за рецепти, изискващи „слаб огън“ с изключително дълго време за приготвяне и ниска температура.

За най-добри резултати препоръчваме използването на съдове с похлупаци, като първо се уверите, че те са подходящи за фурна.



### Размразяване

Вижте раздел «Препоръки за Размразяване на храните».



### Поддържане на храната топла




Тази функция изисква подходящо ниво на загряване, за да може да поддържа храната топла във фурната до момента, в който желаете да я сервирате. Когато използвате тази функция, температурата варира от 50 до 90 °C. Това означава, че може да държите месото топло при температура 60 °C във фурната. Големи парчета месо могат да бъдат затоплени от 1 до 2 часа, а малки парчета 30-40 минути.





### Функцията за почистване ТЕКА 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.


## Достъп до функциите за готвене

Докосвайки на екрана символа  и след това символите  или , може да получите достъп до различните функции за готвене.


**1** Докоснете символа на функцията, след като сте я избрали.

**2** Тогава ще Ви поиска чрез символите  или  да промените стойностите на температурата предложени за фурната.



**3** След като изберете температурата на готвене, докоснете символа  на екрана. След това ще чуете 2 последователни звука, фурната ще започне да готви и на екрана ще видите натрупаното време на готвене до момента и достъпа до Програмиране на часовника.




**4** За да приключите готвенето, само трябва да докоснете символа .

**5** След това фурната ще изгасне. Екранът на текста ще Ви покаже опцията Запамети рецептата.

**6** Ако докоснете тази опция, можете да запишете в паметта на фурната извършеното готвене, с цел да го повторите по-късно. Ако не натиснете нищо, след изтичането на известно време, фурната ще показва единствено текущия час.


### ВАЖНО

Когато фурната достигне желаната температура, ще се чуе звуков сигнал.



По време на готвенето, ще видите, че символа  се осветява за да покаже, че в този момент фурната предава топлина на храната.

## Препоръки за размразяване на хранителните продукти

Размразяването се извършва с помощта на горещ въздух на 2 нива, ниво **HI** за меса по принцип и ниво **LO** за риба, тестени изделия и хляб.

• Когато изберете функцията  (следвайте инструкциите от секцията „Достъп до функциите на готвене“), на дисплея ще видите:



• Докоснете символите  или , за да изберете нивото на размразяване HI или LO. След това натиснете върху дисплея HI или LO, за да остане приет.

• Накрая ще чуете 2 последователни звукови сигнала, в потвърждение на настройките.

При размразяването на храни трябва да имате предвид, че:

- Неупакованите храни трябва да се поставят върху тавата на фурната или в съд подходящ за използване във фурна.
- За да размразите големи парчета месо или риба трябва да ги сложите върху решетъчната скара и отдолу да поставите тава, 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 подправките.
- Храната се готви винаги след като се размрази.
- Не замразявайте храна, която вече веднъж е била размразена.

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

ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ	НИВО LO		НИВО HI	
	Тегло	Време	Тегло	Време
Хляб	1/2кг.	35 мин.		
Сладкиши	1/2кг.	25 мин.		
Риба	1/2кг.	30 мин.		
Риба	1 кг.	40 мин.		
Пиле			1 кг.	75 мин.
Пиле			1,5 кг.	90 мин.
Бифтек			1/2кг.	40 мин.
Кайма			1/2кг.	60 мин.
Кайма			1 кг.	120 мин.

Времето показано в таблицата е ориентировъчно, където времето за размразяване зависи от стаината температура, теглото на храната и градуса, на който се размразява.

## Настройка на електронния часовник

Часовникът на Вашата фурна позволява да програмирате следните функции:

- 1. Аларма:** Възпроизвежда звуков сигнал след определено време. За тази цел не е нужно фурната да готви
- 2. Продължителност на готвенето:** Позволява да се готви през избраното време, след това фурната се изключва автоматично.
- 3. Час за приключване на готвенето:** Позволява да се готви до установения час, след това фурната се изключва автоматично.
- 4. Продължителност и край на готвенето:** Позволява да се програмира продължителността и часа за 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).

### 1. Програмиране на Алармата.

- 1 Докоснете символа  $\odot$  на екрана. Натискайки символите  $\wedge$  или  $\vee$  може да видите функциите на часовника.
- 2 Когато намерите функцията  $((\bullet))$ , натиснете символа на екрана. Ако докоснете стрелката, ще излезете от менюто и ще се върнете към предишния екран.
- 3 Изберете времето, след което искате часовника да ви предупреди, чрез натискане на символите +/-.
- 4 След това натиснете символа **OK**. Ако докоснете стрелката, ще излезете от предишното меню, анулирайки това, което сте направили.



- 5 Ще се чуят 2 последователни звука. Часовникът показва оставащото време до сигнализиране и символа  $((\bullet))$  ще мига бавно.



6 След изтичане на програмираното време, ще прозвучи звуков сигнал и символа **(●●)** ще започне да мига бързо.

7 Натиснете произволен сензор за да спре алармата.

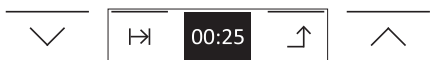
За да промените избраното време, следвайте отново горепосочените инструкции.

## 2. Програмиране на продължителността на готвенето.

1 Докоснете символа **⌚** на екрана. Натискайки символите **⏪** или **⏩** може да видите функциите на часовника.

2 Когато намерите функцията **→|**, натиснете символа на екрана. Ако докоснете стрелката, ще излезете от менюто и ще се върнете към предишния екран.

3 Докоснете символите **⏪** или **⏩** за да изберете времетраенето.



4 След това докоснете символа **→|** за да остане приет. Ако докоснете стрелката, ще излезете от предишното меню, анулирайки това, което сте въвели.

5 Ще се чуят 2 последователни звука и на часовника символа **AUTO** ще мига бавно. На дисплея ще се покаже времето за готвене и предвидения час на приключване.

6 След изтичане на програмираното време, фурната ще изгасне, ще прозвучи звуков сигнал и символа **AUTO** ще започне да мига бързо.

7 На екрана на фурната може да изберете следните опции:

**ПРОДЪЛЖИ ГОТВЕНЕТО:** Фурната ще продължи да се готви ръчно, с последната настройка за готвене и температура, която е била избрана.

**ЗАПАМЕТИ РЕЦЕПТАТА:** Можете да запаметите в паметта на фурната извършеното готвене, с цел да го повторите по-късно.

**ИЗКЛЮЧВАНЕ:** При докосването на тази опция изключвате звуковия сигнал и фурната изгасва. Ястието вече е приготвено и готово за поднасяне.

## ВАЖНО

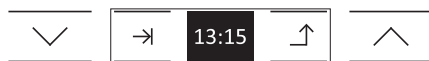
Ако желаете да промените избраното време, следвайте отново горепосочените инструкции.

## 3. Програмиране на часа за приключване на готвенето.

1 Докоснете символа **⌚** на екрана. Натискайки символите **⏪** или **⏩** може да видите функциите на часовника.

2 Когато намерите функцията **→|**, натиснете символа на екрана. Ако докоснете стрелката, ще излезете от менюто и ще се върнете към предишния екран.

3 На екрана ще видите текущия час. Докоснете символите **⏪** или **⏩** за да изберете часа на приключване.



4 След това докоснете символа **→|** за да остане приет. Ако докоснете стрелката, ще излезете от предишното меню, анулирайки това, което сте въвели.

5 Ще се чуят 2 последователни звука и символа **AUTO** на часовника ще започне да мига бавно. На дисплея ще се покаже програмираната продължителност и часа за приключване на готвенето.

6 След изтичане на програмираното време, фурната ще изключи, ще прозвучи звуков сигнал и символа **AUTO** ще започне да мига бързо.

7 Накрая само трябва да следвате стъпките, които сме Ви посочили в горния абзац.

#### 4. Програмиране на продължителността и край на готвенето.

1 Докоснете символа  $\ominus$  на екрана. Натискайки символите  $\overline{\wedge}$  или  $\overline{\vee}$  може да видите функциите на часовника.

2 Когато намерите функцията  $\rightarrow\downarrow$ , натиснете символа на екрана. Ако докоснете стрелката, ще излезете от менюто и ще се върнете към предишния екран.

3 Докоснете символите  $\overline{\wedge}$  или  $\overline{\vee}$  за да изберете времетраенето.



4 След това докоснете символа  $\rightarrow\downarrow$  за да остане приет. Ако докоснете стрелката, ще излезете от предишното меню, анулирайки това, което сте въвели.

5 Ще се чуят 2 последователни звука и символа AUTO на часовника ще започне да мига бавно. На дисплея се показва времето за готвене и предвидения час на приключване.

6 Докоснете отново символа  $\ominus$  на екрана. Чрез докосването на символите  $\overline{\wedge}$  или  $\overline{\vee}$  потърсете функция за приключване на времето  $\rightarrow\downarrow$ .

7 Когато я намерите, натиснете символа на екрана.

8 На екрана ще видите текущото време. Чрез докосване на символите  $\overline{\wedge}$  или  $\overline{\vee}$  изберете часа на приключване.



9 След това докоснете символа  $\rightarrow\downarrow$  за да остане приет.

10 Ще се чуят 2 последователни звука. Фурната ще остане изключена, а символа AUTO осветен. Вашата фурна е програмирана.

11 Натиснете върху символа  $\overline{\ominus}$  и изберете една функция и температура за готвене.

12 Когато настъпи зададеното време на готвене, фурната се включва и се извършва готвенето за избраното време.

13 На дисплея се показва времето за готвене и часа на приключване. Символът AUTO мига бавно на часовника.

14 Когато настъпи края на зададеното време, фурната се изключва автоматично, чува се звуков сигнал и символът AUTO започва да мига бързо.

15 Накрая само трябва да следвате стъпките, които сме Ви посочили в горния абзац.


Сензорът за месо измерва вътрешната температура на печене. Когато тази температура достигне избраното ниво, фурната се изключва автоматично.

Готвенето със сензора осигурява оптимални резултати за всякакъв тип и размер месо.



## Как се поставя на сензора за месо?

- Използвайте само оригинален сензор за месо.
- Поставете сензора преди процеса на готвене да е започнал.
- Забийте сензора под едната страна на месото, така че върхът да е разположен в центъра.
- Забийте сензора изцяло, до неговата ръкохватка.
- Препоръчва се да се обърне печеното по средата на топлинната обработка. Това трябва да се има предвид, за да се избегнат проблеми със сензора за месо.
- Върхът на сензора за месо не трябва да влиза в контакт с кокали и мазнини. Също така не трябва да попада в кухи зони, което може да се получи при птици.



## Употреба на сензора за месо

- Поставете месото за печене във фурната, заедно със сензора за месо.
- Пъхнете края на сензора в гнездото разположено в горната лява част на фурната.
- При включване на сензора за месо, на екрана ще видите символа .



- При докосване на този символ, ще видите препоръчаната температура от фурната за довършване на печенето. С докосване на символите  или  може да промените тази температура.



- След това докоснете символа .
- Накрая, изберете функция на готвене или рецепта.
- По време на готвенето, на дисплея ще видите символа  и температурата, която измерва сензора за месо в този момент, както и избраната температура.




- Когато във вътрешността на печеното се достигне избраната температура, фурната се изключва и прозвучава звуков сигнал.
- На екрана на фурната може да изберете следните опции:

**ПРОДЪЛЖИ ГОТВЕНЕТО:** Фурната ще продължи да се готви ръчно, с последната настройка за готвене и температура, която е била избрана.

**ЗАПАМЕТИ РЕЦЕПТАТА:** Можете да запаметите в паметта на фурната извършеното готвене, с цел да го повторите по-късно.

**ИЗКЛЮЧВАНЕ:** При докосването на тази опция изключвате звуковия сигнал и фурната изгасва. Ястието вече е приготвено и готово за поднасяне.

## ВАЖНО

Ако по време на готвенето желаете да се промените температурата на сензора за месо, докоснете символа  и процедирайте, както е посочено по-горе.

**Таблица на приблизителни стойности за готвене със сензора за месо.**

ГОТВЕНО	Температура на сензора за месо	Забележки
Печено говеждо	35 - 40 °C	НЕДОБРЕ ОПЕЧЕНО
Печено говеждо	45 - 50 °C	СРЕДНО ОПЕЧЕНО
Печено говеждо	55 - 60 °C	ДОБРЕ ОПЕЧЕНО
Агнешки бут	65 - 70 °C	
Плешка	80 - 85 °C	
Свинско каре	65 - 70 °C	
Свински бут	80 - 85 °C	
Пиле	75 - 80 °C	
Печена пуйка	80 - 85 °C	

### Програмиране на времето за готвене със сензора за месо

Когато готвите с помощта на сензора за месо, можете да настроите само началния час на готвене и алармата.

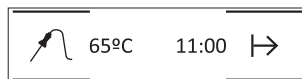
Не можете да програмирате времето на готвене, тъй като то се определя от момента на достигане на температурата във вътрешността в печеното, измерено със сензора за месо.

За да се извърши това програмиране, след свързване на сензора за месо към фурната:

- Докоснете символа . С натискане на символите или , ще видите на екрана Час за начало на готвенето. Натиснете символа .
- Чрез докосване на символите или изберете началния час. Натиснете на екрана символа , за да остане приет, ще се чуят 2 последователни звукови сигнала, в потвърждение.



- Фурната ще остане изключена, докато настъпи времето за начало на готвене. На екрана ще видите:



- При достигане на програмирания час, фурната ще се включи и ще започне да готви.
- Когато във вътрешността на печеното се достигне избраната температура, фурната ще изключи и ще прозвучи звуков сигнал. На екрана на фурната може да изберете следните опции:
  - ПРОДЪЛЖИ ГОТВЕНОТО
  - ЗАПАМЕТИ РЕЦЕПТАТА
  - ИЗКЛЮЧВАНЕ


















Ако желаете да промените избраното време, следвайте инструкциите посочени по-горе.

## Рецепти за готвене с фурната


Вашата фурна предлага възможности да приготвя храна, следвайки предложените рецепти. За да направите това, единствено трябва да изберете подходящата рецепта (вижте раздел „Избор на рецепти за готвене“), да посочите теглото на храната за готвене и да сложите продуктите във фурната.


Не трябва да се притеснявате за нищо друго, тъй като фурна ще сготви вместо Вас с оптимални резултати.

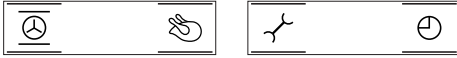
По-долу Ви показваме възможни рецепти за готвене:



СИМВОЛ	РЕЦЕПТИ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕТ-РАЕНЕ	ТЕГЛО	ЯСТИЯ
	Пиле - птици	—	В зависимост от теглото	В зависимост от теглото	0,5 - 10 кг.	Пиле, патица, пуйка, гъска
	Бутчета от пиле - птици	—	В зависимост от теглото	В зависимост от теглото	0,5 - 2 кг.	Пилешко или патешко бутче
	Телешко	—	В зависимост от теглото	В зависимост от теглото	0,5 - 6 кг.	Телешко, печено кайма пълнено печено
	Свинско	—	В зависимост от теглото	В зависимост от теглото	0,5 - 10 кг.	Свинско, прасенце
	Говеждо, агнешко	—	В зависимост от теглото	В зависимост от теглото	0,5 - 5 кг.	Говеждо, агнешко, Джолан от телешко месо
	Пържоли	—	В зависимост от теглото	В зависимост от теглото	0,5 - 4 кг.	Пържоли телешко, свинско, Говеждо печено
	Риба	—	В зависимост от теглото	В зависимост от теглото	0,5 - 5 кг.	Риба по принцип
	Торта в тавичка	—	140 - 170 °C	70 мин.	—	Кекс, Торта в тавичка, чийзкейк
	Печен плодов сладкиш <sup>(1)</sup>	—	150 - 180 °C	50 мин.	—	Пандишпан
	Печен плодов сладкиш <sup>(2)</sup>	—	150 - 180 °C	35 мин.	—	Пандишпан и фино тесто
	Малко кексче	—	150 - 180 °C	—	—	Торта без пълнеж / Сладкиш
	Бял хляб	Да	160 - 190 °C	В зависимост от теглото	0,5 - 2 кг.	
	Ръжен хляб	Да	160 - 190 °C	В зависимост от теглото	1 - 4 кг.	
	Пълнозърнест хляб		120 - 160 °C	В зависимост от теглото	1 - 3 кг.	
	Суфле		160 - 190 °C	40 мин.	—	Зеленчуци огретен, юфка, картофи
	Пица от дебело тесто	Да	190 - 250 °C	12 мин.	—	
	Пица от тънко тесто	Да	190 - 250 °C	9 мин.	—	

## Избор на рецепти за готвене

1 Включете фурната докосвайки символа .




2 Натиснете символа  за да получите достъп до менюто с рецепти.



3 Докосвайки символите  или  може да стигнете до различни рецепти. Натиснете символа на рецептата, за да остане избрана.

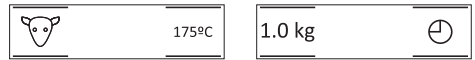


4 След това ще се покаже символа и температурата на избраната рецепта. Също така ще Ви поиска да потвърдите теглото на храната за готвене.

5 С натискане на символите  или  изберете теглото на храна. След като го изберете, докоснете символа .

6 Ще се чуят 2 последователни звукови сигнала, в потвърждение на избраната рецепта и на часовника символа AUTO ще мига бавно. Фурната ще започне да готви и в продължение на няколко секунди на дисплея ще видите предвиденото време до приключване на готвенето.

7 След това ще се покаже теглото на избраната храна. Това тегло може да бъде изменено (натискайки върху стойността на екрана) само през първите 10 минути от процеса на готвене.



8 Когато изтече това време, вече не е възможно да промените теглото.

9 След приключване на програмираното време за рецептата, фурната изключва, прозвучава звуков сигнал и символът AUTO започва да мига бързо. На екрана на фурната може да изберете:

**ПРОДЪЛЖИ ГОТВЕНЕТО:** Фурната ще ви подкани да изберете функция за готвене за да продължи на ръчен режим.

**ИЗКЛЮЧВАНЕ:** Звуковия сигнал спира и фурната се изключва. Ястието вече е приготвено и готово за поднасяне.

## Важна информация за готвенето с рецепти

- Когато изберете рецепта и в зависимост от теглото, което посочите, фурната изчислява автоматично температурата и нужното време за готвене, но можете да промените тези стойности. Продължителността на готвенето се отнася до не загрята фурна, освен ако не е посочено друго.
- По тази причина е много важно да изберете подходящото тегло на храната за готвене, за да може рецептата да се изпълни правилно.
- Ако готвите със сензора за месо, фурната определя само температурата за готвене. Продължителността зависи от температурата, която сте избрали за сензора за месо.

- С програмите за печене, след изтичане на известно време на готвене, фурната ще ви предупреди, че е препоръчително да обърнете печеното. Когато достигне този момент, фурната ще започне да издава звуков сигнал за известно време.

Ако не обърнете парчето, фурната ще продължи да готви според програмираната рецепта.


- Когато готвите рецепти чрез печене, трябва да имате предвид, че меса с твърде дебел слой сланина се нуждаят от значително по-продължително готвене. Също така, в случай че готвите няколко парчета месо, трябва да удължите времето за готвене.
- За рецептите на сладкиши, хляб или със запечена коричка, трябва да имате предвид, че рецептите стават готови, смятайки тегло от 500 г брашно или 1 кг картофи или сурови зеленчуци.
- Ако желаете да готвите по-големи количества, тогава ще бъде необходимо да понижите малко температурата и да увеличите времето за готвене (около 10 минути за допълнителен килограм).
- Ако искате да готвите по-малки количества, трябва да го правите за по-малко време и при по-висока температура.

## ВНИМАНИЕ

За рецептите от бял хляб, ръжен хляб, пица с тънко тесто и пица с дебело тесто, фурната трябва да бъде предварително загрята преди да поставите храната. По този начин фурната има подходяща температура за да извърши този вид готвене при най-добри условия.

За останалите рецепти не се счита за необходимо да се подгръва фурната.

Когато готвите тези рецепти, трябва да процедирате, както Ви показваме по-долу:



- Първо изберете рецептата, после фурната ще започне да загрява.
- **ВАЖНО:** Не трябва да вкарвате храната, докато фурната не Ви съобщи.
- По време на подгръването на фурната, ще видите, че на часовника мига символа .
- При достигане на зададената температура в рецептата, фурната издава звуков сигнал.
- Вече може да поставите храната.
- Звуковият сигнал и съобщението на дисплея ще продължат, докато не отворите вратата на фурната и не поставите храната в нея.
- Накрая храната ще се сготви автоматично следвайки рецептата.

## Използване на паметите на фурната

### Запаметяване на дадено ястие в паметта на фурната



Както видяхме в ръководството, в края на готвенето фурната винаги Ви предоставя възможността да запаметите рецептата в някоя памет, за да я повторите по-късно при същите условия. Фурната разполага с 10 памети за записване на рецепти.

Когато докоснете екрана върху **ЗАПИШИ РЕЦЕПТАТА**, фурната ще Ви подкани да определите типа на запаметената рецепта (месо, риба, сладкиш и т.н.).

Докоснете символите  или  за да изберете типа рецепта, след това натиснете символа, за да остане избран.






В случай, че при записване на рецепта, фурната не разполага със свободна памет, текста на дисплея ще Ви го посочи.

След това можете да решите дали да запаметите рецептата (при изключване на фурната) или да я запишете върху някоя съществуваща (презаписване). В този случай фурната ще Ви подкани да посочите коя памет искате да презапишете.

Натискайки символите  или  може да потърсите паметта, която желаете. Натиснете върху номера на паметта, за да я изберете.

Накрая, фурната ще Ви покаже типа на рецептата и паметта, в която сте я записали.

### Готвене с паметите на фурната

- За да готвите с една от паметите, след включване на фурната, трябва да докоснете опцията за готвене с рецепти .
- Докоснете символите  или , изберете сред различните рецепти за готвене, докато стигнете до **ПАМЕТТЕ**. Докоснете символ **M**, за да изберете паметта.
- Натискайки символите  или  изберете предпочитаната памет.



- След натискане на избраната памет, ще чуете 2 последователни сигнала, в потвърждение и фурната започва да готви.

- След приключване на определеното време за рецептата, фурната изключва, прозвучава звуков сигнал и символът AUTO започва да мига бързо. На екрана на фурната може да изберете:

**ПРОДЪЛЖИ ГОТВЕНЕТО:** Фурната ще ви подкани да изберете функция за готвене, за да продължи на ръчен режим.

**ЗАПАМЕТИ РЕЦЕПТАТА:** Ако сте направили промени по време на готвенето, можете да ги запаметите в нова рецепта.

**ИЗКЛЮЧВАНЕ:** При докосването на тази опция изключват звуковия сигнал и фурната изгасва. Ястието вече е приготвено и готово за поднасяне.

### ВАЖНО


Ако не докоснете нито една от опциите, след изтичането на известно време, фурната ще се изключи автоматично.

## Други специални функции

### Функция Защита от децата

Тази функция блокира управлението на фурната, за да предотврати случайно натискане от малки деца.

#### 1) За да активирате функцията:

- Първо включете фурната докосвайки символа , ако фурната е изключена.
- След това докоснете едновременно символите **+** и **-**.

- Ще чуете продължителен сигнал и на екрана на фурната ще видите съобщение, информиращо Ви, че фурната е блокирана.

Ако докоснете контролния панел на фурната, на дисплея ще се появи горепосочената информация.

#### 2) За да дезактивирате функцията:

- Докоснете едновременно символите **+** и **-**.



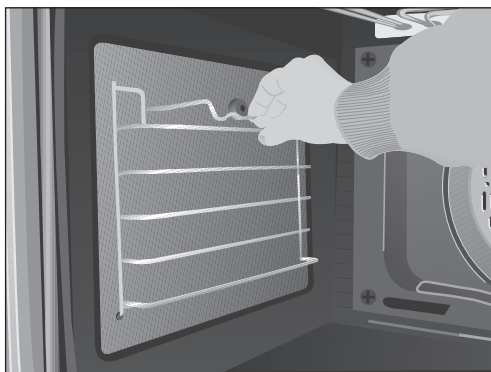
С тази функция се постига, чрез съвместното действие на водната пара и отличните качества на новия емайл Тека Hydroclean®, мазнините и мръсотията, останали по стените на фурната, да се отделят без усилие.

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 мазнината.

### Извършване на цикъл за почистване на фурната


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



1. Извадете предварително тавите и всички аксесоари от фурната, включително опорите на 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  за да се включи фурната.

4. Натиснете на екрана символа  и след това изберете функцията Тека Hydroclean®.
5. Тогава ще чуете звуков 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 за почистване.

### ВАЖНО

Продължителността на тази функция не може да бъде променяна. За да приключи по-рано, изключете фурната с докосване на сензора .

6. Когато настъпи края на зададеното време, фурната се изключва, чува се звуков сигнал и символът  започва да мига бързо.
7. Натиснете символа , за да спрете звуковия сигнал и да изгасне символа .
8. Фурната е готова за отстраняване на всички остатъци с влажна кърпа, както и за попиване на излишната вода от вътрешността ѝ.

### ВАЖНО

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

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

### 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 тавата

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

1. Поставете тавата за почистване на средна височина на подпората за тави.
2. При студена фурна, налейте бавно 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 е включен към фурната. Други методи за почистване могат да увредят емайла. Най-вече, 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 се нуждаете от цялостно почистване, използвайте леки препарати.

Някои храни като домати, оцета, печивата в сол... могат да променят аспекта на повърхността на емайла. Това е нормално.

## ЗА ЗАПАЗВАНЕ КАЧЕСТВОТО И ПОЧИСТВАЩИТЕ СВОЙСТВА НА ЕМАЙЛА:

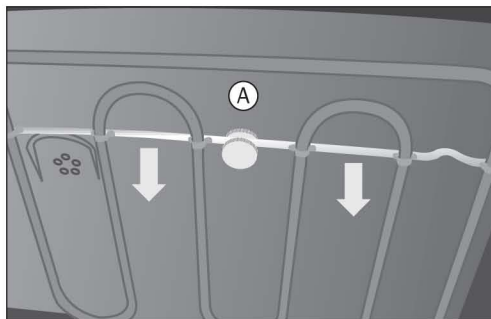
1. Не изливайте студена вода във фурната, когато тя все още е гореща! Това може лесно да повреди емайла!
2. Никога не използвайте препарати за почистване на котлен камък или препарати и продукти за почистване на фурни с **pH над 12!!!**
3. Ако е необходимо дълбоко почистване, използвайте неутрален препарат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

## Употреба на Сгъваемия грил

За почистване на горната част на фурната,

- Изчакайте, докато фурната изстине.
- Натиснете с двете ръце лоста за съпротива на Грила (А), докато се освободи от горното придържашо приспособление.
- Обърнете съпротивата и почистете горната част на фурната.
- Накрая поставете отново съпротивата на Грила в първоначалната позиция.

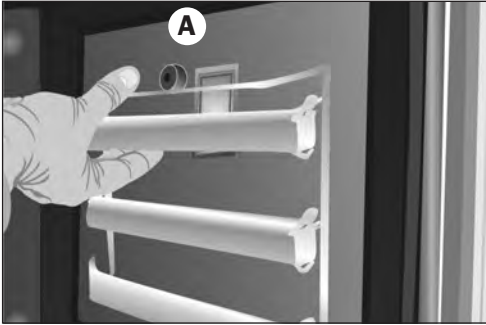


## Смяна на крушката на фурната

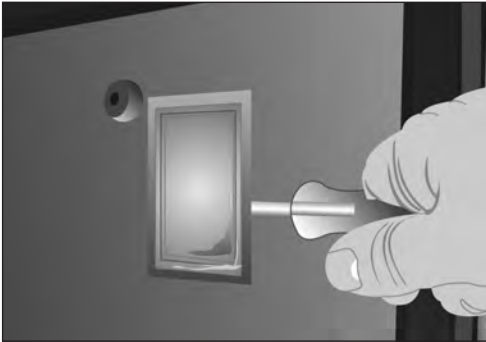
### ВНИМАНИЕ

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

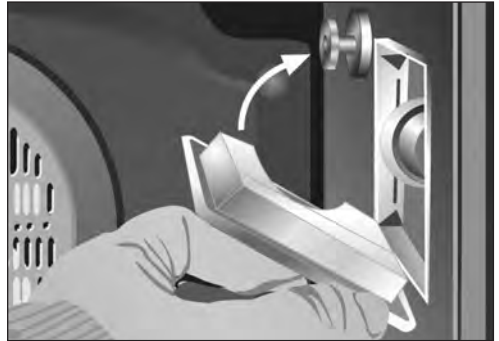
- Разглобете телескопичните водачи, развийки болт (А).



- Махнете оптичното стъкло на лампата с подходящ инструмент.

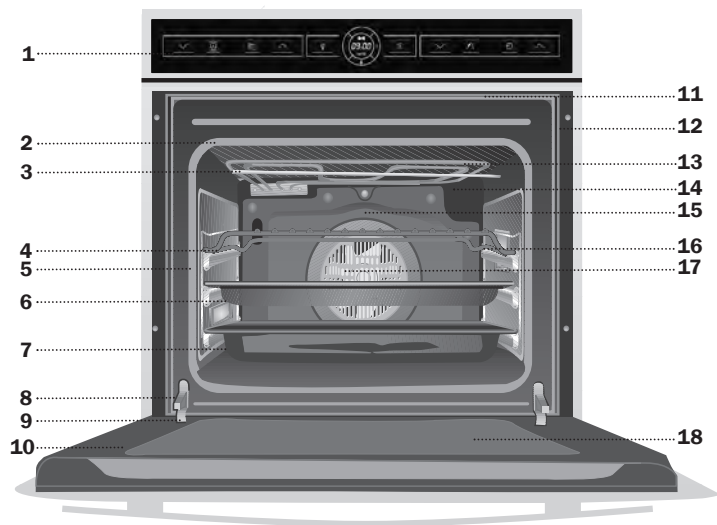


- Подменете крушката.
- Сглобете отново стъклото, като се уверите че е в точната позиция.



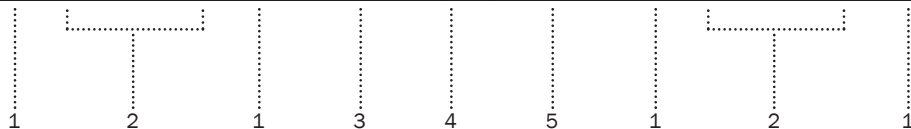
Подменената крушка трябва да е устойчива на температура до 300 °С, поискайте я от техническия сервиз.

## HL-890



- 1 Panou de comenzi
- 2 Garnitură de etanșare
- 3 Reziștența grilului
- 4 Grătar
- 5 Suport telescopic
- 6 Tavă pentru prăjituri
- 7 Tavă pentru coacere
- 8 Întrerupător deschidere ușă
- 9 Balama
- 10 Ușă
- 11 Fantă de aerisire
- 12 Prindere pe piesa de mobilier
- 13 Ecran grătar
- 14 Evacuare fum
- 15 Panou posterior
- 16 Becuri
- 17 Turbină
- 18 Geam interior de dimensiune mare

## Panoul de comenzi



- 1 Acces la meniuri
- 2 Ecran pentru informații
- 3 Senzor pentru iluminare interioară
- 4 Ceas
- 5 Pornirea/Oprirea cuptorului

## Atenție

Cuptorul dumneavoastră electric încorporează o tehnologie Touch-Control. Pentru a-l folosi este suficient să atingeți cu degetul simbolurile de pe panou.



Sensibilitatea tehnologiei touch control se adaptează în continuu la condițiile ambientale. Când veți conecta cuptorul la rețeaua electrică, trebuie să aveți grijă ca suprafața geamului panoului de comenzi să fie curată și neobstrucționată.

Dacă atunci când atingeți panoul cu degetul, cuptorul nu răspunde corect, trebuie să deconectați cuptorul de la rețeaua electrică iar după un moment să îl conectați din nou. Astfel, senzorii se reglează automat și vor răspunde din nou la atingerea panoului cu degetul.


## Foarte important

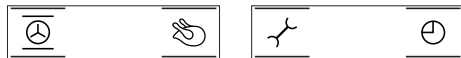
În cazul unei pene de curent, întreaga programare a cuptorului electric se va șterge iar pe ecran va apărea clipind semnalul 12:00. Va trebui să reglați ceasul cuptorului și să îl programați din nou.





## Reglarea ceasului electronic

- Când veți conecta cuptorul veți observa că pe ecranul ceasului apare clipind ora 12:00. De asemenea, veți observa că mesajul de pe ecran vă va cere să alegeți limba în care vor fi afișate mesajele.
- Selectați limba apăsând simbolurile  sau  de pe panou. În continuare apăsați ecranul în dreptul limbii alese.
- Atingând simbolurile + sau - selectați ora ceasului.
- În continuare se vor auzi două beep-uri consecutive de confirmare a alegerii.
- Ora selectată va apărea pe ecranul cuptorului.

## Funcționarea cuptorului

Pentru a găti trebuie să apăsați simbolul . În continuare veți vedea pe ecran diferitele posibilități de folosire a cuptorului.







- Accesul la Funcțiile de gătit . Permite selectarea funcției de gătit dorite prin combinarea unor surse de căldură diferite.
- Selectarea Rețetelor de gătit . Trebuie doar să introduceți alimentul și să precizați greutatea acestuia pe ecran; cuptorul va găti automat pentru dumneavoastră.
- Configurarea cuptorului . Accesul la diferite posibilități de personalizare a cuptorului.
- Programarea ceasului electronic . Pentru a programa folosirea cuptorului în funcție de timp.


Dacă nu se va selecta nicio funcție sau rețetă, atunci cuptorul se va opri din nou, afișând doar ora actuală.

## Informații importante pentru folosirea cuptorului.




Pentru a programa cuptorul dumneavoastră electric, trebuie să aveți în vedere următoarele:

1. Când simbolurile  sau  apar luminate în roșu, atunci le puteți apăsa pentru a naviga prin meniuri sau pentru a schimba valorile. Dacă simbolurile sunt stinse, nu vor răspunde chiar dacă sunt apăstate.
2. Dacă pe ecranele de text simbolurile apar indicate între , atunci vor putea fi apăstate pentru a se accesa meniurile sau funcțiile. Dacă nu apar ca atare, atunci ele au doar rol informativ.

3. La apăsarea simbolului  se iese din meniul prezent pentru a intra în meniul anterior.

4. Dacă apăsați în oricare moment simbolul  cuptorul se va opri anulând orice programare anterioară.



## Configurarea cuptorului. Utilități

Apăsând pe ecran simbolul  iar apoi simbolurile  sau  veți putea accesa diferitele posibilități de personalizare a cuptorului dumneavoastră.

### S1. Modificarea orei.

Permite modificarea orei de pe ceas. După ce apăsați pe **S1**, folosiți simbolurile + / - ale ceasului pentru a modifica ora. După ce ați terminat, apăsați OK.



### S2. Limba.

Pentru a modifica limba selectată. După ce apăsați pe ecran pe **S2** veți putea căuta limba dorită apăsând pe simbolurile  sau  Când terminați apăsați pe limba aleasă pentru a confirma.

### S3. Oprirea ceasului.



Dacă doriți să selectați oprirea ceasului, acesta se va opri când nu este folosit. După ce apăsați pe **S3**, veți fi întrebat dacă doriți să opriți sau nu ceasul. Apăsați pe opțiunea dorită.

### S4. Luminozitatea.

Permite modificarea luminozității textului care apare pe ecran. După ce apăsați pe **S4**, veți putea alege nivelul de luminozitate (1-5) apăsând pe simbolurile  sau ; în același timp veți vedea cum se schimbă luminozitatea cuvântului care apare pe ecran. Când terminați apăsați pe valoarea dorită pentru a confirma alegerea.

### S5. Limitarea duratei de gătire.

Permite selectarea duratei maxime de gătit. Dacă se gătește în modul manual și dintr-un motiv oarecare uitați să opriți cuptorul, acesta se va opri automat după expirarea timpului indicat.

După ce apăsați pe **S5**, apăsați pe simbolurile  sau  pentru a selecta durata maximă în ore. Când terminați apăsați valoarea selectată pe ecran pentru a confirma.

### S6. Preîncălzire rapidă.

Permite anularea opțiunii de preîncălzire rapidă la începutul gătitului (este setarea din fabrică și nu este aplicabilă pentru gătitul cu rețete).

După ce apăsați pe **S6**, veți fi întrebat dacă doriți să eliminați sau nu preîncălzirea rapidă. Apăsați pe opțiunea dorită.



### S7. Lumina interioară.

În mod normal, lumina interioară a cuptorului se va stinge când începe gătitul. Selectarea acestei opțiuni va face ca lumina interioară să rămână aprinsă pe toată durata gătitului.

După ce atingeți **S7**, veți fi întrebat dacă doriți sau nu să stingeți lumina interioară pe durata gătitului. Apăsați pe opțiunea dorită.

## S8. Durata alarmei.

Permite alegerea duratei de funcționare a semnalului sonor după terminarea unui gătit programat sau cu rețete.



După ce apăsați pe **S8**, apăsați pe simbolurile  sau  pentru a selecta durata de funcționare a semnalului sonor ce anunță finalul gătitului. Când terminați apăsați pe ecran pe valoarea dorită pentru a confirma.

## S9. Siguranță pentru copii.

Dacă selectați această opțiune, cuptorul va rămâne blocat atunci când nu este folosit, pentru a evita folosirea acestuia de către copii. Pentru a debloca cuptorul, trebuie să apăsați în același timp senzorii + și -.

După ce apăsați pe **S9**, veți fi întrebat dacă doriți să activați sau nu siguranța pentru copii. Apăsați pe opțiunea dorită.

## S10. Ștergerea memoriilor.

Permite ștergerea memoriilor, pentru a putea înregistra mai multe rețete. După ce apăsați pe **S10**, apăsați pe simbolurile  sau  pentru a căuta memoria pe care vreți să o ștergeți.

După ce ați găsit memoria pe care doriți să o ștergeți, apăsați pe **M...** pentru a o selecta. Cuptorul vă va cere să confirmați că doriți ștergerea acestei memorii. Dacă nu doriți să o ștergeți, apăsați săgeata pentru a ieși din acest meniu, revenind la meniul anterior.

Apăsați pe **Confirmare Ștergere** pentru a accepta. În continuare veți vedea afișat un mesaj de confirmare a faptului că memoria aleasă a fost ștearsă.

## S11. Funcția Demo.

Alegând această opțiune veți putea folosi cuptorul fără ca acesta să se încălzească. Este o funcție creată pentru a fi folosită de către Serviciul de Asistență Tehnică.

După ce apăsați pe **S11**, veți fi întrebat dacă vreți sau nu să folosiți cuptorul în modul Demo. Apăsați opțiunea dorită.

## S12. Restabilirea setărilor.

Permite restabilirea setărilor inițiale din fabrică. Cuptorul va pierde orice tip de personalizare exceptând ora.

După ce apăsați pe **S12**, veți fi întrebat dacă doriți să restabiliți setările din fabrică. Apăsați pe opțiunea dorită.

## Funcțiile de gătit ale cuptorului

Prin intermediul funcțiilor de gătit descrise în continuare, veți dispune de multiple opțiuni pentru gătit. Pentru a obține rezultate optime, puteți folosi ca ajutor tabelele de gătit atașate acestui manual.

### Căldură superioară/inferioară

Se folosește la torturi și pandișpanuri, când căldura primită trebuie să fie uniformă și pentru a obține o textură pufoasă.

### Căldură superioară

Potrivită pentru încălzirea ușoară a alimentelor. Încălzirea mâncărilor.

### Căldură inferioară

Căldură ce provine doar din partea inferioară. Potrivită pentru încălzirea mâncărilor sau pentru a crește coca prăjiturilor.



### Grill și căldură inferioară

Specială pentru fripturi. Se poate utiliza pentru orice tip de bucăți de carne, indiferent de mărimea lor.



### Grill

Gratinare și coacere superficială. Permite rumenirea stratului exterior fără a afecta interiorul alimentelor. Indicat pentru felii plate precum biftecul, coastele, peștele sau pâine prăjită.



### MaxiGrill

Permite gratinarea pe suprafețe mai mari decât în cazul funcției Grill, precum și o putere mai mare de gratinare, obținându-se astfel o rumenire mai rapidă a alimentelor.



### Grill / MaxiGrill cu turbina

Permite coacerea uniformă în același timp cu o rumenire superficială. Ideală pentru fripturi la grătar. Specială pentru bucăți de carne voluminoase de tip pasăre sau vânat. Se recomandă așezarea bucății de carne pe grătarul cuptorului iar dedesubt a tăvii pentru a colecta scurgerile de zeamă.

### Atenție

Pe durata folosirii funcției Grill, MaxiGrill sau MaxiGrill cu turbina, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.



### Căldură sup./inf. + turbina

Potrivită pentru fripturi și prăjituri. Ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului, reducând timpul și temperatura de gătit.



### Turbo

Ventilatorul distribuie căldura care provine de la o rezistență situată în partea posterioară a cuptorului. Se produce astfel o căldură uniformă ce permite gătitul pe două nivele în același timp.



### Turbo + căldură inferioară

Specială pentru a găti pizza, plăcinte, prăjituri sau pandișpanuri umplute cu fructe.



### La foc încet

Specială pentru a găti cărnuri în sos, tocane, etc... tradiționale, și în general pentru rețete care necesită o gătire „la foc încet”, cu perioade lungi și temperaturi scăzute de gătit.

Pentru a obține rezultate mai bune se recomandă folosirea caserolelor cu capac, asigurându-vă că pot fi folosite în cuptor.



### Decongelare

A se vedea capitolul „Recomandări pentru decongelarea alimentelor”.



### Menținerea căldurii

Această funcție permite menținerea unei călduri în interiorul cuptorului, potrivite pentru ca mâncărurile să fie păstrate calde până la ora când acestea se vor servi. Cu această funcție veți putea varia temperatura în interiorul cuptorului doar între 50 și 90 °C. Cu această funcție veți putea menține carnea caldă la 60 °C în interiorul cuptorului. Bucățile mari de carne între 1 și 2 ore, iar bucățile mai subțiri între 30 și 40 de minute.






### Funcția de curățare TEKA HYDROCLEAN®



După realizarea acestui ciclu de curățare, grăsimea și resturile de murdărie ce au rămas pe pereții cuptorului se desprind fără efort cu o cârpă umeda.




## Acces la funcțiile de gătit

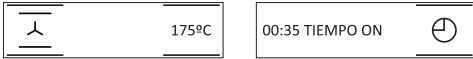
Apăsând pe ecran simbolul  și apoi simbolurile  sau , veți putea accesa diferitele funcții de gătit.


**1** Apăsați pe simbolul funcției odată ce aceasta a fost aleasă.

**2** În continuare vi se va cere ca apăsând pe simbolurile  sau  să modificați temperatura inițială propusă de cuptor.



**3** După selectarea temperaturii de gătit, apăsați pe ecran pe simbolul . În continuare veți auzi două beep-uri consecutive, cuptorul va începe să gătească iar pe ecran veți vedea timpul de gătit scurs până în acel moment și accesul la Programarea ceasului.




**4** Pentru a termina gătitul trebuie doar să apăsați simbolul .

**5** În continuare cuptorul se va opri. Ecranul vă va arăta un text cu opțiunea de salvare a rețetei.

**6** Dacă apăsați pe această opțiune, veți putea salva în memoria cuptorului gătitul realizat pentru a putea fi repetat în viitor. Dacă nu apăsați pe aceasta opțiune, în scurt timp cuptorul va arăta doar ora curentă.


### IMPORTANT

Când cuptorul atinge temperatura selectată, veți auzi un semnal sonor.



Pe durata gătitului, simbolul  se aprinde pentru a indica faptul că în acest moment se transmite căldură către aliment.

## Recomandări pentru decongelarea alimentelor

Decongelarea se realizează printr-un sistem de aer cald pe două nivele, nivelul **HI** pentru cărnuri în general și nivelul **LO** pentru pește, prăjituri și pâine.

- Când selectați funcția  (urmăriți instrucțiunile din secțiunea „Accesul la Funcțiile de Gătit”), pe ecran veți vedea:



- Apăsați simbolurile  sau  pentru a selecta nivelul de decongelare HI sau LO. În continuare apăsați pe simbolurile HI sau LO pentru a confirma.
- Când terminați veți auzi două beep-uri consecutive de confirmare.

La decongelarea alimentelor trebuie să se aibă în vedere că:

- Alimentele fără ambalaj trebuie așezate pe tava cuptorului sau pe o farfurie.
- Pentru a decongela bucăți mari de carne sau pește, acestea trebuie așezate pe grătar și deasupra unei tăvi pentru a colecta lichidele.
- Cărnurile și peștele nu necesită o decongelare totală pentru a fi gătite. Este suficient ca suprafața să fie moale pentru a se putea adăuga condimentele.
- După decongelare, întotdeauna alimentul trebuie gătit.
- Nu congelați din nou un aliment deja decongelat.

Pentru timpii de decongelare și nivelul care trebuie selectat trebuie să aveți în vedere tabelul următor:

ALIMENT	NIVEL LO		NIVEL HI	
	Greutate	Timp	Greutate	Timp
Pâine	1/2Kg	35 min		
Torturi	1/2Kg	25 min		
Pește	1/2Kg	30 min		
Pește	1 Kg	40 min		
Pui			1 Kg	75 min
Pui			1,5 Kg	90 min
Cotlet			1/2Kg	40 min
Carne tocată			1/2Kg	60 min
Carne tocată			1 Kg	120 min

Timpii afișați în acest tabel sunt orientativi, unde timpul de decongelare va depinde de temperatura mediului ambiant, greutatea alimentului și gradul de congelare al alimentului.

## Programarea Ceasului Electronic

Ceasul cuptorului dumneavoastră vă va permite să programați următoarele funcții:

- 1. Alarmă:** Generează un semnal acustic la scurgerea timpului, nefiind necesar ca cuptorul să gătească pentru a programa această funcție.
- 2. Durata de gătit:** Permite gătitul pe o perioadă de timp determinată, după care cuptorul se va opri automat.
- 3. Ora de Terminare a Gătitului:** Permite gătitul până la o oră stabilită, după care cuptorul se va opri automat.
- 4. Durata și Terminarea Gătitului:** Permite programarea duratei și a orei la care gătitul se va termina. Prin intermediul acestei funcții cuptorul se va porni automat la ora necesară pentru a găti pe durata de timp selectată (Durata) și pentru a se opri la ora indicată (Terminarea Gătitului).

### 1. Programarea alarmei.

- 1 Apăsați simbolul  $\oplus$  pe ecran. Apăsând simbolurile  $\wedge$  sau  $\vee$  veți putea vedea funcțiile ceasului.
- 2 Când veți găsi funcția ((••)), apăsați simbolul respectiv pe ecran. Dacă apăsați săgeata veți ieși din meniu, întorcându-vă la meniul anterior.
- 3 Selectați timpul la scurgerea căruia ceasul vă va avertiza, apăsând simbolurile +/-.
- 4 În continuare apăsați simbolul **OK**. Dacă apăsați săgeata vă veți întoarce la meniul anterior, anulând tot ce ați programat.



- 5 Veți auzi 2 beep-uri. Ceasul va arăta timpul rămas până când va suna alarma iar simbolul ((••)) va clipi lent.

6 După scurgerea timpului programat, alarma va suna iar simbolul (●) va clipi rapid.

7 Apăsați pe orice senzor pentru a opri alarma.

Dacă doriți să modificați timpul selectat, urmați din nou instrucțiunile indicate anterior.

## 2. Programarea Duratei de Gătit.

1 Apăsați pe ecran pe simbolul ⊖. Apăsând pe simbolurile  $\triangleleft$  sau  $\triangleright$  veți putea vedea funcțiile ceasului.

2 Când veți găsi funcția  $\rightarrow$ , apăsați simbolul aflat pe ecran. Dacă apăsați săgeata veți ieși din meniu, întorcându-vă la meniul anterior.

3 Atingeți simbolurile  $\triangleleft$  sau  $\triangleright$  pentru a alege durata.



4 În continuare, apăsați simbolul  $\rightarrow$  pentru a confirma. Dacă apăsați săgeata vă veți întoarce la meniul anterior, anulând tot ce ați programat.

5 Veți auzi 2 beep-uri consecutive iar simbolul AUTO va clipi lent pe ceas. Pe ecran va apărea timpul de gătit și ora prevăzută pentru terminarea gătitului.

6 La scurgerea timpului programat, cuptorul se va opri, alarma va suna iar simbolul AUTO va clipi rapid.

7 În meniul cuptorului veți putea selecta dintre opțiunile următoare:

**CONTINUARE GĂTIT:** Cuptorul va continua să gătească în modul manual cu ultima funcție de gătit și temperatura selectate anterior.

**SALVARE REȚETĂ:** Veți putea salva în memoria cuptorului rețeta gătită anterior pentru a o putea repeta în viitor.

**OPRIRE:** La apăsarea acestei opțiuni, veți opri semnalul acustic, oprind cuptorul. Mâncarea este preparată și gata pentru a fi servită.

## IMPORTANT

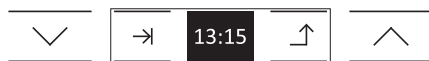
Dacă doriți să modificați timpul selectat, urmați din nou instrucțiunile indicate anterior.

## 3. Programarea Orei de Terminarea a Gătitului.

1 Apăsați pe ecran pe simbolul ⊖. Apăsând pe simbolurile  $\triangleleft$  sau  $\triangleright$  veți putea vedea funcțiile ceasului.

2 Când veți găsi funcția  $\rightarrow$ , apăsați pe simbolul respectiv de pe ecran. Dacă apăsați săgeata veți ieși din meniu, întorcându-vă la meniul anterior.

3 Veți vedea pe ecran ora curentă. Apăsând pe simbolurile  $\triangleleft$  sau  $\triangleright$ , selectați ora de terminare.



4 În continuare, apăsați simbolul  $\rightarrow$  pentru a confirma. Dacă apăsați săgeata vă veți întoarce la meniul anterior, anulând tot ce ați programat.

5 Veți auzi 2 beep-uri consecutive iar simbolul AUTO va clipi lent pe ecran. Pe ecran se va arăta timpul de gătit și ora la care se va termina gătitul.

6 La scurgerea timpului programat, cuptorul se va stinge, alarma va suna iar simbolul AUTO va clipi rapid.

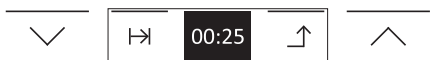
7 După ce terminați trebuie doar să se urmați pașii indicați în capitolul anterior.

#### 4. Programarea Duratei și Terminarea Gătitudului.

1 Apăsați pe ecran pe simbolul ⊖. Apăsând pe simbolurile <math>\triangleleft</math> sau <math>\triangleright</math> veți putea vedea funcțiile ceasului.

2 Când veți găsi funcția <math>\rightarrow</math>, apăsați simbolul respectiv pe ecran. Dacă apăsați săgeata veți ieși din meniu, întorcându-vă la meniul anterior.

3 Apăsați simbolurile <math>\triangleleft</math> sau <math>\triangleright</math> pentru a selecta durata.



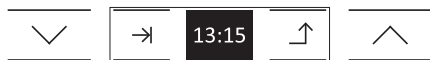
4 În continuare, apăsați simbolul <math>\rightarrow</math> pentru a confirma. Dacă apăsați săgeata vă veți întoarce la meniul anterior, anulând tot ce ați programat.

5 Veți auzi 2 beep-uri consecutive iar simbolul AUTO va clipi lent pe ecran. Pe ecran va apărea timpul de gătit și ora prevăzută pentru terminarea gătitudului.

6 Apăsați din nou simbolul ⊖ pe ecran. Apăsând pe simbolurile <math>\triangleleft</math> sau <math>\triangleright</math> căutați funcția orei de finalizare <math>\rightarrow</math>.

7 După ați găsit-o, apăsați simbolul de pe ecran.

8 Veți vedea pe ecran ora curentă. Apăsând pe simbolurile <math>\triangleleft</math> sau <math>\triangleright</math>, selectați ora de terminare.



9 În continuare, atingeți simbolul <math>\rightarrow</math> pentru a accepta.

10 Veți auzi 2 beep-uri consecutive. Cuptorul va rămâne deconectat iar simbolul AUTO aprins. Cuptorul dumneavoastră este programat.

11 Apăsați pe simbolul ⊕ și selectați funcția și temperatura de gătit.

12 Când se va ajunge la ora programată pentru a începe gătitul, cuptorul va porni și va realiza gătitul pe durata timpului selectat.

13 Pe ecran se va afișa timpul de gătit și ora de finalizare. Simbolul AUTO va clipi lent pe ceas.

14 Când ajunge la ora de terminare a gătitudului, cuptorul se va deconecta, va suna alarma iar simbolul AUTO va clipi rapid.

15 După ce terminați, trebuie doar să urmați pașii indicați în capitoul anterior.

## Gătitul cu Termometru de Carne


Termometrul de carne măsoară temperatura în interiorul fripturii. Când termometrul detectează valoarea selectată, atunci cuptorul se deconectează automat.

Când se gătește cu termometrul de carne se asigură o calitate optimă a mâncărilor gătite, indiferent de tipul de carne sau de greutatea fripturii.



### Cum se montează termometrul de carne?

- Folosiți doar termometrul de carne original.
- Montați termometrul înainte de a începe să gătiți.
- Înfigeți termometrul în partea laterală a fripturii astfel încât vârful să rămână în centru.
- Înfigeți termometrul complet până la mâner.
- Se recomandă întoarcerea fripturii la mijlocul perioadei de gătit, iar acest fapt trebuie avut în vedere pentru a nu avea dificultăți cu termometrul.
- Vârful termometrului nu trebuie să atingă părțile cu os sau grăsime. De asemenea, nu trebuie înfipt în zonele goale cum se poate întâmpla câteodată în cazul cărnii de pasăre.



### Folosirea termometrului de carne

- Introduceți friptura cu termometrul de carne în cuptor.
- Introduceți conectorul termometrului în mufa aflată în partea superioară lateral stângă a cuptorului.
- După conectarea termometrului pe ecran va apărea simbolul .



- Apăsând pe acest simbol veți vedea temperatura recomandată de cuptor pentru a termina gătitul. Apăsând pe simbolurile  sau  veți putea modifica această temperatură.



- În continuare, apăsați simbolul .
- Când terminați alegeți funcția sau rețeta de gătit.
- Pe durata gătitului, pe ecran va apărea simbolul  împreună cu temperatura măsurată de către termometru în acel moment alternând cu temperatura selectată.




- Când în interiorul fripturii se atinge temperatura selectată, atunci cuptorul se va opri și va suna alarma.
- Pe ecranul cuptorului veți putea selecta următoarele opțiuni:

**CONTINUARE GĂTIT:** Cuptorul va continua să gătească în modul manual cu funcția de gătit și temperatura selectate anterior.

**SALVARE REȚETĂ:** Veți putea salva în memoria cuptorului rețeta gătită anterior pentru a o putea repeta în viitor.

**OPRIRE:** La apăsarea acestei opțiuni, alarma se va opri deconectând cuptorul. Mâncarea gătită este gata pentru servire.

### IMPORTANT

Dacă pe durata gătitului veți dori să modificați temperatura termometrului de carne, apăsați simbolul  și urmați instrucțiunile prezentate anterior.

## Tabel de valori orientative pentru gătitul cu termometrul de carne.








MÂNCARE	Temperatură Termometru	Observații
Friptură de vită	35 - 40 °C	ÎN SÂNGE
Friptură de vită	45 - 50 °C	FĂCUTĂ MEDIU
Friptură de vită	55 - 60 °C	BINE FĂCUTĂ
Pulpă de miel	65 - 70 °C	
Ciolan	80 - 85 °C	
File	65 - 70 °C	
Șuncă	80 - 85 °C	
Pui	75 - 80 °C	
Curcan fript	80 - 85 °C	

### Programarea timpului la gătitul cu termometru de carne

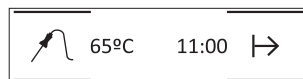
Când gătiți cu termometru de carne, veți putea programa în cuptorul dumneavoastră doar ora la care va începe gătitul și alarma.

Nu veți putea programa durata gătitului, pentru că aceasta va fi determinată de momentul în care se va atinge temperatura din interiorul fripturii, măsurată de termometrul de carne.

Pentru a putea realiza această programare, după ce ați conectat termometrul de carne la cuptor:

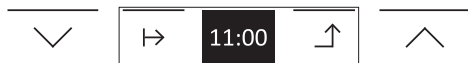
- Apăsați simbolul . Apăsând simbolurile  sau  veți vedea pe ecran Ora de Începere a gătitului. Apăsați simbolul .
- Apăsând simbolurile  sau , selectați ora de început. Apăsați pe ecran pe simbolul  pentru a accepta și în continuare veți auzi 2 beep-uri consecutive de confirmare a alegerii.

- Cuptorul va rămâne oprit până la ora programată pentru a începe gătitul. Pe ecran veți vedea:



- Când se atinge ora programată, cuptorul va porni și va realiza gătitul.
- Când se va atinge temperatura selectată de dumneavoastră în interiorul fripturii atunci cuptorul se va opri și va suna alarma. Pe ecranul cuptorului veți putea alege dintre următoarele opțiuni:
  - CONTINUARE GĂTIT
  - SALVARE REȚETĂ
  - OPRIRE

Dacă doriți să modificați timpul selectat, urmați din nou instrucțiunile prezentate anterior.




















## Rețetele de gătit ale cuptorului

Cuptorul dumneavoastră vă oferă posibilitatea de a găti mâncărurile conform unor rețete propuse. Pentru aceasta doar trebuie să selectați rețeta dorită (vă rugăm consultați secțiunea Selectare Rețete pentru Gătit), să precizați greutatea alimentelor de gătit și să le introduceți în cuptor.

Nu trebuie să vă preocupați pentru nimic altceva deoarece cuptorul va găti pentru dumneavoastră cu rezultate optime.

În continuare vă prezentăm rețetele de gătit disponibile:



SÍMBOL	REȚETE	PREÎNCĂLZIRE CUPTOR GOL	TEMPERATURĂ	DURATĂ	INTERVAL GREUTATE	MÂNCĂRURI GĂTITE
	Pui - pasăre	—	După greutate	După greutate	0,5 - 10 Kg	Pui, rață, curcan, gâscă
	Mușchi de pui - pasăre	—	După greutate	După greutate	0,5 - 2 Kg	Mușchi de pui, rață
	Vită	—	După greutate	După greutate	0,5 - 6 Kg	Vită, friptură, carne tocată, friptură umplută
	Porc	—	După greutate	După greutate	0,5 - 10 Kg	Porc, Purcel de lapte
	Vițel	—	După greutate	După greutate	0,5 - 5 Kg	Vacă, miel, Ciolan de vițel
	Cotlet	—	După greutate	După greutate	0,5 - 4 Kg	Cotlet de vită, porc, friptură de vită
	Pește	—	După greutate	După greutate	0,5 - 5 Kg	Pește în general
	Prăjitură	—	140 - 170 °C	70 min	—	Tort, Plăcintă de brânză
	Tort de fructe <sup>(1)</sup>	—	150 - 180 °C	50 min	—	Umplutură de fructe
	Tort de fructe <sup>(2)</sup>	—	150 - 180 °C	35 min	—	Umplutură de fructe și masă subțire
	Plăcintă la tavă	—	150 - 180 °C	—	—	Plăcintă fără umplutură/ Pandișpan
	Pâine albă	DA	160 - 190 °C	După greutate	0,5 - 2 Kg	
	Pâine neagră	DA	160 - 190 °C	După greutate	1 - 4 Kg	
	Pâine integrală		120 - 160 °C	După greutate	1 - 3 Kg	
	Sufleu		160 - 190 °C	40 min	—	Legume rumenite, paste, cartofi
	Pizza cu masă groasă	DA	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza cu masă subțire	DA	190 - 250 °C	9 min	—	

## Selectarea rețetelor de gătit

1 Porniți cuptorul apăsând pe simbolul ① .




2 Apăsați pe simbolul  pentru a accesa meniul de rețete.



3 Apăsând pe simbolurile  sau  veți putea accesa diferitele rețete. Apăsați pe simbolul rețetei pentru a o selecta.

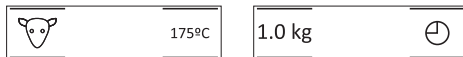


4 În continuare simbolul și temperatura rețetei selectate vor apărea pe ecran. De asemenea, vi se va cere să confirmați greutatea alimentelor ce vor fi gătite.

5 Apăsând pe simbolurile  sau  selectați greutatea alimentelor. După ce ați selectat-o , apăsați pe simbolul  .

6 Veți auzi 2 beep-uri consecutive care vor confirma rețeta aleasă, iar pe ceas simbolul AUTO va clipi lent. Cuptorul va începe să gătească iar pentru scurt timp veți putea vedea pe ecran ora prevăzută pentru sfârșitul gătitului.

7 În continuare se va afișa greutatea alimentului ales. Această greutate poate fi modificată (apăsând pe valoarea de pe ecran) doar pe durata primelor 10 minute ale gătitului.



8 După ce acest timp s-a scurs nu va mai fi posibil să modificați greutatea.

9 După ce timpul programat pentru rețetă s-a scurs, cuptorul se va deconecta, va suna alarma iar simbolul AUTO va clipi rapid. Pe ecranul cuptorului veți putea selecta:

CONTINUARE GĂTIT: Cuptorul vă va cere să selectați o funcție de gătit pentru a continua să gătească în modul manual.

OPRIRE: Va opri alarma odată cu cuptorul. Mâncarea este preparată și gata pentru servire.

## Informații importante pentru gătitul cu rețete

- Cu toate că atunci când selectați o rețetă, iar cuptorul calculează automat temperatura și durata necesară pentru a găti în funcție de valoarea de greutate pe care o indicați, puteți modifica această valoare. Durata gătitului se referă la gătitul fără preîncălzire, doar dacă nu se indică altfel.
- De aceea este foarte important să selectați greutatea adecvată a alimentelor pentru ca rețeta să se pregătească într-o mod satisfăcător.
- Dacă gătiți cu termometru de carne, cuptorul va calcula doar temperatura de gătit. Durata va depinde de temperatura pe care ați selectat-o pentru termometru.



- În cazul programelor pentru fripturi, după un timp cuptorul vă va aviza că ar fi recomandabil să întoarceți friptura. Când se ajunge la acest moment, cuptorul va emite un semnal acustic pe o perioadă de timp.

Dacă nu se întoarce friptura, cuptorul va continua gătitul rețetei programate.


- Când se gătesc rețete de fripturi trebuie avut în vedere că bucățile de carne cu un strat gros de grăsime au nevoie de o durată mai lungă de gătit. De asemenea, în cazul în care se gătesc bucăți diferite de carne, va trebui să prelungiți durata gătitului.
- Pentru rețetele de prăjituri, pâine sau produse gratinate, trebuie să aveți în vedere că rețetele au fost preparate pentru 500 g de făină sau 1kg de cartofi sau legume crude.
- Dacă doriți să gătiți cantități mai mari, atunci este necesar să scădeți puțin temperatura și să prelungiți durata gătitului (10 minute pentru 1 kg în plus).
- Dacă doriți să gătiți cantități mai mici, va trebui să scurtați timpul de gătit și să creșteți temperatura.

## ATENȚIE

**Rețetele de Pâine Albă, Pâine Neagră, Pizza cu aluat subțire și Pizza cu aluat gros se vor realiza cu preîncălzirea cuptorului înainte de a introduce alimentul. Astfel, cuptorul se va afla la o temperatură adecvată pentru a găti în cele mai bune condiții.**

Pentru restul rețetelor nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

Când gătiți aceste rețete trebuie să urmați aceste instrucțiuni:



- În primul rând trebuie să selectați rețeta, iar apoi cuptorul va începe să se încălzească.
- **IMPORTANT:** Nu trebuie să introduceți alimentele înainte ca cuptorul să vă atenționeze.
- Pe durata preîncălzirii cuptorului veți vedea clipind pe ceas simbolul .
- Când se va atinge temperatura indicată de rețetă, cuptorul va activa alarma.
- Acum puteți introduce alimentele.
- Alarma și mesajul de pe ecran nu vor dispărea până când nu introduceți alimentele în cuptor.
- În cele din urmă rețeta aleasă se va găti în mod automat.

## Folosirea memoriilor cuptorului

### Salvarea unei rețete în memoria cuptorului



Așa cum s-a menționat până acum în acest manual, la sfârșitul gătitului cuptorul vă oferă posibilitatea de a salva rețeta în memoria cuptorului, pentru a o putea repeta mai târziu. Cuptorul dispune de 10 memorii pentru a salva rețete.

Când apăsați pe ecran **SALVARE REȚETĂ**, cuptorul vă va cere să indicați tipul rețetei salvate (carne, pește, prăjitură, etc.).

Apăsați simbolurile  sau  pentru a selecta tipul rețetei iar în continuare apăsați simbolul pentru a o selecta.






În cazul în care vreți să salvați o rețetă iar cuptorul nu mai are memorii libere, va apărea un mesaj pe ecran.

Veți putea decide dacă vreți să anulați salvarea rețetei (cuptorul se va stinge) sau să continuați salvând peste o altă rețetă existentă (înlocuire). În al doilea caz, cuptorul vă va întreba ce memorie doriți să înlocuiți.

Apăsând pe simbolurile  sau  veți putea căuta memoria dorită. Apăsați pe numărul memoriei pentru a o selecta.

În cele din urmă, cuptorul va afișa tipul de rețetă și memoria unde a fost salvată.

### Gătitul cu memoriile cuptorului

- Pentru a găti cu una dintre memoriile, după ce porniți cuptorul trebuie să apăsați pe opțiunea gătirea cu rețete .
- Apăsând pe simbolurile  sau  selectați dintre diferitele rețete de gătit până ajungeți la **MEMORII**. Apăsați simbolul **M** pentru a-l selecta.
- Apăsând pe simbolurile  sau  selectați memoria dorită.



- După ce ați ales memoria dorită, veți auzi 2 beep-uri consecutive de confirmare iar cuptorul va începe să gătească.

- După scurgerea timpului programat pentru rețetă, cuptorul se va deconecta, va suna alarma iar simbolul AUTO va clipi rapid. Pe ecranul cuptorului veți putea selecta:

**CONTINUARE GĂTIT:** Cuptorul vă va cere să selectați funcția de gătit pentru a continua să gătească în modul manual.

**SALVARE REȚETĂ:** Dacă s-au realizat modificări pe durata gătirii, veți putea să le salvați ca pe o nouă rețetă.

**OPRIRE:** Alarma se va opri o dată cu cuptorul. Mâncarea este preparată și gata pentru servire.

### IMPORTANT


Dacă nu se apăsați pe nicio opțiune, în scurt timp cuptorul se va stinge automat.

## Alte funcții speciale

### Funcția de Siguranță pentru Copii

Această funcție blochează cuptorul, pentru a evita folosirea acestuia de către copiii mici.

#### 1) Pentru a activa funcția:

- Dacă cuptorul este oprit, porniți-l apăsând pe simbolul .
- În continuare apăsați în același timp pe simbolurile + și -.

- Veți auzi un beep prelungit iar pe ecranul cuptorului veți vedea un mesaj informându-vă că a fost blocat cuptorul.

Oricând veți atinge partea frontală a cuptorului, va fi afișat mesajul anterior.

#### 2) Pentru a dezactiva funcția:

- Apăsați în același timp pe simbolurile + și -.

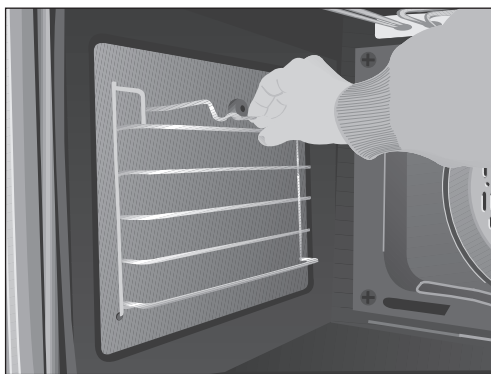
Cu această funcție, grăsimea și alte resturi de murdărie aflate pe pereții cuptorului se vor desprinde fără efort datorită acțiunii comune a vaporilor de apă și a excelentelor proprietăți ale smalțului Teka Hydroclean.

Datorită noii tehnologii TEKA Hydroclean®, nu este necesar să folosiți niciun produs anti-grăsime pentru a curăța cuptorul. Curățând resturile de apă și murdărie, pereții cuptorului vor rămâne fără urmă de grăsime.

### Realizarea unui ciclu de curățare al cuptorului


Realizați ciclul de curățare cu cuptorul rece. Dacă se realizează cu cuptorul prea cald, rezultatul ar putea fi afectat.



1. Înlăturați în prealabil tăvile împreună cu toate accesoriile din interiorul cuptorului, incluzând suporturile de tavă și suporturile telescopice.




### Atenție




Nu curățați în același timp tava și cuptorul cu funcția TEKA Hydroclean® pentru că nu veți avea rezultate bune. Pentru a curăța tava, urmați instrucțiunile indicate în continuare.

2. Cuptorul fiind rece, turnați încet 250 ml de apă în partea inferioară a cavității cuptorului.
3. Apăsăți senzorul  pentru a porni cuptorul.

4. Apăsăți simbolul  de pe ecran și selectați funcția Teka Hydroclean®.
5. În continuare veți auzi un semnal sonor de confirmare a activării funcției Teka Hydroclean®, simbolul  va clipi încet iar pe ecran va apărea timpul rămas până la sfârșitul ciclului de curățare.

### IMPORTANT

Durata acestei funcții nu se poate modifica. Pentru a termina înainte de timp, opriți cuptorul apăsând pe senzorul .

6. La scurgerea timpului, cuptorul se va deconecta, va suna alarma iar simbolul  va clipi rapid.
7. Apăsăți simbolul  pentru a opri alarma și stinge simbolul .
8. Cuptorul este pregătit pentru a se curăța resturile de murdărie cu o cârpă umedă și pentru a se scoate apa care a rămas în interior.

### IMPORTANT

Nu deschideți ușa cuptorului până nu se va fi terminat ciclul de curățare. Faza de răcire este necesară pentru funcționarea corectă a acestuia.

Ciclul de curățare se realizează la temperaturi scăzute. La terminarea acestuia, veți putea curăța cu o cârpă umedă resturile de murdărie din interior fără riscul de a vă arde. Cu toate acestea, timpul de răcire poate varia în funcție de temperatura mediului ambiant. Înainte de a atinge suprafața din interiorul cuptorului asigurați-vă că temperatura este potrivită.

## Realizarea ciclului de curățare a tăvii

Excelentele proprietăți ale smalțului TEKA Hydroclean® permit ca resturile de la gătit să poată fi înlăturate ușor de pe tăvi. În funcție de caracteristicile gătitului, dacă aceste resturi vor persista după o curățare normală, urmați aceste instrucțiuni:

1. Așezați tava ce va fi curățată pe nivelul intermediu al suportului de tăvi.
2. Cuptorul fiind rece, turnați lent 250 ml de apă în tavă.
3. Selectați funcția de curățare TEKA Hydroclean®.

## IMPORTANT

Smalțul TEKA Hydroclean® este conceput pentru a fi curățat folosind ciclul automat de curățare al cuptorului. Alte metode de curățare pot afecta smalțul. În special, folosirea produselor anti – calcar poate dăuna serios proprietăților smalțului.

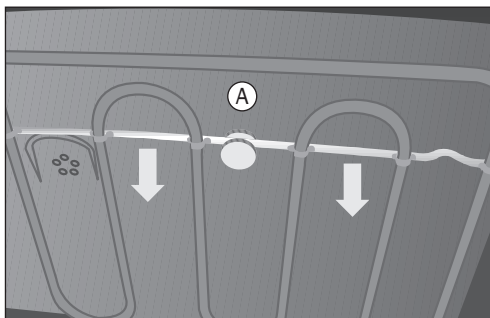
Nu este recomandată folosirea mașinii de spălat vase pentru a spăla tăvile cu smalț Teka Hydroclean. Dacă doriți o spălare mai intensă, folosiți detergenți lichizi.

Unele alimente precum roșiile, oțetul, fripturile cu sare,...pot face ca suprafața smalțului să se decoloreze. Acest lucru este normal.

## Folosirea grătarului rabatabil

Pentru a curăța partea superioară a cuptorului,

- Așteptați ca cuptorul să se răcească.
- Împingeți cu ambele mâini axul rezistenței grătarului (A) până la desprinderea acesteia de pe partea superioară.
- Rotiți rezistența și curățați partea superioară a cuptorului.
- La final, așezați din nou rezistența grătarului în poziția inițială.

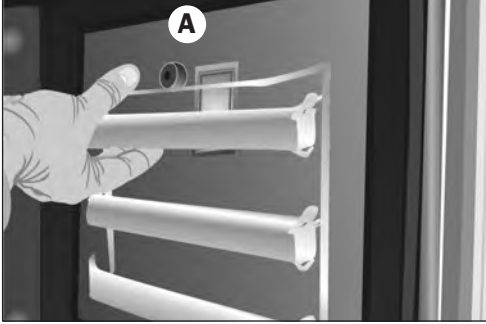


## Inlocuirea becului cuptorului

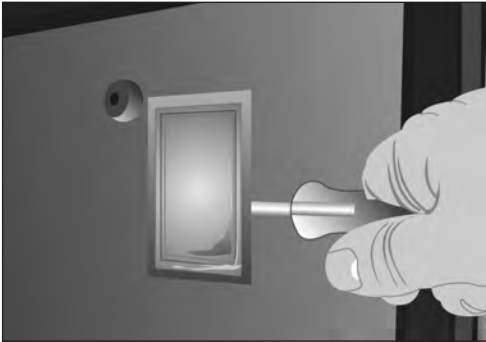
### ATENȚIE

Pentru a înlocui becul, prima dată asigurați-vă că cuptorul este deconectat de la rețeaua electrică.

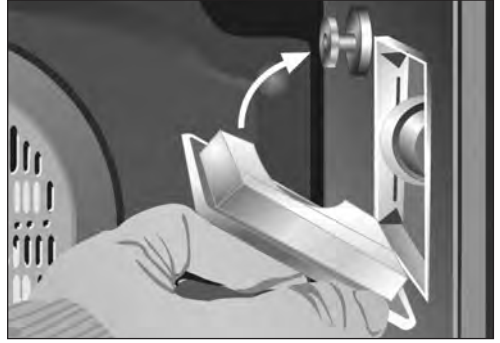
- Demontați suporturile telescopice, desprinzându-le din piuliță (A).



- Desprindeți gemulețul suportului de bec cu ajutorul unei unelte.



- Înlocuiți becul.
- Montați din nou gemulețul asigurându-vă că se potrivește în poziția corectă.

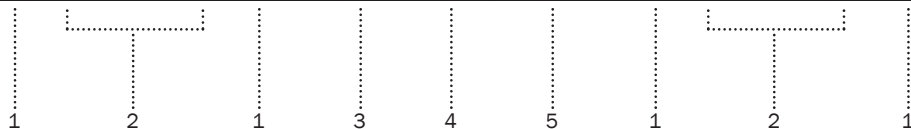


Becul nou trebuie să reziste până la o temperatură de 300 °C și trebuie să-l solicitați la serviciului de asistență tehnică.



- 1 Панель управління
- 2 Прокладка духовки
- 3 Грати гриля
- 4 Грати
- 5 Телескопічні спрямовувачі
- 6 Кондитерське деко
- 7 Глибоке деко
- 8 Замок дверей
- 9 Петлі
- 10 Двері
- 11 Вихід повітря, що охолоджує
- 12 Закріплення в меблі
- 13 Екран гриля
- 14 Вихід диму
- 15 Задня панель
- 16 Лампи
- 17 Турбіна
- 18 Внутрішнє скло великого розміру

## Панель управління



- 1 Доступ до меню
- 2 Інформаційні екрани
- 3 Сенсор для внутрішнього освітлення
- 4 Годинник
- 5 On/Off духовки

## Увага

Ваша електронна духовка оснащена технологією Touch-control. Для управління духовкою досить доторкнутися пальцем до символів на склі.



Чутливість натиснення постійно адаптується до умов довкілля. При підключенні духовки до електромережі переконаєтеся в тому, що скляна поверхня панелі управління чиста і вільна від яких-небудь перешкод.

Якщо доторкавшись пальцем до скла, духовка не вірно реагує, необхідно відключити духовку від електромережі і знов включити її через деякий час. Таким чином, сенсори набудуються автоматично і вірно реагують на натиснення.


## Дуже поважно

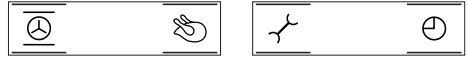
В разі відключення подачі електрики всі запрограмовані дані будуть стерті і ви побачите на екрані миготливі цифри 12:00. Слід знову запрограмувати духовку і встановити поточний час.





## Установка поточного часу на електронному годиннику

- При підключенні духовки Ви побачите що на годиннику з'явиться миготлива цифра 12:00. Крім того, Ви побачите що текстові екрани вимагають вибору мови для повідомлень.
- Натискуючи на символ  або  на склі, виберіть мову. Потім доторкніться до назви вибраної Вами мови на екрані.
- Доторкавшись до символів + або - встановите на годиннику поточний час.
- Потім ви почуєте один за іншим 2 звукових сигналу тих, що означають підтвердження.
- Духовка показуватиме поточний час.

## Робота духовки

Для початку готування у Вашій духовці натискуйте . Потім Ви побачите на екранах різні можливості управління духовкою.







- Доступ до функцій готування . Дозволяє вибрати бажану функцію готування за допомогою комбінування різних джерел нагріву.
- Вибір рецептів готування . Вам всього лише необхідно ввести типа продукту і його вагу; духовка готуватиме автоматично.
- Конфігурація духовки . Доступ до різних можливостей персоналізації духовки.
- Програмування електронного годинника . Для програмування функцій часу.


Якщо Ви не виберіть функцію або рецепт, духовка відключиться і знову показуватиме поточний час.

## Важлива інформація по управлінню духовкою.




Для програмування Вашої духовки слід мати зважаючи на наступну інформацію:

1. Коли Ви побачите символи, що світяться червоним  або , можете доторкнутися до них для переміщення по меню або зміни значень. Якщо символи не світяться, вони не реагують.
2. На текстових екранах, якщо символи знаходяться усередині , Ви можете доторкнутися до них для доступу до меню або функцій. Якщо їх немає, це означає що текстові екрани є лише інформаційними.

3. Коли Ви доторкаєтеся до символу , з'являється вихідне меню з якого можна відкрити попереднє меню.

4. Доторкнувшись у будь-який момент до символу , духовка відключиться і анулюється вся запрограмована інформація.



## Конфігурація духовки. Інструменти

Доторкавшись до символу  на екрані, а потім до символів  або  Ви можете побачити різні можливості персоналізації вашої духовки.

### S1. Ізменіє часу.

Дозволяє змінити час вказане на годиннику. Доторкнувшись до **S1**, за допомогою знаків + / - на годиннику Ви можете змінити час. По закінченні натискуйте ОК.



### S2. Мова.

Для модифікації вибраної мови, доторкнувшись до **S2** Ви можете шукати бажану мову доторкавшись до символів  або . Доторкніться до назви вибраної вами мови.

### S3. Відключення годинника.



Якщо Ви виберіть цю функцію годинник відключиться якщо вони не знаходяться у використанні. Доторкнувшись до **S3**, висвітлится питання чи бажаєте ви відключити годинник чи ні. Доторкніться до бажаного варіанту відповіді.

### S4. Яскравість.

Дозволяє змінювати яскравість зображення на екрані. Доторкнувшись до **S4**, за допомогою символів  або  Ви можете вибрати рівень яскравості (від 1 до 5); одночасно Ви побачите як міняється яскравість зображення на екрані. На закінченні доторкніться до бажаного значення для підтвердження вибору.

### S5. Обмеження часу.

Дозволяє вибрати максимальну тривалість готування. Якщо при ручному управлінні готуванням з якої-небудь причини Ви забудете відключити духовку, вона відключиться автоматично по виділенню вказаного часу.

Доторкнувшись до **S5**, використовуйте символи  або  для вибору максимальної тривалості (у годинах) готування. На закінченні доторкніться до бажаного значення вказаного на екрані для підтвердження вибору.

### S6. Швидкий попередній нагрів.

Дозволяє відмінити варіант попереднього нагріву перед початком готування (вибрано за умовчанням і не застосовується до готування по рецептах).

Доторкнувшись до **S6**, ви повинні вибрати, чи слід відмінити швидкий попередній нагрів чи ні. Доторкніться до бажаного варіанту.

### S7. Внутрішнє освітлення.



За умовчанням, внутрішнє освітлення духовки відключиться при початку готування. Якщо Ви виберете цю функцію, світло залишиться включеним і під час готування.

Доторкнувшись до **S7**, Вам слід вибрати, чи слід включити внутрішнє освітлення чи ні під час готування. Доторкніться до бажаного варіанту.



## S8. Тривалість сигналу про закінчення.

Дозволяє вибрати час тривалості сигналу про закінчення готування або запрограмованого готування або рецепту.



Доторкнувшись до **S8**, використовуйте символ  або  для вибору тривалості сигналу про закінчення готування. На закінчення, доторкніться до значення на екрані для підтвердження вибору.

## S9. Захист від доступу дітей.

Якщо Ви виберете цю функцію духовка буде заблокована якщо вона не знаходиться в користуванні для того, щоб не малолітні діти не мали доступу до неї. Для розблокування духовки слід одночасно натискувати на сенсори + в -.

Доторкнувшись до **S9**, Вам слід вибрати, включити блокування чи ні. Виберіть бажаний варіант.

## S10. Очистити пам'ять.

Дозволяє очистити пам'ять для можливості запису рецептів. Доторкнувшись до **S10**, за допомогою символів  або  знайдіть пам'ять яку ви бажаєте очистити від інформації.

Знайшовши бажану пам'ять доторкніться до **M...** для того, щоб вибрати її. Духовка попросить підтвердження. Якщо Ви не бажаєте стерти дану пам'ять слід вийти з меню і повернутися на попередній екран.

Доторкніться до **Підтвердити очистити** для підтвердження. Потім Ви побачите повідомлення вказуюче що вибрана пам'ять стерта.

## S11. Функція Демо.

Ця функція дозволяє управляти духовкою без нагріву. Цей інструмент використовується Службою Технічної Підтримки.

Доторкнувшись до **S11**, слід вказати чи бажаєте Ви щоб духовка працювала в режимі Демо чи ні. Доторкніться до бажаного варіанту.

## S12. Відновити значення.

Дозволяє відновити значення задані на фабриці. Духовку втратить всіх заданих значень, що персоналізуються, за винятком вермені і дат.

Доторкнувшись до **S12**, Вам слід вибрати відновити значення задані на фабриці чи ні. Виберіть бажаний варіант.

## Функції готування

За допомогою функцій готування, описаних нижче, у Вашому розпорядженні будуть знаходитися множинні варіанти для приготування блюд. Для здобуття оптимального результату, Ви можете консультуватися з таблицями готування що додаються до даного керівництва.

### **Нагрівачи знизу / зверху**

Використовується для приготування бісквітів і тортів для якої жари має бути однорідним для здобуття м'якої і повітряної текстури.

### **Нагрівачи зверху**

Призначений для м'якого нагріву або розігрівання блюд.

### **Нагрівачи знизу**

Нагрів відбувається лише знизу. Застосовується для розігрівання блюд або піднімання тесту для випічки і ін.

### **Гриль і нагрів знизу**

Спеціально для печені. Може використовуватися для продуктів будь-якого розміру.

### **Гриль**

Гратен і поверхневе запікання. Підсмажує до золотистої скориночки поверхню продукту. Застосовується для біфштексів, реберець, риби, тостів.



### Макси Гриль

Дозволяє запікання великих поверхонь чим звичайний Гриль, а також володіє більшою потужністю для запікання і, таким чином, золотиста скориночка утворюється раніше.



### Гриль / Макси Гриль з турбіною

Дозволяє однорідне запікання і одночасне утворення золотистої скориночки на поверхні. Ідеально личить для приготування продуктів “на ґратах”, особливо для продуктів великого об’єму таких як птиця, дичина і ін. Рекомендується поміщати м’ясо на ґрати духовки і встановити під неї піднос для збору жиру і соків.

### Увага

При користуванні функціями Гриль, Макси Гриль або Гриль /Макси Гриль з турбіною слід тримати дверці духовки закритої.



### Нагріваючи зверху / знизу + турбіна

Личить для печені і кондитерської випічки. Вентилятор рівномірно поширює тепло в духовці, скорочуючи, таким чином, час і температуру готування.

### Турбо

Турбіна поширює тепло витікаюче від опору розташованого на задній поверхні духовки. Завдяки рівномірності температури дозволяє готувати одночасно на двох рівнях.

### Турбо + нагріваючи знизу

Спеціально для піци, закритих пирогів і піроженних або бісквітів з фруктами.



### На повільному вогні

Спеціально для м’яса в соусі, гасіння і ін. в традиційному стилі, загалом, рекомендується для рецептів приготування “на повільному вогні”, з довгим часу і відносно низькими температурами готування.

Для досягнення найкращого результату рекомендується використовувати каструлі що закриваються кришкою придатні для духовок.



### Разморозка

Див. розділ “Рекомендації для разморозки продуктів харчування”



### Збереження тепла




Ця функція дозволяє підтримувати тепло усередині духовки, рекомендується для збереження блюд теплими до моменту їх подачі на стіл. За допомогою цієї функції можна змінювати температуру усередині духовки від 50 до 90 °С. За допомогою цієї функції можна зберегти м’ясо гарячим при температурі 60 °С усередині духовки. Товсті шматки м’яса можна зберігати протягом 1 або 2 годин і тонкі шматки протягом 30-40 хвилин.





### Функція чищення ТЕКА HYDROCLEAN®

Після проведення циклу чищення, жир і залишки їжі духовки, що прилипли до стінок, легко відходять за допомогою вологої губки.


## Доступ до функцій готування

Доторкавшись на екрані до символу  і потім до символів  або  Ви матимете доступ до різних функцій готування.


1 Доторкніться до символу вибраної функції.

2 Потім Вам буде запропоновано змінити значення температури вказуваною духовкою за допомогою символів  або .



3 Після вибору температури готування доторкніться до символу  на екрані. Потім ви почуєте один за іншим 2 звукових сигнали і духовка готуватиме, а на екрані з'явиться час прошедшеє з початку готування і доступ до програмування годинника.




4 Для закінчення готування слід доторкнутися до символу .

5 Потім духовка відключиться. На текстовому екрані з'явиться можливість записати рецепт.

6 Якщо Ви виберете цей варіант, Ви можете записати в пам'ять духовки тільки що вироблений процес готування, таким чином, Ви можете використовувати його в майбутньому. Якщо Ви не доторкнетесь до екрану, духовка буде показувати поточний час.


### ПОВАЖНО

Коли духовка досягне вибраної температури, Ви почуєте звуковий сигнал.



Під час готування Ви побачите що годинник і символ  блимає вказуючи на те що продукт нагрівається.

## Рекомендації по разморозке продуктів харчування

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

• Коли Ви виберіть функцію  (слідуйте інструкціям в розділі "Доступ до функцій готування"), на екрані з'явиться:



• Доторкніться до символу  або  для вибору рівня разморозки HI або LO. Потім доторкніться до знаку HI або LO для підтвердження.

• В ув'язненні Ви почуєте один за іншим два сигнали як підтвердження.

При разморозке продуктів харчування слід мати зважаючи на наступне:

- Помістити продукт без упаковки на деку духовки або в іншу спеціальну ємність.
- Для разморозки великих шматків м'яса або риби слід помістити їх на грати і поставити під неї піднос для збору стікаючої рідини.
- Не слід повністю розморожувати м'ясо і рибу для їх приготування. досить, щоб поверхня продукту була м'якою для добавки солі і спецій.
- Після разморозки слід негайно почати готувати продукт.
- Не слід знову заморожувати розморожений продукт.

Див. наступну таблицю для часу і рівня разморозки:

ПРОДУКТ ХАРЧУВАННЯ	РІВЕНЬ LO		РІВЕНЬ HI	
	Вага	Час	Вага	Час
Хліб	1/2кг	35 хв		
Торт	1/2кг	25 хв		
Риба	1/2кг	30 хв		
Риба	1 кг	40 хв		
Курча			1 кг	75 хв
Курча			1,5 кг	90 хв
Відбивна			1/2кг	40 хв
Фарш			1/2кг	60 хв
Фарш			1 кг	120 хв





Час вказаний в таблиці є орієнтуванням, воно залежить від температури довокілья, ваги продукту і міри його заморожування.

## Програмування електронного годинника


Годинник в духовці може бути запрограмований для наступних дій:

- 1. Таймер:** Видає звуковий сигнал по виділення заданого часу, для цього не обов'язково щоб духовка знаходилася в роботі.
- 2. Тривалість готування:** дозволяє готувати протягом вибраного часу, потім духовка відключиться автоматично.
- 3. Час закінчення готування:** дозволяє готувати до певної години, потім духовка відключиться автоматично.
- 4. Тривалість і закінчення готування:** Дозволяє програмувати тривалість і час закінчення готування. За допомогою цієї функції духовка приходить в дію автоматично в заданий час, продовжує готувати протягом вибраного часу (Тривалість) і закінчує роботу автоматично в задану годину (закінчення готування).

### 1. Програмування таймера.

- 1 Доторкніться до символу  на екрані. За допомогою символів  або  Ви зможете побачити функції годинника.
- 2 Коли Ви побачите функцію , доторкніться до символу на екрані. Якщо Ви доторкнетесь до стрілки, то вийдете з меню і виявитесь на попередньому екрані.
- 3 За допомогою символів +/- виберіть час для того, щоб таймер спрацював.
- 4 Потім доторкніться до символу **OK**. Якщо Ви доторкнетесь до стрілки, то вийдете з меню і виявитесь на попередньому екрані, відмінивши, таким чином, вироблену операцію.



- 5 Ви почуєте один за іншим два сигнали. Годинник покаже час, що залишився до сигналу таймера і символ  повільно блиматиме.

6 По виділення запрограмованого часу ви почуєте сигнал і символ ((●)) швидко блиматиме.

7 Доторкніться до будь-якого сенсора для зупинки акустичеського сигналу.

Якщо Ви бажаєте змінити вибраний час слід заново виконати процес описаний вище.

## 2. Програмування тривалості готування.

1 Доторкніться до символу ⊖ на екрані. Доторкавшись до символів  $\triangleleft$  або  $\triangleright$  Ви зможете побачити функції годинника.

2 Коли Ви знайдете функцію  $\rightarrow$ , доторкніться до символу на екрані. Якщо Ви доторкнетесь до стрілки, то вийдете з меню і виявитесь на попередньому екрані.

3 Для вибору тривалості доторкніться до символу  $\triangleleft$  або  $\triangleright$ .



4 Потім доторкніться до символу  $\rightarrow$  для підтвердження. Якщо Ви доторкнетесь до стрілки, то вийдете з меню і виявитесь на попередньому екрані, відмінивши, таким чином, вироблювану операцію.

5 Ви почуєте один за іншим два сигнали і символ AUTO на годиннику повільно блиматиме. На екрані Ви побачите час готування і очікуваний час її закінчення.

6 По виділення запрограмованого часу, духовка відключиться, Ви почуєте сигнал і символ AUTO швидко блиматиме.

7 На екранах духовки Ви можете вибрати наступні варіанти:

**ПРОДОВЖУВАТИ ГОТУВАННЯ:** духовка продовжуватиме готувати в ручному режимі і по останній вибраній функції і температурі готування.

**ЗАПИСАТИ РЕЦЕПТ:** Ви можете записати проведденную готування в пам'ять духовки і потім повторити його в майбутньому.

**ВИМКНУТИ:** доторкнувшись до цієї опції акустичеський сигнал будуть зупинений і духовка відключиться. Ваше блюдо готове до подачі на стіл.

## ПОВАЖНО

Якщо Ви бажаєте змінити вибраний час, слід заново виконати процес описаний вище.

## 3. Програмування часу закінчення готування.

1 Доторкніться до символу ⊖ на екрані. Ви зможете побачити функції годинника доторкнувшись до символу  $\triangleleft$  або  $\triangleright$ .

2 Коли Ви знайдете функцію  $\rightarrow$ , доторкніться до символу на екрані. Якщо Ви доторкнетесь до стрілки, то вийдете з меню і виявитесь на попередньому екрані.

3 На екрані з'явиться поточний час. Виберіть час закінчення за допомогою символу  $\triangleleft$  або  $\triangleright$ .





4 Потім доторкніться до символу  $\rightarrow$  для підтвердження. Якщо Ви доторкнетесь до стрілки, то вийдете з меню і виявитесь на попередньому екрані, відмінивши, таким чином, вироблювану операцію.


5 Ви почуєте один за іншим два сигнали і символ AUTO на годиннику повільно блиматиме. На екрані з'явиться запрограмована тривалість і час закінчення готування.



6 По виділення запрограмованого часу духовка відключиться, ви почуєте сигнал і символ AUTO швидко блиматиме.

7 Потім просто слідуєте інструкціям, вказаним в попередньому пункті.


#### 4. Програмування тривалості і закінчення готування.

1 Доторкніться до символу ☹ на екрані. Ви зможете побачити функції годинника доторкнувшись до символів  або .




2 Коли Ви знайдете функцію , доторкніться до символу на екрані. Якщо Ви доторкнетесь до стрілки, то вийдете з меню і виявитесь на попередньому екрані.

3 За допомогою символів  або  виберіть тривалість.





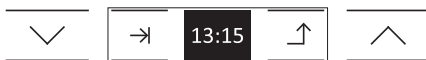
4 Потім доторкніться до символу  для підтвердження. Якщо Ви доторкнетесь до стрілки, то вийдете з меню і виявитесь на попередньому екрані, відмінивши, таким чином, вироблювану операцію.


5 Ви почуєте один за іншим два сигнали і символ AUTO на годиннику повільно блиматиме. На екрані з'явиться час готування і година її закінчення.

6 Знову доторкніться до символу ☹ на екрані. За допомогою символів  або  знайдіть функцію часу закінчення .


7 Знайшовши функцію, доторкніться до символу на екрані.

8 На екрані з'явиться поточний час. За допомогою символів  або  виберете вермя закінчення.



9 Потім доторкніться до символу  для підтвердження.

10 Ви почуєте один за іншим два сигнали. Духовка буде відключена і символ AUTO світлитиметься. Ваша духовка запрограмована.

11 Доторкніться до символу  і виберіть функцію і температуру готування.

12 Коли підійде час почати готування, духовка вклучиться і готуватиме протягом заданого часу.

13 На екрані з'явиться час готування і година її закінчення. Символ AUTO на годиннику повільно блиматиме.

14 Після досягнення години закінчення готування, духовка отключиться, прозвучить сигнал і символ AUTO швидко блиматиме.

15 Потім просто слідуєте інструкціям, вказаним в попередньому пункті.

## Готування з використанням зонда для м'яса


Зонд для м'яса вимірює температуру усередині продукту. Коли зонд фіксує заздалегідь задане значення температури, духовка відключиться автоматично.

При готуванні із зондом для м'яса, гарантується оптимальний результат незалежно від типу м'яса або ваги блюда.



### Як слід встановлювати зонд для м'яса?

- Використовуйте лише оригінальний зонд.
- Встановіть зонд до початку запікання.
- Увіткніть зонд шматка, що збоку запікається, таким чином щоб кінець зонда знаходився в самій середині шматка.
- Увіткніть зонд повністю, до самої ручки.
- Рекомендується перевернути шматок, що запікається, в середині процесу готування, це слід врахувати заздалегідь для того, щоб не було проблем із зондом при перевертанні.
- Кінець зонда не повинен стосуватися кісті або ділянок з жиром. Також він не повинен знаходитися в порожнечі (як, наприклад, може статися при запіканні птиці).



### Використання зонда для м'яса

- Помістіть в духовку підготовлений продукт з введеним в нього зондом.
- Встановіть з'єднувач зонда в отвір духовки, що знаходяться на лівій верхній частині.
- Встановивши зонд Ви побачите на екрані символ .



- Доторкнувшись до цього символу Ви побачите температуру, що рекомендується, для закінчення готування. За допомогою символу  або  Ви можете змінити дану температуру.



- Потім доторкніться до символу .
- На закінчення виберіть функцію або рецепт готування.
- Під час готування ви побачите на екрані символ  і температуру вимірювану зондом що у цей момент чергується з вибраною температурою.




- Коли усередині продукту, що запікається, буде досягнута вибрана температура, духовка відключиться і Ви почуєте сигнал.
- На екранах духовки Ви можете вибрати наступні варіанти:

**ПРОДОВЖУВАТИ ГОТУВАННЯ:** духовка продовжуватиме готувати в ручному режимі і по останній вибраній функції і температурі готування.

**ЗАПИСАТИ РЕЦЕПТ:** Ви можете записати проведденну готування в пам'ять духовки і потім повторити його в майбутньому.

**ВИМКНУТИ:** доторкнувшись до цієї опції акустичеський сигнал будуть зупинений і духовка відключиться. Ваше блюдо готове до подачі на стіл.

### ПОВАЖНО

Якщо під час готування Ви бажаєте змінити вибрану температуру зонда в м'ясі, доторкніться до символу  і слідуйте процесу описаному вище.

Таблиця орієнтовних значень для приготування м'яса із зондом.








ГОТУВАННЯ	Температура зонда	Примітки
Ростбіф	35 - 40 °C	ТРОХИ ПРОСМАЖЕНИЙ
Ростбіф	45 - 50 °C	ПРОСМАЖЕНИЙ
Ростбіф	55 - 60 °C	ДОБРЕ ПРОСМАЖЕНИЙ
Ніжка ягняти	65 - 70 °C	
Рулька	80 - 85 °C	
Частина філе	65 - 70 °C	
Стегно	80 - 85 °C	
Курча	75 - 80 °C	
Запечена індичка	80 - 85 °C	

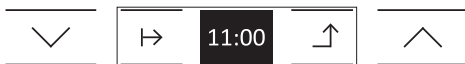
**Програмування часу готування із зондом для м'яса**

Коли Ви готуєте за допомогою зонда для м'яса, Ви можете запрограмувати лише час початку готування і таймер.

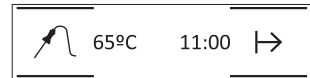
Ви не можете запрограмувати тривалість готування оскільки вона залежить від моменту в який температура усередині шматка, що запікається, вимірювана зондом досягне заданого значення.

Для даного програмування після підключення зонда для м'яса слідє:

- Доторкнутися до символу . За допомогою символу  або  Ви побачите на екрані час початку готування. Доторкніться до символу .
- За допомогою символу  або , виберіть час почала. Доторкніться до символу  на екрані, ви почуєте один за іншим два сигнали як підтвердження.



- Духовка буде вимкнена до заданої години початку готування. На екрані Ви побачите:



- По досягнення заданої години духовка включиться автоматично і почне готувати.
- Коли усередині шматка, що запікається, буде досягнута вибрана температура, духовка відключиться і прозвучить сигнал. На екранах духовки Ви можете вибрати наступні варіанти:
  - ПРОДОВЖУВАТИ ГОТУВАННЯ
  - ЗАПИСАТИ РЕЦЕПТ
  - ВИМКНУТИ

Якщо Ви бажаєте змінити вибраний час, знову слідуйте процесу описаному вище.




















## Рецепти готування в духовці


Ваша духовка пропонує можливість готувати продукти по рецептах. Для цього Вам всього лише потрібно вибрати відповідний рецепт (будь ласка, проконсультуйтеся в розділі Вибір рецептів готування), вказати вагу продукту і помістити її в духовку.


Більше Вам не про що турбуватися, духовка готуватиме сама.

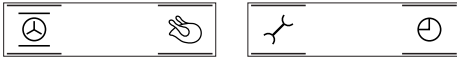
У наступній таблиці Ви знайдете можливі рецепти готування:



СИМВОЛ	РЕЦЕПТ	ПОПЕРЕДНЄ ПІДІГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ТРИВАЛІСТЬ	РАНГ ВАГА	БЛЮДА
	курча - птиця	—	Залежно від ваги	Залежно від ваги	0,5 - 10 кг	Курча, качка, гусак
	Курячі стегенця - птиця	—	Залежно від ваги	Залежно від ваги	0,5 - 2 кг	Курячі і качині стегенця
	Телятина	—	Залежно від ваги	Залежно від ваги	0,5 - 6 кг	Телятина, тушкований фарш, фаршироване м'ясо
	Свинина	—	Залежно від ваги	Залежно від ваги	0,5 - 10 кг	Свинина, поросся
	Яловичина	—	Залежно від ваги	Залежно від ваги	0,5 - 5 кг	Яловичина, ягня, рулька теляча
	Відбивні	—	Залежно від ваги	Залежно від ваги	0,5 - 4 кг	Яловичі, свинячі відбивні, ростбіф
	Риба	—	Залежно від ваги	Залежно від ваги	0,5 - 5 кг	Риба загалом
	Кекс	—	140 - 170 °C	70 хв	—	Кекс, сирний пиріг
	Фруктовий пиріг <sup>(1)</sup>	—	150 - 180 °C	50 хв	—	Пиріг з фруктовую начинкою
	Фруктовий пиріг <sup>(2)</sup>	—	150 - 180 °C	35 хв	—	З фруктовую начинкою і тонке тісто
	Пиріг на протівене	—	150 - 180 °C	—	—	Пиріг без начинки / Бісквіт
	Білий хліб	ТА	160 - 190 °C	Залежно від ваги	0,5 - 2 кг	
	Чорний хліб	ТА	160 - 190 °C	Залежно від ваги	1 - 4 кг	
	Цельнозернової хліб		120 - 160 °C	Залежно від ваги	1 - 3 кг	
	Суфле		160 - 190 °C	40 хв	—	Гратен овочевий, паста, картопля
	Піца товста	ТА	190 - 250 °C	12 хв	—	
	Піца тонка	ТА	190 - 250 °C	9 хв	—	

## Вибір рецептів готування

1 Включите духовку доторкнувшись до символу .




2 Доторкніться до символу  для доступу до списку рецептів.



3 Доторкавшись до символу  або  Ви можете вибрати різні рецепти. Доторкніться до символу вибраного рецепту.

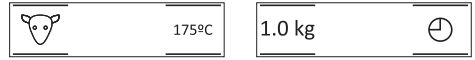


4 Потім Ви побачите символ і температуру для вибраного рецепту. Крім того, буде необхідно ввести вагу продукту.

5 Доторкавшись до символів  або  виберіть вагу продукту. Потім доторкніться до символу .

6 Потім ви почуєте один за іншим два сигнали як підтвердження вибраного рецепту і символ AUTO на годиннику повільно блиматиме. Духовка почне готувати і через деякий час Ви побачите на екрані годину закінчення готування.

7 Потім Ви побачите вагу вибраного продукту. Ця вага може бути змінений (доторкнувшись до значення ваги на екрані) лише протягом перших 10 хвилин готування.



8 По виділення цього часу змінити вагу буде неможливо.

9 По закінченні запрограмованого для рецепту часу духовка відключиться, раздасться сигнал і символ AUTO швидко блиматиме. На екранах духовки можна вибрати наступне:

**ПРОДОВЖУВАТИ ГОТУВАННЯ:** духовка запитає вибрати функцію готування для її продовження в ручному режимі.

**ВІДКЛЮЧИТИ:** відключиться акустичеський сигнал і відключиться духовка. Ваше блюдо готове до подачі на стіл.

## Важлива інформація для готування по рецептах

- Вибравши рецепт і ввівши відповідну вагу продукту духовка автоматично обчислить температуру і тривалість готування необхідну для готування, проте ці значення Ви можете змінити. Під тривалістю готування мається на увазі спочатку холодна духовка без попереднього розігрівання, якщо не вказано зворотний.
- Для досягнення хорошого результату готування, поважно вказувати вірну вагу продукту.
- Якщо Ви готуєте з використанням зонда для м'яса, духовка визначить температуру автоматично. Тривалість готування залежатиме від вибраної температури зонда.

- Для програм запікання, по виділення часу готування духовка повідомить про необхідність перевернути продукт. Духовка видасть акустичеський сигнал в певний час.

Якщо Ви не перевернете продукт, духовка продовжуватиме готувати по запрограмованому рецепту.


- При готуванні по рецептах запікання слід мати зважаючи на що дуже жирне м'яса вимагає набагато більшого часу запікання. Таким чином, якщо Ви готуєте декілька шматків відразу також слід збільшити тривалість готування.
- Для рецептів випічки, хліби або гратена слід мати зважаючи на що готові рецепти розраховані на 500 г муки або 1 кг сирової картоплі або овочів.
- Якщо Ви бажаєте приготувати більшу кількість, слід трохи зменшити температуру і збільшити час готування (10 хвилин на зайвий кг ваги).
- Якщо Ви бажаєте приготувати меншу кількість слід зменшити час і збільшити температуру.

## УВАГА

Рецепти білого хліба, чорного хліба, піци з тонким або товстим тестом вказані з врахуванням попереднього нагріву порожньої духовки. Таким чином, духовка матиме необхідну температуру для створення кращих умов для готування цих блюд.

Для останніх рецептів немає необхідності в попередньому нагріві духовки.

Коли Ви готуєте по цих рецептах слід діяти таким чином:



- Спочатку виберете рецепт, потім духовка почне нагріватися.
- **ПОВАЖНО:** Не слід поміщати продукти в духовку до тих пір, поки вона не повідомить про це.
- Під час попереднього нагрівання духовки Ви побачите що блимає символ  на годиннику.
- При досягнення температури заданої в рецепті духовка видасть акустичеський сигнал.
- Ви можете помістити продукт в духовку.
- Сигнал і повідомлення на екрані зберуться до тих пір, поки Ви не помістите продукт в духовку.
- На закінчення, духовка готуватиме автоматично по вибраному рецепту.

## Використання пам'яті духовки

### Записати процес готування в пам'ять духовки



Як було вказано в керівництві, по закінчення готування духовка завжди запропонує можливість записати процес в її пам'ять, для того, щоб надалі можна було б повторити його в тих же умовах. Духовка має 10 пам'ятей для запису рецептів.

Коли Ви доторкаєтесь на екрані до повідомлення **ЗАПИСАТИ РЕЦЕПТ**, духовка зажадає вказати типа записуваного рецепту (м'ясо, риба, випічка і т.д).

Доторкніться до символу  або  для вибору типа рецепту, потім доторкніться до бажаного символу.







В разі відсутності вільної пам'яті для запису рецепту на екрані з'явиться повідомлення про це.

В цьому випадку Ви можете вирішити записувати (поверх того, що є) чи ні (відключивши духовку) цей новий рецепт. Якщо Ви вирішите записати рецепт поверх того, що є, духовка зажадає вказати в яку пам'ять слід записати рецепт.

Доторкніться до символу  або  для вибору бажаної пам'яті. Доторкніться до номера вибраної пам'яті.

На закінчення духовка вкаже типа рецепту і номер пам'яті у яку він записаний він записаний.

### Готування з використанням пам'яті духовки

- Для готування з використанням однієї з пам'ятей після включення духовки слід натискувати  на варіант готування по рецептах .
- Доторкніться до символу  або  виберіть з різних рецептів готування **ПАМ'ЯТЬ**. Доторкніться до символу **M** для того, щоб вибрати його.
- Доторкніться до символу  або  виберіть бажану пам'ять.



- Доторкнувшись до вибраної пам'яті ви почуєте один за іншим два сигнали як підтвердження і духовку почне готувати.

- По виділення запрограмованого часу духовка відключиться, прозвучить сигнал і символ AUTO почне швидко блимати. На екранах духовки Ви можете вибрати:

**ПРОДОВЖУВАТИ ГОТУВАННЯ:** духовка запитає вибрати функцію готування в ручному режимі.

**ЗАПИСАТИ РЕЦЕПТ:** якщо в процесі готування Ви ввели зміни в рецепт, Ви можете записати його як новий рецепт.

**ВІДКЛЮЧИТИ:** доторкнувшись до цієї опції акустичеський сигнал і духовка отключатся. Ваше блюдо готове до подачі на стіл.

### ПОВАЖНО


Якщо Ви не доторкнетесь до якої-небудь опції, духовка відключиться автоматично після деякого часу.

## Інші спеціальні функції

### Функція захисту від доступу дітей

Ця функція блокує духовку, таким чином малолітні діти не зможуть підключити.

#### 1) Для приведення в дію функції:

- Якщо духовка вимкнена, включите її доторкнувшись до символу .
- Потім одночасно доторкніться до символів + і -.

- Ви почуєте довгий сигнал і на екрані побачите повідомлення про блокування.

Якщо у будь-який момент Ви доторкнетесь до передньої панелі з'явиться вищезгадане повідомлення.

#### 2) Для відміни функції:

- Одночасно доторкніться до символів + і -.

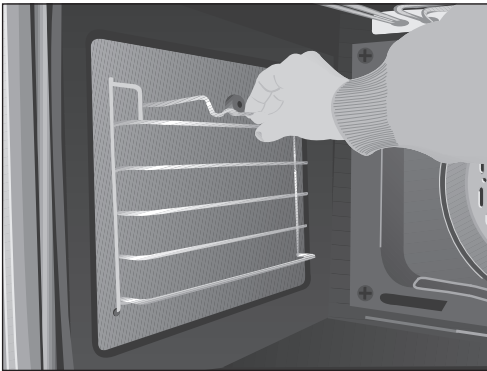
Чищення досягається діями водяної пари на нове покриття TeKa Hydroclean® відмінної якості. Жир і залишки їжі духовки, що прилипли до стінок, легко віддаляються.

Завдяки новій технології ТЕКА Hydroclean®, немає необхідності у використанні нежирючих продуктів. Видаливши залишки води і їжі, стінки духовки знову стануть чистими і нежирними.

### Провести цикл чищення духовки

Чищення духовки слід проводити в холодному стані. Якщо Ви робите це при дуже гарячій духовці результат може бути незадовільним.



1. Вийміть все протівені і всі внутрішні аксесуари духовки, включаючи опори для протівеней або що Т телескопічні спрямовувачі.



### Увага



Не слід одночасно чистити духовку і деко за допомогою функції ТЕКА Hydroclean®, результат не буде задовільним. Для чищення протівеня слідуйте ніжеуказаним інструкціям.

2. При холодній духовці повільно вилийте 250 мл води на нижню поверхню духовки.
3. Доторкніться до сенсора ① для включення духовки.

4. Доторкніться до символу  і виберіть функцію TeKa Hydroclean®.
5. Потім Ви почуєте сигнал на підтвердження приведення в дію функції TeKa Hydroclean®, символ  повільно блиматиме і на екрані ви побачите час що залишилося до закінчення циклу.

### ПОВАЖНО

Тривалість цього процесу неможливо змінити. Для того, щоб закінчити процес завчасно слід відключити духовку доторкнувшись до сенсора ①.

6. По закінченні процесу духовка відключиться, прозвучить сигнал і символ  швидко блиматиме.
7. Доторкніться до символу ① для відключення сигналу  і духовки.
8. Тепер Ви можете видалити залишки за допомогою вологої губки, а також видалите ту, що залишилася усередині духовки води.

### ПОВАЖНО

Не слід відкривати духовку до закінчення процесу очищення. Фаза охолодження необхідна для правильної роботи духовки.

Цикл очищення проводіть при низькій температурі. Коли він закінчиться, можна видалити забруднюючі залишки без небезпеки обпектися. Проте, час охолодження залежить від температури доквілля. Перш ніж доторкнутися до поверхні духовки переконаєтеся що вона не гаряча.

## Цикл очищення протівеня

Прекрасні якості емалі ТЕКА Hydroclean®, забезпечують легке видалення залишків їжі з протівеня. Якщо залишки не віддаляються після звичайного миття, слідує:

1. Встановіть брудне деко в середину духовки.
2. При холодній духовці повільно влийте 250 мл води на деко.
3. Виберіть функцію чищення ТЕКА Hydroclean®.

## ПОВАЖНО

Емаль Тека Hydroclean, розроблена для очищення за допомогою циклу автоматичного чищення включеного в духовку. Інші методи чищення можуть пошкодити емаль. Особливо шкідливе використання продуктів проти накипу, вони можуть сильно пошкодити властивостям емалі.

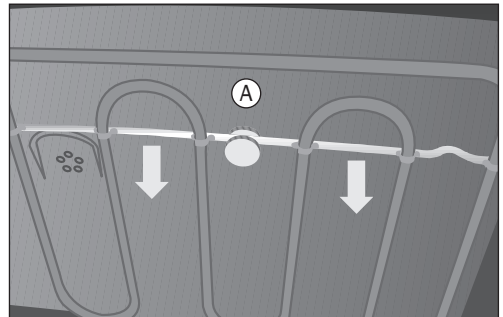
Не рекомендується використовувати посудомийну машину для миття протівеней з емаллю Тека Hydroclean. Якщо необхідно можна використовувати м'які миючі засоби.

Деякі продукти, такі як помідори, оцет, запікання в солі можуть змінити зовнішній вигляд емалі. Це нормально.

## Використання відкидного гриля

Для чищення верхньої поверхні духовки,

- Почекайте доки духовка остигне.
- Обома руками потягніть за ручку спіралі гриля (А), щоб вона звільнилася від верхнього кріплення.
- Оберніть спіраль і почистіть верхню частину духовки.
- Потім встановіть ґрати гриля у вихідне положення.

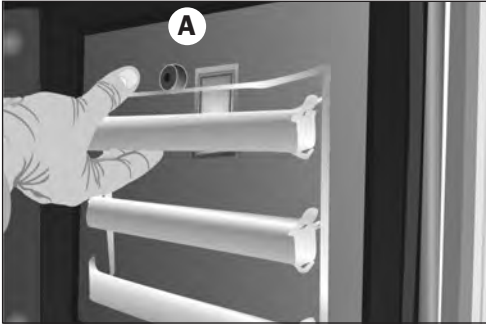


## Заміна лампи в духовці

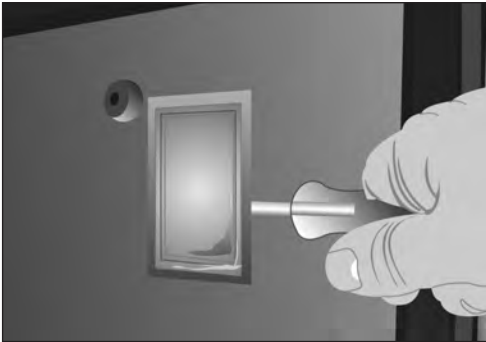
### УВАГА

Для заміни лампи переконаєтесь що духовка відключена від електромережі.

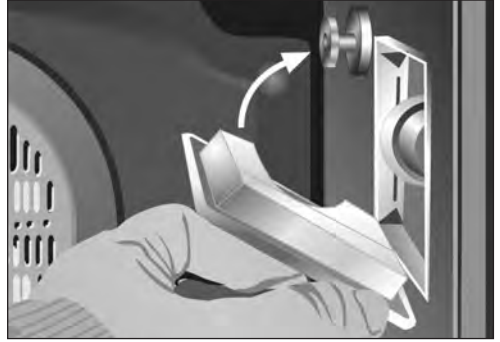
- Приберіть ті, що телескопічні спрямовувачі, відгвинтивши болт (А).



- Зніміть скло за допомогою якого-небудь інструменту.



- Замініте лампу.
- Знов встановіть скло переконавшись що воно знаходиться в правильному положенні.

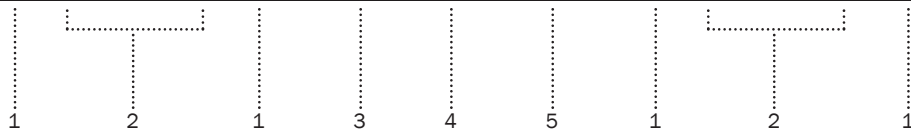


Нова лампа повинна витримувати температури до 300 °С, запитаєте службу технічної підтримки.



- 1 Ovládací panel
- 2 Těsnění trouby
- 3 Spirála grilu
- 4 Roštová přepážka
- 5 Teleskopické kolejnice
- 6 Mělký plech
- 7 Hluboký plech
- 8 Dveřní spínač
- 9 Pant
- 10 Dveře
- 11 Vývod vzduchu
- 12 Připevnění ke kuchyňské lince
- 13 Membrána grilu
- 14 Průchod pro odvod kouře
- 15 Panel zadní stěny
- 16 Lampy
- 17 Ventilátor
- 18 Vnitřní tvrzené sklo

## Ovládací panel



- 1 Procházení nabídkou
- 2 Informační displej
- 3 Snímač vnitřního osvětlení

- 4 Hodiny
- 5 Vypínač trouby



## Upozornění

Vaše elektronická trouba je vybavena technologií pro ovládání dotykem. Při obsluze stačí špičkou prstu klepat na ovládací symboly na skle.



Citlivost dotykového ovládání se průběžně přizpůsobuje měnícím se podmínkám. Dbejte na to, aby skleněný povrch ovládacího panelu byl čistý a nebyly na něm překážky, když troubu zapojíte do sítě.

Pokud trouba nereaguje správně, když klepnete na sklo, musíte ji na několik sekund vypojit ze sítě a potom ji znovu zapojit do sítě. Díky tomu se snímače automaticky seřídí a budou na ovládání pomocí prstů reagovat.


## Velmi důležité

Pokud vypadne proud, nastavení programu trouby se vymaže a na displeji hodin bude blikat 12:00. Znovu hodiny nastavte a naprogramujte troubu.





## Nastavení času na elektronických hodinách

- Když troubu zapojíte do sítě, uvidíte, že na hodinách bliká 12:00. Uvidíte také, že budete požádáni o výběr jazyka pro zprávy na textovém displeji.
- Pro výběr jazyka klepněte na skle na symbol  nebo . Dále vybraný jazyk zvolte klepnutím na displej.
- Pro nastavení hodin klepejte na symbol + nebo - na skle.
- Pro potvrzení výběru zazní dvě pípnutí.
- Na displeji se zobrazí vybraný čas.

## Ovládání trouby

Chcete-li troubu používat, klepněte na symbol . Na displeji se potom zobrazí různé funkce trouby.






- Přístup na funkce pečení . Zde můžete vybrat funkci pečení na základě kombinace různých tepelných zdrojů.
- Výběr receptu . Jednoduše vložte jídlo do trouby a na displeji uveďte jeho hmotnost; trouba automaticky zajistí tepelné zpracování.
- Nastavení trouby . Přístup k různým možnostem přizpůsobení vlastních nastavení trouby.
- Programování elektronických hodin . Naprogramujte funkce časovače, které bude možné s troubou využívat.

Pokud žádnou funkci ani recept nevyberete, trouba se znovu vypne a bude zobrazovat pouze aktuální čas.

## Důležité informace o ovládání trouby.

Při programování elektrické trouby berte v úvahu následující informace:

1. Pokud symboly  nebo  svítí červeně, můžete na ně klepnout a procházet nabídkami nebo měnit hodnoty. Pokud tyto symboly nesvítí, nebudou na klepání reagovat.
2. Pokud se tyto symboly zobrazí na textovém displeji v , klepnutím na ně se lze dostat na nabídky nebo funkce. Pokud tomu tak není, slouží jen pro informaci.

3. Klepnutím na symbol  $\overline{\updownarrow}$  opustíte aktuální nabídku a vrátíte se na předchozí nabídku.

4. Pokud kdykoli klepnete na symbol  $\textcircled{1}$ , trouba se vypne a nastavení programu se zruší.

## Nastavení trouby. Nástroje

Na displeji klepněte na symbol  $\overline{\swarrow}$  a potom na symboly  $\overline{\wedge}$  nebo  $\overline{\vee}$ , abyste se dostali na různé možnosti, které vám umožní přizpůsobit nastavení trouby.

### S1. Změna času.

Tato funkce vám umožňuje změnit čas na hodinách. Po klepnutí na **S1** klepněte na hodinách na symbol +/- pro změnění času. Po dokončení stiskněte OK.

### S2. Jazyk.

Změna vybraného jazyka. Po klepnutí na **S2** na displeji vyhledejte požadovaný jazyk klepáním na symbol  $\overline{\wedge}$  nebo  $\overline{\vee}$ . Nakonec na vybraný jazyk klepněte, abyste jej přijali.

### S3. Vypnutí hodin.

Pokud tuto funkci vyberete, hodiny na troubě se vypnou, když troubu nebudete používat. Po klepnutí na **S3** budete dotázáni, zda chcete hodiny vypnout, nebo ne. Vyberte požadovanou možnost.

### S4. Jas.

Tato funkce vám umožňuje změnit jas textu zobrazovaného na displeji. Po klepnutí na **S4** můžete vybrat úroveň jasu (1–5) klepnutím na symboly  $\overline{\wedge}$  nebo  $\overline{\vee}$ ; uvidíte, jak se jas textu na displeji mění. Nakonec klepněte na zvolenou hodnotu pro přijetí výběru.

### S5. Max. časový limit.

Tato funkce vám umožňuje vybrat maximální dobu pečení. Pokud z nějakého důvodu zapomenete troubu vypnout, když ji používáte v ručním režimu, po dosažení zadaného časového limitu se automaticky vypne.

Po klepnutí na **S5** vyberte klepáním na symboly  $\overline{\wedge}$  nebo  $\overline{\vee}$  maximální dobu v hodinách. Nakonec klepněte na hodnotu na displeji pro přijetí výběru.

### S6. Rychlé předežhřátí.

Tato funkce vám umožňuje odstranit možnost rychlého předežhřátí, když začínáte s tepelným zpracováním jídla (výchozí nastavení trouby, neplatí při používání receptů).

Po klepnutí na **S6** budete dotázáni, zda chcete odstranit funkci rychlého předežhřátí, nebo ne. Vyberte požadovanou možnost.



### S7. Vnitřní osvětlení.

Podle výchozího nastavení se vnitřní osvětlení vypne po zahájení tepelného zpracovávání jídla. Pokud tuto možnost vyberete, vnitřní osvětlení bude svítit i během tepelného zpracovávání jídla.

Po klepnutí na **S7** budete dotázáni, zda chcete osvětlení během tepelného zpracovávání jídla vypnuté, nebo zapnuté. Vyberte požadovanou možnost.

## S8. Doba trvání alarmu.

Tato funkce vám umožňuje zvolit dobu trvání alarmu na konci programu nebo receptu.



Po klepnutí na **S8** vyberte klepnutím na symboly  nebo  dobu trvání alarmu při zastavení tepelného zpracovávání jídla. Nakonec klepněte na hodnotu na displeji pro přijetí výběru.

## S9. Dětská pojistka.

Pokud zvolíte tuto možnost, trouba se v době, kdy ji nepoužíváte, zamkne, aby ji děti nemohly ovládat. Pro odemčení trouby stiskněte najednou snímače + a -.

Po klepnutí na **S9** budete dotázáni, zda chcete dětskou bezpečnostní pojistku aktivovat, nebo ne. Vyberte požadovanou možnost.

## S10. Vymazání paměti.

Tato funkce vám umožňuje mazat paměti s cílem je uvolnit, abyste mohli uložit další recepty. Po klepnutí na **S10** klepnutím na symboly  nebo  najdete paměť, kterou chcete vymazat.

Když najdete paměť, kterou chcete vymazat, vyberte ji klepnutím na **M...** Trouba se vás požádá o potvrzení, že chcete paměť vymazat. Pokud ji vymazat nechcete, klepnutím na šipku opustíte nabídku a přejdete na předchozí displej.

Pro přijetí klepněte na položku **Potvrdit vymazání**. Dále se zobrazí zpráva, která ukazuje, že zvolená paměť byla vymazána.

## S11. Funkce demo.

Tato funkce vám umožňuje ovládat troubu, aniž by se spustil ohřev. Tento nástroj je určen pro technický servis.

Po klepnutí na **S11** budete dotázáni, zda chcete troubu ovládat v režimu demo, nebo ne. Vyberte požadovanou možnost.

## S12. Obnovení nastavení.

Tato funkce vám umožňuje obnovit původní nastavení z výroby. Jakákoli vlastní nastavení kromě času na hodinách budou odstraněna.

Po klepnutí na **S12** budete dotázáni, zda chcete obnovit původní nastavení trouby z výroby. Vyberte požadovanou možnost.

## Funkce trouby

Níže popsané funkce vám poskytují celou řadu možností tepelného zpracování potravin. Pro dosažení optimálních výsledků používejte tabulku s časy tepelného zpracování potravin, která je uvedena v této příručce.

### **Horní a spodní těleso**

Tato funkce se používá pro pečení dortů, kdy je teplo třeba rovnoměrně rozložit pro docílení houbovitě struktury.

### **Horní těleso**

Když potřebujete potraviny jemně ohřát. Ohřev talířů.

### **Spodní těleso**

Zahřívá pouze zezdola. Vhodné pro ohřev pokrmů či kynutí těsta apod.

### **Gril a spodní těleso**

Ideální pro pečeně. Toto nastavení lze používat s libovolnými kousky masa.

### **Gril**

Pro přípravu pokrmů vyžadujících povrchové pečení. Toto nastavení umožňuje, aby se povrch pokrmu opekli, aniž by byl negativně zasažen jeho vnitřek. Vhodné pro ploché pokrmy, jako jsou steaky, žebírka, ryby a toasty.

## **MaxiGril**

Pro opékání větších povrchů než při nastavení Gril s využitím většího výkonu pro rychlejší hnědnutí pokrmu.

## **Gril / MaxiGril s ventilátorem**

Pro rovnoměrné pečení a přípravu pokrmů s rovnoměrnou kůrkou na povrchu. Ideální pro grilování různých potravin. Dokonalé pro větší kusy, například drůbež a zvěřinu. Doporučujeme umístit maso na rošt a šťávu zachytávat do plechu níže.

## **Upozornění**

Při používání nastavení Gril, MaxiGril nebo Gril/MaxiGril s ventilátorem musí být zavřené dveře.

## **Horní/spodní těleso s ventilátorem**

Vhodné pro přípravu pečení a pečiva. Ventilátor zajistí rovnoměrné rozložení teploty v celém prostoru trouby, čímž se sníží doba pečení a teplota.

## **Turbo**

Ventilátor rovnoměrně šíří teplo z topného tělesa umístěného v zadní části trouby. Díky rovnoměrnému rozložení teploty je možné péci současně ve dvou úrovních trouby.

## **Turbo + spodní těleso**

Ideální pro pečení pizzy a koláčů, ovocných koláčků a piškotových buchet.

## **Pomalé pečení**

Určeno pro přípravu dušeného masa se zeleninou atd. tradičním způsobem a pro všechny recepty, které požadují dlouhé tepelné zpracování při nízké teplotě.

Pro dosažení nejlepších výsledků vám doporučujeme použít keramickou nádobu s víkem. Ujistěte se, že je možné danou nádobu bezpečně používat v troubě.

## **Rozmrazování**

Viz část Doporučení pro rozmrazování jídla




## **Udržování teploty**

Tato funkce poskytuje správnou míru tepla pro to, aby připravené jídlo zůstalo teplé, než jej budete moci podávat. Tato funkce uchovává teplotu v troubě v rozmezí 50 - 90 °C. Umožňuje uchovávat maso v troubě při teplotě 60 °C. Větší kusy masa je možné ohřívat po dobu 1 až 2 hodin a menší kusy masa 30 - 40 minut.



## **Čištění TEKA HYDROCLEAN®**

Po použití tohoto čisticího cyklu lze všechny zbytky mastnoty nebo nečistoty, které se přichytily ke stěnám trouby, snadno setřít vlhkým hadříkem.


## Přístup na funkce přípravy pokrmů

Na displeji klepněte na symbol  a potom na symboly  nebo , abyste se dostali na různé funkce přípravy pokrmů.


**1** Klepněte na požadovaný symbol funkce přípravy pokrmů.

**2** Dále budete dotázáni, zda chcete upravit hodnotu teploty navrženou troubou symboly  nebo .



**3** Po výběru teploty klepněte na displeji na symbol . Pak se ozvou dvě pípnutí. Trouba zahájí tepelné zpracovávání a na displeji se zobrazí dosavadní doba tepelného zpracovávání a přístup na nastavení hodin.




**4** Pro ukončení tepelného zpracovávání klepněte na symbol .

**5** Trouba se vypne. Na textovém displeji se zobrazí možnost Uložit recept.

**6** Pokud tuto možnost zvolíte, můžete recept uložit do paměti trouby, abyste jej mohli později zopakovat. Pokud tuto možnost po několika momentech nevyberete, bude trouba zobrazovat pouze aktuální čas.


### DŮLEŽITÉ

Když trouba dosáhne vybrané teploty, uslyšíte pípnutí.



Během tepelného zpracovávání jídla svítí symbol  na znamení toho, že trouba pracuje.

## Doporučení pro rozmrazování jídla

Funkce rozmrazování pracuje na základě dvouúrovňového systému horkého vzduchu. Úroveň **VYS (HI)** je obecně pro masa a úroveň **NÍŽ (LO)** je pro ryby, dorty, cukroviny, a chléb.

• Když vyberete funkci  (postupujte podle pokynů v části „Přístup na funkce přípravy pokrmů“), na displeji se zobrazí:



• Klepnutím na symboly  nebo  vyberte úroveň rozmrazování VYS nebo NÍŽ. Dále klepněte na VYS nebo NÍŽ pro přijetí dané úrovně.

• Nakonec pro potvrzení výběru zazní dvě pípnutí.

Při rozmrazování pamatujte:

- Jídlo byste měli vyjmout z obalu a umístit na plech nebo na talíř.
- Velké kusy masa nebo ryb rozmrazujte tak, že je umístíte na mřížku a pod ní umístíte plech na sběr odkapávající tekutiny.
- Maso a ryby není nutné před tepelným zpracováním plně rozmrazovat. Stačí, když povrch dostatečně změkne.
- Když potraviny rozmrazíte, měli byste je vždy tepelně zpracovat.
- Opětné zmrazování není vhodné.

V následující tabulce jsou uvedeny časy a teplota rozmrazování:

DRUH JÍDLA	ÚROVEŇ NÍZ		ÚROVEŇ VYS	
	Hmotnost	Čas	Hmotnost	Čas
Chléb	1/2kg	35 min.		
Koláče, dorty	1/2kg	25 min.		
Ryby	1/2kg	30 min.		
Ryby	1 kg	40 min.		
Drůbež			1 kg	75 min.
Drůbež			1,5 kg	90 min.
Kotleta			1/2kg	40 min.
Mleté maso			1/2kg	60 min.
Mleté maso			1 kg	120 min.

Časy uvedené v tabulce jsou pouze orientační. Doba nutná pro rozmrazení závisí na teplotě v místnosti, hmotnosti daného pokrmu a na stupni zamrazení.

## Programování elektronických hodin

Hodiny na troubě vám umožňují naprogramovat následující funkce:

- 1. Alarm:** Alarm se spustí v naprogramovaném čase, i když troubu nepoužíváte.
- 2. Doba pečení:** Tato funkce vám umožňuje naprogramovat dobu pečení, po níž se trouba automaticky vypne.
- 3. Čas zastavení pečení:** Toto nastavení vám umožňuje naprogramovat čas zastavení pečení, po níž se trouba automaticky vypne.
- 4. Doba pečení a čas zastavení pečení:** Toto nastavení vám umožňuje naprogramovat dobu pečení a čas zastavení pečení. Trouba se automaticky zapne v nastavený čas a pracuje po dobu, po kterou byla naprogramována (doba pečení). Trouba se automaticky vypne v zadaný čas zastavení (zastavení pečení).

### 1. Programování alarmu časovače.

- 1 Klepněte na displeji na symbol  $\oplus$ . Klepnutím na symboly  $\wedge$  nebo  $\vee$  zobrazíte funkce hodin.
- 2 Když najdete funkci  $((\bullet))$ , klepněte na symbol na displeji. Pokud klepnete na šipku, opustíte nabídku a přejdete na předchozí displej.
- 3 Vyberte trvání doby, po kterou má alarm znít, stisknutím symbolu + nebo -.
- 4 Potom klepněte na **OK**. Pokud klepnete na šipku, opustíte nabídku a zrušíte předchozí operaci.



- 5 Ozvou se dvě po sobě jdoucí pípnutí. Na hodinách se zobrazí zbývající doba pečení, dokud nezazní alarm a symbol  $((\bullet))$  nezačne pomalu blikat.

6 Když nadejte doba, spustí se alarm a symbol (●) začne blikat rychle.

7 Pro vypnutí alarmu stiskněte kterýkoli snímač.

Pokud chcete změnit vybraný čas alarmu, znovu postupujte podle pokynů uvedených výše.

## 2. Programování doby pečení.

1 Klepněte na displeji na symbol  $\oplus$ . Klepnutím na symboly  $\overline{\wedge}$  nebo  $\overline{\vee}$  zobrazte funkce hodin.

2 Když najdete funkci  $\rightarrow$ , klepněte na symbol na displeji. Pokud klepnete na šipku, opustíte nabídku a přejdete na předchozí displej.

3 Klepnutím na symboly  $\overline{\wedge}$  nebo  $\overline{\vee}$  vyberte délku doby pečení.



4 Potom klepnutím na symbol  $\rightarrow$  výběr přijměte. Pokud klepnete na šipku, opustíte nabídku a zrušíte předchozí operaci.

5 Zazní dvě pípnutí a symbol AUTO začne na hodinách pomalu blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba pečení a čas zastavení pečení.

6 Když nadejte doba, trouba se vypne, spustí se alarm a symbol AUTO začne blikat rychle.

7 Na displeji trouby můžete vybrat následující možnosti:

**POKRAČOVAT V PEČENÍ:** Trouba bude pokračovat v ručním pečení podle poslední funkce pečení a teploty, které jste vybrali.

**ULOŽIT RECEPT:** Můžete uložit recept do paměti trouby, abyste jej mohli později zopakovat.

**VYPNOUT:** Klepnutím na tuto možnost vypnete alarm a troubu. Jídlo je tepelně zpracované a je možné je podávat.

## DŮLEŽITÉ

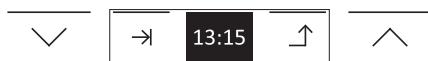
Pokud chcete změnit vybraný čas pečení, znovu postupujte podle pokynů uvedených výše.

## 3. Programování času zastavení pečení.

1 Klepněte na displeji na symbol  $\oplus$ . Klepnutím na symboly  $\overline{\wedge}$  nebo  $\overline{\vee}$  zobrazte funkce hodin.

2 Když najdete funkci  $\rightarrow$ , klepněte na symbol na displeji. Pokud klepnete na šipku, opustíte nabídku a přejdete na předchozí displej.

3 Na displeji se zobrazí aktuální čas. Klepnutím na symbol  $\overline{\wedge}$  nebo  $\overline{\vee}$  naprogramujte čas zastavení pečení.



4 Potom klepnutím na symbol  $\rightarrow$  výběr přijměte. Pokud klepnete na šipku, opustíte nabídku a zrušíte předchozí operaci.

5 Zazní dvě pípnutí a symbol AUTO začne na hodinách pomalu blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba pečení a čas zastavení pečení.

6 Když nadejte doba, trouba se vypne, spustí se alarm a symbol AUTO začne blikat rychle.

7 Pak postupujte podle kroků uvedených v předchozí části.

#### 4. Programování doby pečení a času zastavení pečení.

1 Klepněte na displeji na symbol  $\ominus$ .  
Klepnutím na symboly  $\wedge$  nebo  $\vee$  zobrazte funkce hodin.

2 Když najdete funkci  $\rightarrow$ , klepněte na symbol na displeji. Pokud klepnete na šipku, opustíte nabídku a přejdete na předchozí displej.

3 Klepnutím na symboly  $\wedge$  nebo  $\vee$  vyberte délku doby pečení.



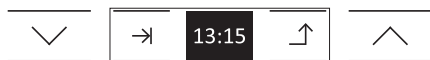
4 Potom klepnutím na symbol  $\rightarrow$  výběr přijměte. Pokud klepnete na šipku, opustíte nabídku a zrušíte předchozí operaci.

5 Zazní dvě pípnutí a symbol AUTO začne na hodinách pomalu blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba pečení a čas zastavení pečení.

6 Znovu klepněte na displeji na symbol  $\ominus$ . Klepnutím na symbol  $\wedge$  nebo  $\vee$  najdete funkci času zastavení pečení.

7 Když funkci najdete, klepněte na symbol na displeji.

8 Na displeji se zobrazí aktuální čas. Klepnutím na symbol  $\wedge$  nebo  $\vee$  naprogramujte čas zastavení pečení.



9 Potom klepnutím na symbol  $\rightarrow$  výběr přijměte.

10 Ozvou se dvě po sobě jdoucí pípnutí. Trouba zůstane vypnutá a kontrolka AUTO bude svítit. Trouba je nyní naprogramovaná.

11 Klepněte na symbol  $\oplus$  a vyberte funkci pečení a teplotu.

12 Když je čas zahájit pečení, trouba se zapne a bude pracovat po naprogramovanou dobu pečení.

13 Na displeji se zobrazí doba pečení a čas zastavení pečení. Na hodinách bude pomalu blikat symbol AUTO.

14 Když nadejte čas zastavení pečení, trouba se vypne, spustí se alarm a symbol AUTO začne blikat rychle.

15 Pak postupujte podle kroků uvedených v předchozí části.



## Použití čidla umístěného v pečení


Speciální čidlo umožňuje měřit teplotu uvnitř pečeně. Jakmile čidlo detekuje teplotu, kterou jste nastavili, trouba se automaticky vypne.

Pečení při využití této funkce zajišťuje optimální výsledky, bez ohledu na druh masa nebo velikost pečeně.



### Instalace čidla

- Používejte pouze originální čidlo.
- Čidlo umístěte předtím, než maso začnete opékat.
- Umístěte čidlo do pečeně ze strany tak, aby jeho konec dosáhl do jejího středu.
- Čidlo by mělo být zasunuté do masa až po rukojeť.
- Doporučujeme, abyste maso po uplynutí poloviny doby pečení otočili. Pamatujte na to, když čidlo instalujete, abyste s tím neměli později problémy.
- Konec čidla se nesmí dotýkat kosti nebo tuku. Neměl by také být v dutině, což by se mohlo stát u drůbeže.



### Použití čidla

- Umístěte pečení s nainstalovaným čidlem do trouby.
- Zapojte čidlo do zásuvky v levém horním rohu trouby.
- Po připojení čidla se na displeji zobrazí symbol .



- Klepněte na tento symbol pro zobrazení teploty doporučené troubou pro tento typ pečení. Klepnutím na symbol  nebo  změňte teplotu.



- Potom klepněte na symbol .
- Nakonec vyberte funkci pečení nebo recept.
- Během pečení bude na displeji zobrazen symbol  a teplota aktuálně měřená čidlem a střídavě se bude zobrazovat vybraná teplota.




- Až vnitřní teplota pečeně dosáhne naprogramované teploty, trouba se sama vypne a zazní alarm.
- Na displeji trouby můžete vybrat následující možnosti:

**POKRAČOVAT V PEČENÍ:** Trouba bude pokračovat v ručním pečení podle poslední funkce pečení a teploty, které jste vybrali.

**ULOŽIT RECEPT:** Můžete uložit recept do paměti trouby, abyste jej mohli později zopakovat.

**VYPNOUT:** Klepnutím na tuto možnost vypnete alarm a troubu. Jídlo je tepelně zpracované a je možné je podávat.

### DŮLEŽITÉ

Pokud chcete kdykoli během pečení nastavení teploty čidla upravit, klepněte na symbol  a pokračujte podle pokynů výše.

## Tabulka pro pečení: doporučené teploty pro pečení s čidlem.

POKRMY	Teplota čidla	Poznámky
Hovězí pečeně	35 - 40 °C	MÁLO PEČENÉ
Hovězí pečeně	45 - 50 °C	STŘEDNĚ PROPEČENÉ
Hovězí pečeně	55 - 60 °C	DOBŘE PROPEČENÉ
Jehněčí kýta	65 - 70 °C	
Koleno	80 - 85 °C	
Vepřová kýta	65 - 70 °C	
Šunka	80 - 85 °C	
Kuře	75 - 80 °C	
Krocán	80 - 85 °C	

### Programování doby pečení za použití čidla

Při pečení s použitím čidla můžete naprogramovat pouze čas zahájení pečení a alarm.

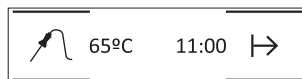
Není možné naprogramovat dobu pečení, protože tu určuje moment, kdy čidlo detekuje přednastavenou teplotu uvnitř masa.

Pro naprogramování této funkce po připojení čidla:

- Klepněte na symbol  $\ominus$ . Klepnutím na symbol  $\wedge$  nebo  $\vee$  zobrazte na displeji čas zahájení pečení. Klepněte na symbol  $\mapsto$ .
- Klepnutím na symbol  $\wedge$  nebo  $\vee$  naprogramujte čas zahájení pečení. Klepněte na symbol  $\mapsto$  pro přijetí výběru. Pro potvrzení výběru zazní dvě po sobě následující pípnutí.



- Trouba bude vypnutá, dokud nenastane čas pro zahájení pečení. Na displeji bude zobrazeno:



- Ve stanovenou dobu se trouba zapne a zahájí se pečení.
- Až vnitřní teplota pečeně dosáhne naprogramované teploty, trouba se sama vypne a zazní alarm. Na displeji trouby můžete vybrat následující možnosti:
  - POKRAČOVAT V PEČENÍ
  - ULOŽIT RECEPT
  - VYPNOUT


















Pokud chcete změnit vybraný čas pečení, znovu postupujte podle pokynů uvedených výše.

## Nastavení trouby pro pečení

Vaše trouba umožňuje pečení podle následujících receptů. Stačí si vybrat vhodný recept (viz část Výběr receptů), zadat hmotnost jídla, které budete péci, a umístit je do trouby.


O nic dalšího se nemusíte starat; trouba vše zařídí a můžete se těšit na dokonalé výsledky.

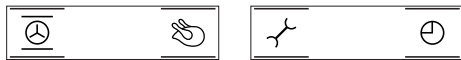
Dostupné recepty jsou k dispozici níže:



SYMBOL	RECEPTY	PŘEDEHŘÁTÍ PRÁZDNÉ TROUBY	TEPLOTA	DOBA TRVÁNÍ	HMOTNOSTNÍ ROZSAH	JÍDLA
	Kuře – drůbež	–	Podle hmotnosti	Podle hmotnosti	0,5 - 10 kg	Kuře, kachna, krůta, husa
	Drůbeží stehna	–	Podle hmotnosti	Podle hmotnosti	0,5 - 2 kg	Kuřecí a kachní stehna
	Telecí	–	Podle hmotnosti	Podle hmotnosti	0,5 - 6 kg	Telecí, karba- nátky, pečeně s nádivkou
	Vepřové	–	Podle hmotnosti	Podle hmotnosti	0,5 - 10 kg	Vepřové, sele
	Hovězí	–	Podle hmotnosti	Podle hmotnosti	0,5 - 5 kg	Hovězí, jehněčí, telecí kliška
	Hovězí steak	–	Podle hmotnosti	Podle hmotnosti	0,5 - 4 kg	Hovězí, vepřové plátky/steak, hovězí pečeně
	Ryby	–	Podle hmotnosti	Podle hmotnosti	0,5 - 5 kg	Ryby obecně
	Dort	–	140 - 170 °C	70 min.	–	Dort či buchta na plechu, tvarohový koláč
	Biskupský chlebíček <sup>(1)</sup>	–	150 - 180 °C	50 min.	–	Ovocná náplň
	Biskupský chlebíček <sup>(2)</sup>	–	150 - 180 °C	35 min.	–	Ovocná náplň, tenké těsto
	Placka	–	150 - 180 °C	–	–	Buchta/piškot bez náplně
	Bílý chléb	ANO	160 - 190 °C	Podle hmotnosti	0,5 - 2 kg	
	Žitný chléb	ANO	160 - 190 °C	Podle hmotnosti	1 - 4 kg	
	Celozrnný chléb		120 - 160 °C	Podle hmotnosti	1 - 3 kg	
	Suflé		160 - 190 °C	40 min.	–	Zelenina, těsto- viny, brambory s roztaveným sýrem
	Pizza se silným těstem	ANO	190 - 250 °C	12 min.	–	
	Pizza se sla- bým těstem	ANO	190 - 250 °C	9 min.	–	

## Výběr receptů

1 Klepněte na symbol  pro zapnutí trouby.




2 Klepněte na symbol  , abyste se dostali na nabídku receptů.



3 Klepnutím na symboly  nebo  získáte přístup na různé recepty. Klepněte na symbol receptu, který chcete vybrat.

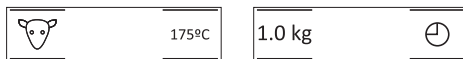


4 Na displeji se potom zobrazí symbol a teplota pro vybraný recept. Budete požádáni o potvrzení hmotnosti jídla, které chcete péci.

5 Klepněte na symboly  nebo  vyberte hmotnost jídla. Po provedení výběru klepněte na symbol  .

6 Zazní dvě pípnutí potvrzující zvolený recept a na hodinách bude pomalu blikat symbol AUTO . Trouba začne péci a na displeji se na několik sekund zobrazí naprogramovaný čas zastavení pečení.

7 Potom se zobrazí hmotnost vybraného jídla. Tuto hmotnost je možné upravit (klepnutím na hodnotu na displeji) pouze během prvních 10 minut doby pečení.



8 Potom již není možné hmotnost upravit.

9 Když je dosažen předem naprogramovaný čas receptu, trouba se vypne, spustí se alarm a symbol AUTO začne blikat rychle. Na displeji trouby můžete vybrat některou z následujících možností:

POKRAČOVAT V PEČENÍ: Trouba vás požádá o výběr funkce pečení a bude pokračovat v ručním pečení.

VYPNOUT: Vypnete pípnutí a troubu. Jídlo je tepelně zpracované a je možné je podávat.

## Důležité informace o pečení podle receptů

- Když vyberete recept a zadáte hmotnost, trouba automaticky vypočítá teplotu a potřebnou dobu pečení, ale tyto hodnoty lze změnit. Doba pečení začíná při studené troubě, pokud nebylo specificky zadáno předehřátí.
- Proto je velmi důležité vybrat správnou hmotnost jídla, aby se ingredience řádně propekly.
- Při pečení s použitím čidla bude trouba určovat pouze teplotu pečení. Doba pečení bude záviset na teplotním nastavení naprogramovaném pro čidlo.

- U programů pro pečení vám trouba po uplynutí určité doby sdělí, že je třeba maso otočit. Když nastane čas, zazní po určité době alarm.

Pokud maso neotočíte, bude trouba péci podle naprogramovaného receptu.


- Při přípravě pečeně pamatujte na to, že maso se silnější vnější vrstvou tuku bude potřebovat výrazně delší dobu přípravy. Doba pečení by se měla zvýšit také v případě, že budete najednou péci několik kusů masa.
- U pečení nebo gratinování pamatujte na to, že recepty jsou vypočítány pro hmotnost 500 g mouky nebo 1 kg syrových brambor či zeleniny.
- Pokud chcete zpracovávat větší množství, musíte mírně snížit teplotu a zvýšit dobu pečení o 10 minut na kilo navíc.
- Pokud chcete zpracovávat menší množství, použijte kratší dobu a vyšší teplotu.

## UPOZORNĚNÍ

**V případě receptů na bílý chléb, žitný chléb, pizzu s tenkým i silným těstem by se trouba měla předeřhřát. Trouba tak bude mít ideální teplotu pro ty nejlepší výsledky.**

V případě ostatních receptů není předeřhřátí nutné.

U těchto receptů postupujte podle těchto pokynů:



- Nejprve vyberte recept, trouba potom začne fází předeřhřátí.
- **DŮLEŽITÉ:** Nedávejte jídlo do trouby, dokud nezazní signál.
- Během předeřhřívání trouby uvidíte na hodinách symbol .
- Po dosažení předem naprogramované teploty pro recept zazní alarm.
- Nyní můžete jídlo umístit do trouby.
- Pípání a zpráva na displeji budou trvat, dokud neotevřete dveře a nevložíte jídlo dovnitř.
- Nakonec se pokrm automaticky upeče podle zvoleného receptu.

## Používání paměti trouby

### Uložení receptu v paměti trouby



Jak jste již viděli v této příručce, trouba vždy nabízí možnost uložit recept do paměti na konci pečení, aby jej bylo možné za stejných podmínek použít znovu. Trouba má pro ukládání receptů 10 pamětí.

Když na displeji klepnete na možnost **ULOŽIT RECEPT**, trouba vás požádá o zadání druhu receptu (maso, ryba, cukrovinky atd.).

Klepnutím na symboly  nebo  vyberte druh receptu, potom klepněte na symbol, abyste jej přijali.






Pokud trouba nemá volnou paměť, když chcete uložit nějaký recept, textový displej vám to sdělí.

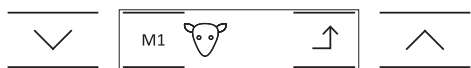
Potom se můžete rozhodnout, zda recept nechcete uložit (troubu vypněte), nebo jej uložte přepsáním některého stávajícího receptu. Pokud si jej stále přejete uložit, trouba vás požádá o zadání, kterou paměť chcete přepsat.

Klepnutím na symboly  nebo  najdete hledanou paměť. Klepnutím na číslo příslušnou paměť vyberte.

Nakonec se na troubě zobrazí druh receptu a paměť, do které jste jej uložili.

### Pečení pomocí paměti trouby

- Chcete-li péci pomocí některé z pamětí, po zapnutí trouby klepněte na možnost pečení pomocí receptů .
- Klepáním na symboly  nebo  procházejte různými recepty, až se dostanete na položku **PAMĚTI**. Klepnutím na **M** položku vyberte.
- Klepnutím na symboly  nebo  vyberte požadovanou paměť.



- Po klepnutí na vybranou paměť zazní dvě po sobě jdoucí pípnutí, které vaši volbu potvrdí, a trouba začne pracovat.

- Když je dosažen předem naprogramovaný čas receptu, trouba se vypne, spustí se alarm a symbol AUTO začne blikat rychle. Na displeji trouby můžete vybrat některou z následujících možností:

**POKRAČOVAT V PEČENÍ:** Trouba vás požádá o výběr funkce pečení a bude pokračovat v ručním pečení.

**ULOŽIT RECEPT:** Pokud jste při pečení udělali nějaké změny, můžete je uložit do nového receptu.

**VYPNOUT:** Klepnutím na tuto možnost vypnete alarm a troubu. Jídlo je tepelně zpracované a je možné je podávat.

### DŮLEŽITÉ


Pokud žádnou z těchto možností po krátké chvíli nevyberete, trouba se automaticky vypne.

## Další speciální funkce

### Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce troubu uzamkne, aby si s ní nemohly hrát malé děti.

#### 1) Pro aktivaci:

- Nejprve troubu zapněte klepnutím na symbol , pokud je vypnutá.
- Dále současně klepněte na symboly + a -.

- Uslyšíte dlouhé pípnutí a na displeji se zobrazí zpráva, která vás informuje, že je trouba zamčená.

Předchozí informace se na displeji zobrazí vždy, když klepnete na přední část trouby.

#### 2) Pro vypnutí funkce:

- Současně klepněte na symboly + a -.

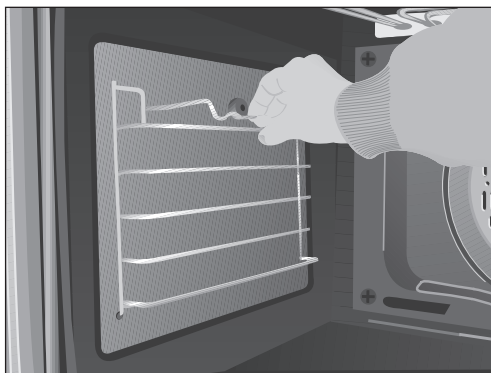
S touto funkcí lze snadno odstraňovat mastnoty nebo nečistoty, které ulpěly na stěnách trouby, a to kombinovaným působením páry a vynikajících vlastností nového smaltu Teka Hydroclean®.

Nová technologie TEKA Hydroclean® znamená, že troubu není nutné čistit nějakým odmašťovačem. Když se odstraní voda a nečistoty, jsou stěny trouby čisté a bez tuku.

### Jak používat cyklus pro čištění trouby

Čisticí cyklus by se měl provádět, když je trouba studená. Pokud by se provedl, když je trouba horká, nemusel by být výsledek stejný.

1. Nejprve z trouby vyndejte plechy a veškeré příslušenství, včetně podpěr a teleskopických kolejnič.



### Upozornění

Nečistěte zároveň troubu a plech funkcí TEKA Hydroclean®, nepřineslo by to dobré výsledky. Pokud chcete vyčistit plech, postupujte následovně.

2. Na dno vychladlé trouby opatrně nalijte 250 ml vody.
3. Klepnutím na symbol ⓘ troubu zapněte.

4. Na displeji klepněte na symbol Ⓢ a potom vyberte funkci Teka Hydroclean®.
5. Zazní alarm na potvrzení toho, že se spustil cyklus Teka Hydroclean®. Symbol ⚙ bude pomalu blikat a na displeji se zobrazí čas, který zbývá do dokončení čisticího cyklu.

### DŮLEŽITÉ

Délku trvání tohoto cyklu nelze změnit. Chcete-li cyklus zastavit před jeho dokončením, vypněte troubu klepnutím na symbol ⓘ.

6. Když cyklus skončí, trouba se vypne, spustí se alarm a symbol ⚙ začne blikat rychle.
7. Klepnutím na symbol ⓘ zastavíte alarm a vypnete ⚙.
8. Zbytky nečistot a zbývající vodu je nyní možné otřít vlhkým hadříkem.

### DŮLEŽITÉ

Neotevírejte dveře trouby, dokud čisticí cyklus neskončí. Chladicí cyklus je nedílnou součástí procesu čištění.

Čisticí cyklus se provádí za nízké teploty. Po jeho skončení je možné zbytky nečistot odstranit z vnitřku trouby vlhkým hadříkem, aniž by hrozilo popálení. Nicméně doba vychladnutí bude různá v závislosti na pokojové teplotě. Ujistěte se, že je teplota vhodná, ještě než se přímo dotknete vnitřního povrchu trouby.

## Jak používat cyklus pro čištění plechu

Vynikající vlastnosti smaltu TEKA Hydroclean® zaručují, že zbytky tepelně zpracovaných potravin je možné z plechů snadno odstranit. Pokud po běžném čištění na plechu zůstanou těžko odstranitelné zbytky, postupujte následovně:

1. Umístěte plech, který je nutné vyčistit, na prostřední podpěru
2. Na plech ve vychladlé troubě pomalu nalijte 250 ml vody.
3. Vyberte funkci čištění TEKA Hydroclean®.

## DŮLEŽITÉ

Smalt Teka Hydroclean je určen k čištění při automatickém čisticím cyklu začleněném do trouby. Jiné metody čištění mohou smalt poškodit. Smalt může vážně poškodit zejména použití prostředku na odstranění vodního kamene.

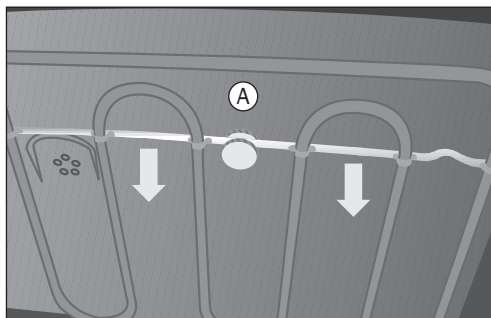
Plech se smaltem Hydroclean Teka není vhodné mýt v myčce. Pokud je třeba důkladné očištění, použijte slabý detergent.

Některé potraviny, například rajčata, ocet a pečeně se solnou krustou, mohou změnit vzhled smaltovaného povrchu. To je běžné.

## Použití sklápěcího grilu

Pro vyčištění horní části trouby:

- Počkejte, až trouba vychladne.
- Oběma rukama zatlačte na tyčku spirály grilu (A), až ji uvolníte z horního upevňovacího bodu.
- Otočte spirálu a očistěte horní část trouby.
- Nakonec vraťte spirálu grilu do původní polohy.



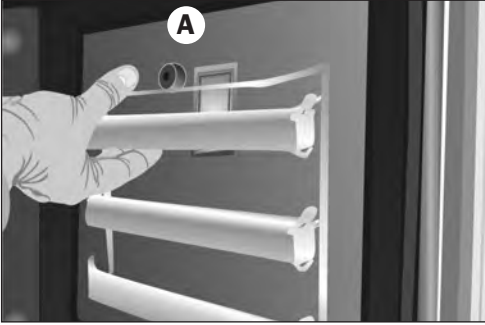


## Výměna žárovky osvětlení

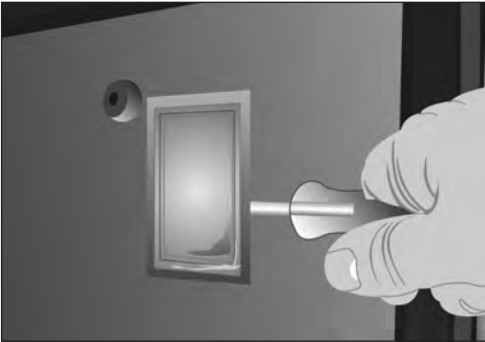
### UPOZORNĚNÍ

Než začnete s výměnou žárovky, ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrické sítě.

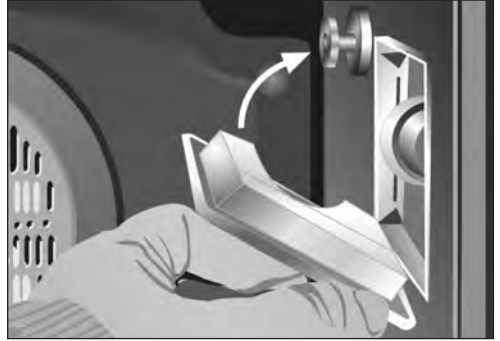
- Odpojte chromované podpěry povolením šroubu (A).



- Vhodným nástrojem uvolněte skleněný kryt z objímky žárovky.



- Vyměňte žárovku.
- Umístěte skleněný kryt zpět a zajistěte, aby se vše dostalo do správné pozice.

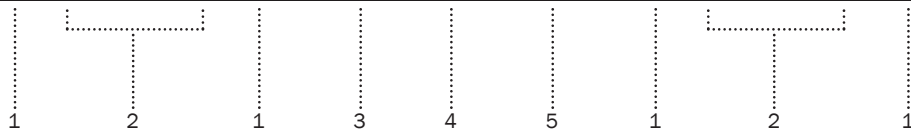


Náhradní žárovka musí odolávat teplotám do 300 °C. Takovou žárovku si můžete objednat u technického servisu.



- 1 Ovládací panel
- 2 Tesnenie rúry
- 3 Grilovacie teleso
- 4 Mriežka
- 5 Teleskopické vodiace koľajničky
- 6 Plech na pečenie
- 7 Hlboký plech
- 8 Dverový spínač
- 9 Závesný pánt
- 10 Dvierka
- 11 Výstup vzduchového chladenia
- 12 Rám pre montáž do kuchynskej linky
- 13 Ochranný kryt grilu
- 14 Dymový vývod
- 15 Panel zadnej steny
- 16 Osvetlenie
- 17 Ventilátor
- 18 Veľkoformátové vnútorné sklo

## Ovládací panel



- 1 Prechádzanie ponukou
- 2 Informačný displej
- 3 Snímač vnútorného osvetlenia
- 4 Hodiny
- 5 Vypínač rúry

## Upozornenie

Elektronická rúra využíva technológiu dotykového ovládania. Na ovládanie sa jednoducho dotknite prstom symbolov ovládania na skle.



Citlivosť dotykového ovládania sa nepretržite prispôsobuje meniacim sa podmienkam. Keď zapájate rúru do siete, uistite sa, že sklený povrch ovládacieho panelu je čistý a nie je na ňom nič prilepené.

Ak rúra nereaguje správne, keď sa dotknete ovládacieho panelu, je potrebné, aby ste rúru na niekoľko sekúnd odpojili zo siete a potom ju opäť zapojili do siete. Snímače sa tým automaticky prispôbia, takže budú opäť reagovať na ovládanie prstom.


## Veľmi dôležité

V prípade výpadku elektrickej energie sa nastavenia programov rúry vymažú a na displeji hodín bude blikať 12:00. Nastavte na hodinách čas a znovu naprogramujte rúru.





## Nastavenie času na elektronických hodinách

- Keď rúru zapojíte do siete, na hodinách bude blikať údaj 12:00. Taktiež bude zobrazená výzva, aby ste vybrali jazyk pre hlásenia na textovom displeji.
- Jazyk nastavte pomocou dotyku  alebo  na skle. Potom potvrdíte zvolený jazyk dotykem na displeji.
- Čas nastavte pomocou dotyku + a - na skle.
- Budete počuť dve pípnutia, ktoré potvrdzujú váš výber.
- Na displeji sa zobrazí zvolený čas.

## Používanie rúry

Na zapnutie rúry sa dotknite . Potom uvidíte na displeji rôzne voľby použitia rúry.







- Prístup k funkciám pečenia . Umožňuje vám vybrať funkciu pečenia zvolením kombinácie rôznych zdrojov vyhrievania.
- Výber receptu pre pečenie . Jednoducho vložte do rúry pokrm a na displeji zadajte jeho hmotnosť; rúra ho automaticky upečie za vás.
- Nastavenia rúry . Z ponuky si vyberte rôzne možnosti na prispôbenie nastavení rúry.
- Programovanie elektronických hodín . Funkcie programovateľného časovača pre použitie pri pečení.


Ak nevyberiete žiadnu funkciu alebo recept, rúra sa po chvíli opäť vypne a bude zobrazovať len aktuálny čas.

## Dôležité informácie o používaní rúry.




Pri programovaní elektrickej rúry zoberte do úvahy nasledovné informácie:

1. Keď sú symboly  alebo  rozsvietené načerveno, môžete sa ich dotýkať, aby ste prechádzali ponukou alebo zmenili hodnoty. Ak symboly nesvietia, nebudú na dotyk reagovať.
2. Ak sú symboly zobrazené na textovom displeji medzi  a dotknete sa ich, dostanete sa do ponuky alebo funkcií. Ak nie sú, sú len pre informatívne účely.

3. Keď sa dotknete , opustíte aktuálnu ponuku a vrátite sa späť na predchádzajúcu ponuku.

4. Keď sa kedykoľvek dotknete , rúra sa vypne a nastavenia programu sa zrušia.



## Nastavenie rúry. Nástroje

Dotknite sa na displeji  a potom sa dotykotom symbolov  alebo  dostanete k rôznym voľbám, ktoré vám umožňujú prispôsobiť nastavenia rúry.

### S1. Zmena času.

Táto funkcia vám umožňuje zmeniť čas zobrazený na hodinách. Na zmenu času sa dotknite najskôr **S1** a potom dotykotom +/- upravte čas. Keď ste hotoví, stlačte OK.



### S2. Jazyk.

Zmena vybraného jazyku. Najskôr sa dotknite na displeji **S2** a potom vyberte jazyk dotykotom  alebo . Nakoniec sa na potvrdenie dotknite vybraného jazyku.

### S3. Vypnutie hodín.



Keď zvolíte túto funkciu, hodiny rúry sa vypnú, keď sa nepoužíva. Po dotyku **S3** sa zobrazí otázka, či chcete vypnúť hodiny alebo nie. Vyberte preferovanú voľbu.

### S4. Jas.

Táto funkcia vám umožňuje zmeniť jas textu, ktorý sa zobrazuje na displeji. Po dotyku **S4** môžete vybrať dotykotom  alebo  úroveň jas (1 – 5); jas textového displeja sa bude priebežne meniť. Nakoniec sa na potvrdenie výberu dotknite vybranej hodnoty.

### S5. Max. časový limit.

Táto funkcia vám umožňuje zvoliť maximálny čas pečenia. Ak zabudnete z akéhokoľvek dôvodu rúru vypnúť, keď pečiete v manuálnom režime, rúra sa po uplynutí špecifikovaného časového limitu automaticky vypne.

Po dotyku **S5** zvolte dotykotom  alebo  maximálny čas v hodinách. Nakoniec sa na potvrdenie výberu dotknite hodnoty na displeji.

### S6. Rýchle predhriatie.

Táto funkcia vám umožňuje vymazať možnosť rýchleho predhriatia pri začiatku pečenia (predvolené nastavenie rúry, nepoužije sa pri pečení s receptom).

Po dotyku **S6** sa zobrazí otázka, či chcete vymazať funkciu rýchleho predhriatia alebo nie. Vyberte preferovanú voľbu.



### S7. Vnútorne osvetlenie.

Vnútorne osvetlenie sa predvolene vypne po tom, ako začne pečenie. Zvolením tejto voľby zostane vnútorne osvetlenie zapnuté aj pri pečení.

Po dotyku **S7** sa zobrazí otázka, či chcete osvetlenie pri pečení zapnúť alebo vypnúť. Vyberte preferovanú voľbu.

## S8. Trvanie alarmu

Táto funkcia vám umožňuje zvoliť trvanie alarmu na konci programu alebo receptu pečenia.



Po dotyku **S8** zvolíte dotykom  alebo  trvanie alarmu na konci pečenia. Nakoniec sa na potvrdenie výberu dotknite hodnoty na displeji.

## S9. Detská poistka.

Ak zvolíte túto možnosť, rúra sa uzamkne, keď sa nepoužíva, aby sa zabránilo neželanej obsluhy deťmi. Na odomknutie rúry stlačte zároveň symboly + a -.

Po dotyku **S9** sa zobrazí otázka, či chcete aktivovať detskú poistku alebo nie. Vyberte preferovanú voľbu.

## S10. Vymazanie pamäte.

Táto funkcia vám umožňuje vymazať pamäťové miesta, čím ich uvoľníte pre uloženie ďalších receptov. Po dotyku **S10** nájdite dotykom  alebo  pamäťové miesto, ktoré chcete vymazať.

Keď nájdete pamäťové miesto, ktoré chcete vymazať, označte ho dotykom **M**.... Zobrazí sa správa, aby ste potvrdili, či chcete vymazať pamäťové miesto. Ak ho vymazať nechcete, dotknite sa šípky, čím opustíte ponuku a vrátite sa späť na predchádzajúci displej.

Na potvrdenie sa dotknite správy **Potvrdiť vymazanie**. Potom sa zobrazí správa, ktorá oznamuje, že vybrané pamäťové miesto bolo vymazané.

## S11. Demo funkcia.

Táto funkcia vám umožňuje obsluhovať rúru bez toho, aby sa vyhriala. Tento nástroj slúži pre Službu technickej pomoci.

Po dotyku **S11** sa zobrazí otázka, či chcete použiť rúru v Demo režime alebo nie. Vyberte preferovanú voľbu.

## S12. Obnovenie nastavení.

Táto funkcia vám umožňuje obnoviť pôvodné továrenské nastavenia. Vymažú sa akékoľvek vlastné nastavenia, okrem času hodín.

Po dotyku **S12** sa zobrazí otázka, či chcete obnoviť továrenské nastavenia rúry. Vyberte preferovanú voľbu.

## Funkcie pečenia rúry

Funkcie popísané nižšie vám ponúkajú široký rozsah možností pečenia. Pre optimálne výsledky si pozrite tabuľku časov pečenia, ktorá je dodaná spolu s týmto návodom.

### **Vrchný/spodný ohrev**

Táto funkcia sa používa pri pečení koláčov, keď je potrebné rovnomerné teplo, aby sa dosiahla kyprá štruktúra.

### **Vrchný ohrev**

Používa sa, keď potrebujete pokrm piecť jemne. Vyhrievanie platne.

### **Spodný ohrev**

Teplo vychádza len zo spodnej časti. Vhodné pre ohrievanie jedál alebo nakysnutie cesta alebo podobných surovín.

### **Gril a spodný ohrev**

Ideálne na pečenie mäsa. Toto nastavenie je možné použiť pre akúkoľvek veľkosť mäsa.

### **Gril**

Zapekanie a pečenie dohnedá. Toto nastavenie umožňuje prepiecť povrch bez toho, aby sa príliš upieklo vnútro pokrmu. Vhodné pre ploché pokrmy ako steaky, rebierka, ryby a otvorené opekané sendviče.



### MaxiGril

Na zapekanie väčších povrchov, ako je možné s nastavením Gril, ponúka väčší výkon pre rýchlejšie prepečenie pokrmu dohned.



### Gril/MaxiGril s ventilátorom

Na rovnomerné prepečenie a súčasne zhnednutie povrchu. Ideálne na zmiešané grilovanie. Perfektné pre veľké kusy ako hydina alebo zverina. Mäso je potrebné umiestniť na mriežku, pod ktorou je tácka, kde steká šťava mäsa.

### Upozornenie

Pri používaní rúry s funkciami Gril, MaxiGril alebo Gril/MaxiGril s ventilátorom musia byť dvierka zatvorené.



### Vrchný/spodný ohrev + ventilátor

Vhodné na pečenie mäsa a koláčov. Ventilátor zabezpečí rovnomerné rozloženie tepla vnútri rúry, aby sa skrátil čas pečenia a znížila teplota.



### Turbo

Ventilátor rozptýli teplo, ktoré vychádza z telesa umiestneného v zadnej časti rúry. Vďaka rovnomernej teplote je možné pokrm piecť na dvoch úrovniach zároveň.



### Turbo + spodný ohrev

Ideálne na pečenie pizze a koláčov, ovocných tort a kypkých koláčov.



### Pomalé pečenie

Hodí sa na pečenie duseného mäsa a zeleniny tradičným spôsobom, a pre všetky recepty, ktoré si vyžadujú dlhý čas pečenia a nízku teplotu.

Pre najlepšie výsledky odporúčame použitie keramickej misy s pokrievkou. Uistite sa, že misa je vhodná na použitie v rúre.



### Rozmrazovanie

Pozrite si Odporúčania pre rozmrazovanie pokrmu



### Udržiavanie teploty pokrmu




Táto funkcia poskytuje správnu úroveň teploty, aby sa pripravený pokrm udržiaval teplý v rúre, pokiaľ ho nebudete servírovať. Táto funkcia udržiava teplotu rúry v rozsahu obmedzenom na 50 – 90 °C. Umožňuje, aby ste v rúre nechali mäso pri teplote 60 °C. Veľké porcie mäsa je možné ohrievať 1 až 2 hodiny a menšie porcie počas 30 – 40 minút.





### Funkcia čistenia TEKA HYDROCLEAN®

Po použití tohto čistiaceho cyklu je možné akékoľvek zvyšky mastnoty alebo nečistôt, ktoré boli prilepené na stenách rúry, jednoducho utrieť mokrou utierkou.


## Prístup k funkciám pečenia

Dotknite sa  na displeji a potom sa dotykami symbolov  alebo  posúvajte medzi jednotlivými funkciami pečenia.

**1** Dotknite sa symbolu požadovanej funkcie pečenia.

**2** Následne sa zobrazí správa, aby ste upravili hodnotu teploty navrhovanú rúrou pomocou  alebo .



**3** Po zvolení teploty pečenia sa na displeji dotknite . Budete počuť 2 pípnutia. Rúra začne piecť a na displeji sa zobrazí čas pečenia do toho momentu a prístup k nastaveniam hodín.




**4** Na ukončenie pečenia sa dotknite .

**5** Rúra sa vypne. Textový displej zobrazí možnosť Uložiť recept.

**6** Ak zvolíte túto možnosť, budete môcť uložiť recept do pamäte rúry, takže ho budete môcť použiť neskôr. Ak túto možnosť ne zvolíte, po určitom čase sa zobrazí na displeji aktuálny čas.


### DÔLEŽITÉ

Keď rúra dosiahne zvolenú teplotu, budete počuť pípnutie.



Počas pečenia sa rozsvetuje symbol , ktorý indikuje, že rúra produkuje teplo.

## Odporúčania k rozmrazovaniu pokrmov

Funkcia rozmrazovania pracuje na základe systému teplého vzduchu s dvomi úrovňami teploty. **VYSOKÁ (HI)** je určená pre mäso vo všeobecnosti a **NÍZKA (LO)** je určená pre ryby, koláče, pečivo a chlieb.

• Keď zvolíte funkciu  (postupujte podľa pokynov v časti „Prístup k funkciám pečenia“), na displeji sa zobrazí:



• Dotykami  alebo  zvolte VYSOKÚ (HI) alebo NÍZKU (LO) úroveň rozmrazovania. Na potvrdenie sa dotknite symbolu VYSOKÁ (HI) alebo NÍZKA (LO).

• Budete počuť 2 pípnutia, ktoré potvrdzujú váš výber.

Pri rozmrazovaní pamätajte na nasledovné:

- Pokrm je potrebné vybrať z obalu a umiestniť ho na tácku alebo tanier.
- Veľké kusy mäsa alebo rýb rozmrazujte tak, že ich umiestnite na mriežku, pod ktorou je tácka zachytávajúca tekutinu.
- Mäso a ryby sa pred pečením nemusia úplne rozmraziť. Postačuje rozmrazený povrch, aby bolo možné mäso osoliť a okoreniť.
- Pokrm sa musí po rozmrazení vždy tepelne upraviť.
- Rozmrazený pokrm opätovne nezmrázajte.

V nasledovnej tabuľke sú uvedené časy rozmrazovania a úrovne teploty:

POKRM	NÍZKA ÚROVEŇ (LO)		VYSOKÁ ÚROVEŇ (HI)	
	Hmotnosť	Čas	Hmotnosť	Čas
Chlieb	1/2kg	35 min		
Koláče	1/2kg	25 min		
Ryby	1/2kg	30 min		
Ryby	1 kg	40 min		
Kurča			1 kg	75 min
Kurča			1,5 kg	90 min
Steak			1/2kg	40 min
Mleté mäso			1/2kg	60 min
Mleté mäso			1 kg	120 min

Časy uvedené v tabuľke sú orientačné. Čas potrebný na rozmrazenie závisí od izbovej teploty, hmotnosti potravín a od toho, ako hlboko sú zmrazené.

## Programovanie elektronických hodín

Hodiny rúry vám umožňujú naprogramovať nasledovné funkcie:

- 1. Alarm:** Alarm sa spustí v naprogramovanom čase, aj keď sa rúra práve nepoužíva.
- 2. Čas pečenia:** Táto funkcia vám umožňuje naprogramovať čas pečenia, po ktorom sa rúra automaticky vypne.
- 3. Čas zastavenia pečenia:** Táto funkcia vám umožňuje naprogramovať čas pre zastavenie pečenia, po ktorom sa rúra automaticky vypne.
- 4. Čas pečenia a čas zastavenia pečenia:** Toto nastavenie vám umožňuje naprogramovať čas pečenia a čas zastavenia pečenia. Rúra sa automaticky zapne v nastavenom čase a bude piecť počas časového obdobia, na ktoré bola naprogramovaná (čas pečenia). V zadanom čase zastavenia (Zastavenie pečenia) sa automaticky vypne.

### 1. Naprogramovanie alarmu časovača.

- 1 Dotknite sa  $\ominus$  na displeji. Funkciami hodín prechádzate dotykem  $\overline{\wedge}$  alebo  $\overline{\vee}$ .
- 2 Keď nájdete funkciu ((•)), dotknite sa symbolu na displeji. Ak sa dotknete šípky, opustíte ponuku a vrátite sa späť na predchádzajúci displej.
- 3 Stláčaním + alebo - zadajte čas, po ktorom chcete, aby sa spustil alarm.
- 4 Potom sa dotknite **OK**. Ak sa dotknete šípky, opustíte ponuku a zrušíte predchádzajúcu operáciu.



- 5 Budete počuť 2 pípnutia po sebe. Hodiny budú ukazovať zostávajúci čas pečenia do spustenia alarmu a ((•)) bude pomaly blikať.



6 Keď čas uplynie, alarm sa spustí a **(t•)** bude blikať rýchlo.

7 Na vypnutie alarmu stlačte ktorýkoľvek symbol.

Ak chcete zmeniť zvolený čas alarmu, postupujte podľa pokynov uvedených vyššie.

## 2. Naprogramovanie času pečenia.

1 Dotknite sa  $\ominus$  na displeji. Funkciami hodín prechádzate dotykom  $\underline{\wedge}$  alebo  $\underline{\vee}$ .

2 Keď nájdete funkciu  $\rightarrow$ , dotknite sa symbolu na displeji. Ak sa dotknete šípky, opustíte ponuku a vrátite sa späť na predchádzajúci displej.

3 Zvoľte čas trvania pečenia dotykom  $\underline{\wedge}$  alebo  $\underline{\vee}$ .



4 Výber potvrdte dotykom  $\rightarrow$ . Ak sa dotknete šípky, opustíte ponuku a zrušíte predchádzajúcu operáciu.

5 Budete počuť 2 pípnutia a na hodinách bude pomaly blikať AUTO. Na displeji sa zobrazí naprogramovaný čas pečenia a čas zastavenia pečenia.

6 Keď čas uplynie, rúra sa vypne, spustí sa alarm a AUTO bude blikať rýchlo.

7 Na displeji rúry môžete vybrať nasledovné možnosti:

**POKRAČOVAŤ V PEČENÍ:** Rúra bude pokračovať v pečení manuálne s poslednou funkciou pečenia a teplotou, ktoré ste zvolili.

**ULOŽIŤ RECEPT:** Recept môžete uložiť do pamäte rúry, aby ste ho mohli použiť neskôr.

**VYPNÚŤ:** Dotykom tejto možnosti vypnete alarm aj rúru. Pokrm je upečený a pripravený na servírovanie.

## DÔLEŽITÉ

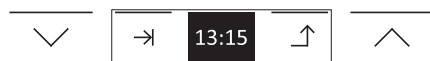
Ak chcete zmeniť zvolený čas pečenia, postupujte podľa pokynov uvedených vyššie.

## 3. Naprogramovanie času zastavenia pečenia.

1 Dotknite sa  $\ominus$  na displeji. Funkciami hodín prechádzate dotykom  $\underline{\wedge}$  alebo  $\underline{\vee}$ .

2 Keď nájdete funkciu  $\rightarrow$ , dotknite sa symbolu na displeji. Ak sa dotknete šípky, opustíte ponuku a vrátite sa späť na predchádzajúci displej.

3 Na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Zvoľte čas zastavenia pečenia dotykom  $\underline{\wedge}$  alebo  $\underline{\vee}$ .



4 Výber potvrdte dotykom  $\rightarrow$ . Ak sa dotknete šípky, opustíte ponuku a zrušíte predchádzajúcu operáciu.

5 Budete počuť 2 pípnutia a na hodinách bude pomaly blikať AUTO. Na displeji sa zobrazí naprogramovaný čas pečenia a čas zastavenia pečenia.

6 Keď čas uplynie, rúra sa vypne, spustí sa alarm a AUTO bude blikať rýchlo.

7 Potom pokračujte podľa postupu uvedeného v predchádzajúcej časti.

#### 4. Naprogramovanie času pečenia a času zastavenia pečenia.

1 Dotknite sa  $\ominus$  na displeji. Funkciami hodín prechádzate dotykom  $\overline{\wedge}$  alebo  $\overline{\vee}$ .

2 Keď nájdete funkciu  $\rightarrow$  dotknite sa symbolu na displeji. Ak sa dotknete šípky, opustíte ponuku a vrátite sa späť na predchádzajúci displej.

3 Zvoľte čas trvania pečenia dotykom  $\overline{\wedge}$  alebo  $\overline{\vee}$ .



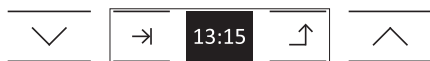
4 Výber potvrdíte dotykom  $\rightarrow$ . Ak sa dotknete šípky, opustíte ponuku a zrušíte predchádzajúcu operáciu.

5 Budete počuť 2 pípnutia a na hodinách bude pomaly blikať AUTO. Na displeji sa zobrazí naprogramovaný čas pečenia a čas zastavenia pečenia.

6 Opäť sa dotknite  $\ominus$  na displeji. Nájdite funkciu času zastavenia pečenia dotykom  $\overline{\wedge}$  alebo  $\overline{\vee}$ .

7 Keď ju nájdete, dotknite sa symbolu na displeji.

8 Na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Zvoľte čas zastavenia pečenia dotykom  $\overline{\wedge}$  alebo  $\overline{\vee}$ .



9 Výber potvrdíte dotykom  $\rightarrow$ .

10 Budete počuť 2 pípnutia po sebe. Rúra zostane vypnutá a bude svietiť AUTO. Rúra je teraz naprogramovaná.

11 Dotknite sa  $\overline{\ominus}$  a vyberte funkciu pečenia a teplotu.

12 Keď príde čas na spustenie pečenia, rúra sa zapne a bude piecť počas naprogramovaného času pečenia.

13 Na displeji sa zobrazí čas pečenia a čas zastavenia pečenia. Na hodinách bude pomaly blikať symbol AUTO.

14 Keď sa dosiahne čas zastavenia pečenia, rúra sa vypne, spustí sa alarm a AUTO bude blikať rýchlo.

15 Potom pokračujte podľa postupu uvedeného v predchádzajúcej časti.

## Pečenie so sondou na mäso


Sonda na mäso meria teplotu vnútri pečeného mäsa. Keď sonda zistí vopred nastavenú hodnotu teploty, rúra sa automaticky vypne.

Pečenie so sondou na mäso zaručuje optimálne výsledky pre akýkoľvek druh a veľkosť mäsa.



### Umiestnenie sondy na mäso

- Používajte len originálnu sondu na mäso.
- Sondy vložte do mäsa predtým, ako sa začne piecť.
- Sondy vložte do mäsa z boku tak, aby siahala do jeho stredu.
- Zasuňte celú sondu až po rúčku.
- Odporúča sa, aby sa pečené mäso v polovici pečenia otočilo. Pamätajte na to pri umiestňovaní sondy, aby ste sa vyhli neskorším problémom.
- Špička sondy sa nemôže dotýkať kosti alebo masných oblastí. Taktiež by nemala byť zasunutá do dutej oblasti, čo sa môže stať pri hydine.



### Používanie sondy na mäso

- Vložte mäso na pečenie s vloženou sondou do rúry.
- Zasuňte kábel sondy do zásuvky v ľavom hornom rohu rúry.
- Po pripojení sondy uvidíte na displeji .



- Dotknite sa tohto symbolu a zobrazí sa teplota odporúčaná rúrou pre tento typ pečenia. Teplotu zmeníte dotykom  alebo .



- Potom sa dotknite .
- Nakoniec vyberte funkciu pečenia alebo recept.
- Počas pečenia bude na displeji zobrazený symbol  a teplota aktuálne nameraná sondou, ktorá sa strieda so zvolenou teplotou.




- Keď dosiahne vnútorná teplota pečeného mäsa naprogramovanú teplotu, rúra sa vypne a budete počuť alarm.
- Na displeji rúry môžete vybrať nasledovné možnosti:

**POKRAČOVAŤ V PEČENÍ:** Rúra bude pokračovať v pečení manuálne s poslednou funkciou pečenia a teplotou, ktoré ste zvolili.

**ULOŽIŤ RECEPT:** Recept môžete uložiť do pamäte rúry, aby ste ho mohli použiť neskôr.

**VYPNÚŤ:** Dotykem tejto možnosti vypnete alarm aj rúru. Pokrm je upečený a pripravený na servírovanie.

### DÔLEŽITÉ

Ak chcete kedykoľvek počas pečenia upraviť nastavenia teploty sondy, dotknite sa  a postupujte tak, ako je uvedené vyššie.

## Tabuľka pečenia: odporúčané teploty pre pečenie so sondou na mäso.








DRUH MÄSA	Teplota sondy	Poznámky
Rozbif	35-40 °C	KRVAVÝ
Rozbif	45-50 °C	STREDNE PREPEČENÝ
Rozbif	55-60 °C	DOBRE PREPEČENÝ
Jahňacie stehno	65-70 °C	
Šunkové koleno	80-85 °C	
Bravčová roštenka	65-70 °C	
Pečené stehno	80-85 °C	
Kurča	75-80 °C	
Morka	80-85 °C	

### Naprogramovanie časov pečenia pri použití sondy na mäso

Keď pečiete s použitím sondy na mäso, môžete naprogramovať čas spustenia pečenia a alarm.

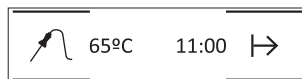
Nemôžete vtedy naprogramovať čas pečenia, keďže tento závisí od momentu, kedy sonda zistí vopred nastavenú teplotu vo vnútri mäsa.

Naprogramovanie tejto funkcie po pripojení sondy na mäso:

- Dotknite sa . Dotknite sa  alebo , aby sa na displeji zobrazil čas spustenia pečenia. Dotknite sa .
- Naprogramujte čas spustenia pečenia dotykom  alebo . Na potvrdenie sa dotknite . Budete počuť 2 pípnutia za sebou, ktoré potvrdzujú váš výber.



- Rúra zostane vypnutá, pokiaľ sa nedosiahne čas na spustenie pečenia. Na displeji sa zobrazí:



- V nastavenom čase sa rúra zapne a začne pečenie.
- Keď dosiahne vnútorná teplota pečeného mäsa naprogramovanú teplotu, rúra sa vypne a budete počuť alarm. Na displeji rúry môžete vybrať nasledovné možnosti:
  - POKRAČOVAŤ V PEČENÍ
  - ULOŽIŤ RECEPT
  - VYPNÚŤ


















Ak chcete zmeniť zvolený čas pečenia, postupujte podľa pokynov uvedených vyššie.

## Nastavenia pečenia rúry


Rúra ponúka možnosť pečenia s využitím nasledovných receptov. Jednoducho zvolíte príslušný recept (pozrite si časť Výber receptov na pečenie), zadajte hmotnosť pokrmu, ktorý sa má upiecť, a vložte ho do rúry.


Nie je potrebné, aby ste sa ešte niečím zaoberali; rúra upechie pokrm za vás s perfektným výsledkom.

Dostupné recepty sú uvedené nižšie:



SYMBOL	RECEPT	PREDHRIEVANIE, KED' JE RÚRA PRAZDNA	TEPLOTA	TRVANIE	ROZSAH HMOTNOSTI	POKRMY
	Kurča – hydina	–	Podľa hmotnosti	Podľa hmotnosti	0,5-10 kg	Kurča, kačica, morka, hus
	Stehná hydiny	–	Podľa hmotnosti	Podľa hmotnosti	0,5-2 kg	Kuracie a kačacie stehná
	Teľacie	–	Podľa hmotnosti	Podľa hmotnosti	0,5-6 kg	Teľacie, sekaná, plnené pečené mäso
	Bravčové	–	Podľa hmotnosti	Podľa hmotnosti	0,5-10 kg	Bravčové, prasiatko (mláďa)
	Hovädzie	–	Podľa hmotnosti	Podľa hmotnosti	0,5-5 kg	Hovädzie, jahňacina, teľacie nožičky
	Steak	–	Podľa hmotnosti	Podľa hmotnosti	0,5-4 kg	Hovädzia kotleta/steak, bravčové, rozbiľ
	Ryby	–	Podľa hmotnosti	Podľa hmotnosti	0,5-5 kg	Ryby všeobecne
	Torta	–	140 - 170 °C	70 min	–	Torta vo forme, tvarohový koláč
	Ovocný koláč <sup>(1)</sup>	–	150 - 180 °C	50 min	–	Ovocná náplň
	Ovocný koláč <sup>(2)</sup>	–	150 - 180 °C	35 min	–	Ovocná náplň s tenkým cestom
	Plochý koláč	–	150 - 180 °C	–	–	Koláč bez náplne/kyprý
	Biely chlieb	ÁNO	160 - 190 °C	Podľa hmotnosti	0,5-2 kg	
	Čierny chlieb	ÁNO	160 - 190 °C	Podľa hmotnosti	1-4 kg	
	Celozrný chlieb		120 - 160 °C	Podľa hmotnosti	1-3 kg	
	Nákyp		160 - 190 °C	40 min	–	Zelenina, cestoviny, zemiaky s roztopeným syrom
	Pizza s hrubou kôrkou	ÁNO	190 - 250 °C	12 min	–	
	Pizza s tenkou kôrkou	ÁNO	190 - 250 °C	9 min	–	

## Výber receptov

1 Zapnite rúru dotykom .




2 Dotknite sa  a dostanete sa k ponuke receptov.



3 Vyberte recept dotykom  alebo . Pre výber receptu sa dotknite symbolu receptu.



4 Následne sa na displeji zobrazí symbol a teplota pre vybraný recept. Taktiež budete požiadaní, aby ste potvrdili hmotnosť pokrmu, ktorý sa má piecť.

5 Dotknite sa symbolov  alebo  zvolíte hmotnosť pokrmu. Po uskutočnení výberu sa dotknite .

6 Budete počuť 2 pípnutia po sebe, ktoré potvrdzujú zvolený recept a na hodinách bude pomaly blikať AUTO. Rúra začne piecť a o niekoľko sekúnd sa na displeji zobrazí naprogramovaný čas zastavenia pečenia.

7 Potom sa zobrazí hmotnosť zvoleného pokrmu. Túto hmotnosť je možné upraviť (dotykom hodnoty na displeji) len počas prvých 10 minút pečenia.



8 Neskôr už nebude možné hmotnosť zmeniť.

9 Keď sa dosiahne naprogramovaný čas pre recept, rúra sa vypne, spustí sa alarm a symbol AUTO bude blikať rýchlo. Na displeji rúry môžete vybrať jednu z nasledovných možností:

**POKRAČOVAŤ V PEČENÍ:** Rúra vás požiada, aby ste vybrali funkciu pečenia pre pokračovanie v manuálnom pečení.

**VYPNÚŤ:** Vypnete pípanie a rúru. Pokrm je upečený a pripravený na servírovanie.

## Dôležité informácie o pečení s receptami

- Keď zvolíte recept a hmotnosť, rúra automaticky vypočíta potrebnú teplotu a čas pečenia, ale tieto hodnoty je možné zmeniť. Čas pečenia začína od studenej rúry, pokiaľ nie je špeciálne uvedené predhriatie.
- Je preto veľmi dôležité zadať správnu hmotnosť pokrmu, aby sa správne upiekol.
- Keď pečiete so sondou na mäso, rúra stanoví len teplotu pečenia. Čas pečenia bude závisieť na naprogramovanom nastavení teploty pre sondu.

- Pri programoch pre pečené mäso vás rúra po určitom čase upozorní, aby ste mäso otočili. Keď príde čas na otočenie, spustí sa na určitý čas alarm.

Ak mäso neotočíte, rúra bude pokračovať v pečení podľa naprogramovaného receptu na pečenie.


- Pri pečení mäsa pamätajte na to, že mäso s hrubou vonkajšou vrstvou tuku si vyžaduje značne dlhší čas pečenia. Čas pečenia je potrebné predĺžiť vždy, keď pečiete niekoľko kusov mäsa naraz.
- Pri pečení pokrmu s kôrkou pamätajte na to, že recepty sú počítané na hmotnosť 500 g múky a 1 kg surových zemiakov alebo zeleniny.
- Ak chcete piecť väčšie množstvo, je potrebné mierne znížiť teplotu a predĺžiť čas pečenia o približne 10 minút na každý kilogram navyše.
- Ak chcete piecť menšie množstvo, skráťte čas a zvýšte teplotu.

## UPOZORNENIE

Pri receptoch pre biely chlieb, čierny chlieb a pizzu s hrubou alebo tenkou kôrkou je potrebné rúru predhriať. Týmto spôsobom bude mať rúra ideálnu teplotu pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

Pre iné recepty nie je predhriatie potrebné.

Pri pečení s týmito receptami postupujte nasledovne:



- Najskôr vyberte recept, a rúra sa začne predhrievať.
- **DÔLEŽITÉ:** Pokrm do rúry nekladajte, kým nevydá signál.
- Pri predhrievaní rúry uvidíte na hodinách svietiť .
- Po dosiahnutí naprogramovanej teploty pre recept sa spustí alarm.
- Teraz môžete vložiť do rúry pokrm.
- Pípanie a správa na displeji budú pokračovať, pokým neotvoríte dvere a nevložíte pokrm.
- Následne sa pokrm automaticky upečie podľa zvoleného receptu.

## Používanie pamäte rúry

### Uloženie receptu do pamäte rúry



Ako ste si mohli všimnúť v tomto návode, rúra vždy ponúka možnosť uloženia receptu do pamäte na konci pečenia tak, aby ste ho mohli opakovať za rovnakých podmienok. Rúra má 10 pamäťových miest na uloženie receptov.

Keď sa dotknete na displeji správy **ULOŽIŤ RECEPT**, rúra vás požiada, aby ste špecifikovali typ receptu, ktorý ste uložili (mäso, ryba, pečivo a pod.).

Vyberte typ receptu dotykou  alebo  a potvrdte ho dotykou symbolu.






Ak pamäť nemá žiadne voľné miesto, keď sa pokúšate uložiť recept, na displeji sa zobrazí správa.

Potom sa môžete rozhodnúť neuložiť recept (vypnúť rúru) alebo ho uložiť prepísaním existujúceho receptu. Ak chcete recept uložiť, rúra vás požiada, aby ste špecifikovali, ktoré pamäťové miesto sa má prepísať.

Vyhľadajte pamäťové miesto dotykou  alebo . Pre výber čísla pamäťového miesta sa ho dotknite.

Napokon rúra zobrazí typ receptu a pamäťové miesto, kde ste ho uložili.

## Pečenie s pamäťou rúry

- Na pečenie s jednou z pamätí sa po zapnutí rúry dotknite voľby pečenia s receptami .
- Prechádzajte rôznymi receptami na pečenie dotykou  alebo , pokiaľ sa nedostanete k **PAMÄTIAM**. Výber uskutočnite dotykou na **M**.
- Vyberte preferovanú pamäť dotykou  alebo .



- Po dotyku vybranej pamäte budete počuť 2 pípnutia sa sebou, ktoré potvrdia váš výber, a rúra začne piecť.

- Keď sa dosiahne naprogramovaný čas pre recept, rúra sa vypne, spustí sa alarm a AUTO bude blikať rýchlo. Na displeji rúry môžete vybrať jednu z nasledovných možností:

**POKRAČOVAŤ V PEČENÍ:** Rúra vás požiada, aby ste vybrali funkciu pečenia pre pokračovanie v manuálnom pečení.

**ULOŽIŤ RECEPT:** Ak ste pri pečení urobili nejaké zmeny, môžete ich uložiť do nového receptu.

**VYPNÚŤ:** Dotykou tejto možnosti vypnete alarm aj rúru. Pokrm je upečený a pripravený na servírovanie.

## DÔLEŽITÉ


Ak nevyberiete žiadnu možnosť, po určitom čase sa rúra automaticky vypne.

## Iné špeciálne funkcie

### Bezpečnostná detská poistka

Táto funkcia uzamkne rúru, čo zabraňuje deťom hrať sa s ňou.

#### 1) Aktivovanie:

- Ak je rúra vypnutá, najskôr ju zapnete dotykou .
- Potom sa súčasne dotknite symbolov + a -.

- Budete počuť dlhé pípnutie a na displeji sa zobrazí správa, ktorá vás informuje, že rúra je teraz uzamknutá.

Tieto informácie sa zobrazia na displeji, ak sa kedykoľvek dotknete ovládacieho panelu rúry.

#### 2) Vypnutie tejto funkcie:

- Dotknite sa súčasne + a -.



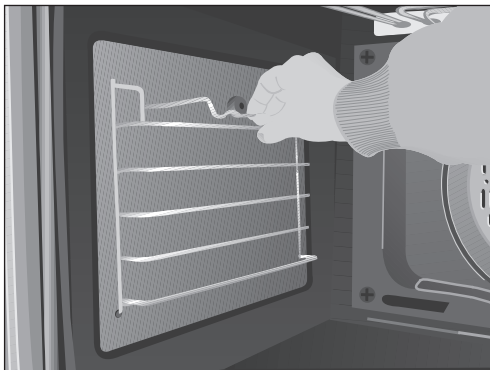
Pomocou tejto funkcie je možné jednoducho odstrániť akúkoľvek masť alebo nečistoty prilepené na steny rúry prostredníctvom pôsobenia pary a výnimočných vlastností nového smaltu Teka Hydroclean®.

Nová technológia TEKA Hydroclean® znamená, že rúru nie je potrebné čistiť odmasťovacími prostriedkami. Po odstránení vody a nečistôt sú steny rúry čisté a bez mastnoty.

### Ako používať čistiaci cyklus rúry


Čistiaci cyklus je potrebné spustiť, keď je rúra chladná. Keď je rúra teplá, výsledok nemusí byť vždy rovnaký.



1. Najskôr vyberte z vnútra rúry plechy na pečenie a všetko príslušenstvo vrátane podpier plechov na pečenie a teleskopických vodiacich koľajničiek.




### Upozornenie




Nečistite pomocou funkcie TEKA Hydroclean® rúru a plechy na pečenie naraz, pretože výsledok nebude dobrý. Pri čistení plechov na pečenie postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

2. Keď je rúra chladná, opatrne nalejte 250 ml vody do spodnej časti vnútra rúry.
3. Zapnite rúru stlačením .

4. Na displeji sa dotknite  a potom vyberte funkciu Teka Hydroclean®.
5. Budete počuť alarm, ktorý oznamuje, že cyklus Teka Hydroclean® sa spustil.  bude pomaly blikať a na displeji bude zobrazený čas zostávajúci do ukončenia čistiaceho cyklu.

### DÔLEŽITÉ

Trvanie tohto cyklu nie je možné zmeniť. Na zastavenie cyklu pred jeho dokončením vypnite rúru dotykom .

6. Keď je cyklus ukončený, rúra sa vypne, spustí sa alarm a  bude blikať rýchlo.
7. Na zastavenie alarmu sa dotknite  a na vypnutie .
8. Teraz môžete mokrou utierkou odstrániť akékoľvek zvyšky nečistôt a zvyšnej vody.

### DÔLEŽITÉ

Neotvárajte dverka rúry, pokiaľ sa cyklus čistenia neukončí. Neoddeliteľnou súčasťou procesu čistenia je chladiaci cyklus.

Čistiaci cyklus sa vykonáva pri nízkej teplote. Keď sa cyklus ukončí, je možné z vnútra rúry odstrániť mokrou utierkou akékoľvek zvyšky nečistôt bez rizika popálenín. Čas chladenia sa môže líšiť v závislosti od izbovej teploty. Predtým ako sa dotknete vnútorného povrchu rúry sa uistite, že jeho teplota je nízka.

## Ako používať čistiaci cyklus pre plechy na pečenie

Výnimočné vlastnosti smaltu TEKA Hydroclean® znamenajú, že akékoľvek zvyšky pečeného pokrmu je možné z plechu na pečenie jednoducho odstrániť. Ak po normálnom čistení zostanú na plechu ťažko odstrániteľné zvyšky pripečeného pokrmu, postupujte nasledovne:

1. Umiestnite plech na pečenie, ktorý vyžaduje čistenie, na strednú podporu.
2. Keď je rúra chladná, opatrne nalejte do plechu na pečenie 250 ml vody.
3. Zvoľte funkciu čistenia TEKA Hydroclean®.

## DÔLEŽITÉ

Smalt Teka Hydroclean je navrhnutý na čistenie pomocou automatického cyklu čistenia, ktorý je zabudovaný do rúry. Iné spôsoby čistenia môžu smalt poškodiť. Vlastnosti smaltu môžu vážne poškodiť najmä prípravky proti vodnému kameňu.

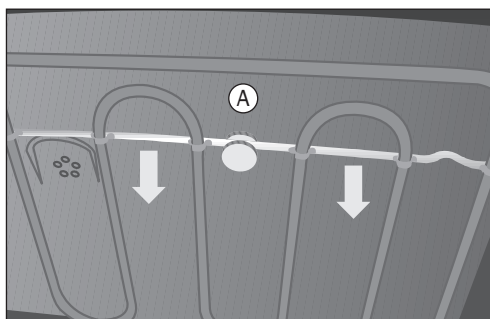
Neodporúča sa čistiť plechy na pečenie so smaltom Hydroclean Teka v umývačke riadu. Ak si vyžadujú dôkladné vyčistenie, použite jemný čistiaci prostriedok.

Niektoré potraviny ako zemiaky, ocot alebo mäso pečené v soľnej kôrke môže zmeniť vzhľad povrchu smaltu. Je to normálne.

## Použitie sklopného grilu

Vyčistenie vrchnej časti rúry:

- Počkajte, kým rúra nevychladne.
- Zatlačte oboma rukami tyčku grilovacieho telesa (A), pokým sa neuvoľní z vrchného držiaka.
- Sklopte teleso a vyčistite vrchnú časť rúry:
- Napokon vráťte grilovacie teleso do pôvodnej polohy.

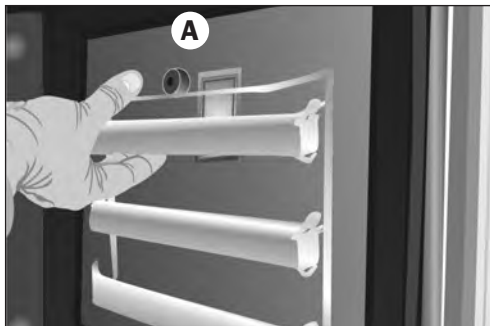


## Výmena žiarovky rúry

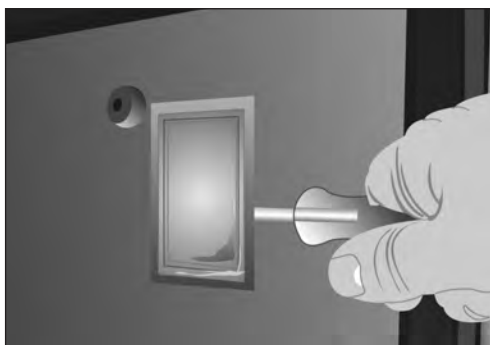
### UPOZORNENIE

Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je rúra odpojená zo siete.

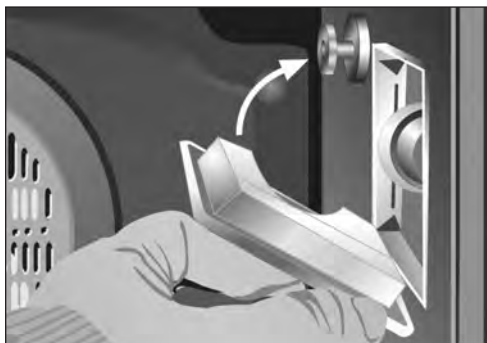
- Uvoľnite skrutku (A) a vyberte chrómové držiaky.



- Skrutkovačom alebo podobným nástrojom uvoľnite sklený kryt objímky žiarovky.



- Vymeňte žiarovku.
- Nasad'te sklený kryt späť a uistite sa, že všetko správne zapadlo na miesto.



Náhradná žiarovka musí byť odolná voči teplotám do 300 °C. Môžete si ju objednať od Služby technickej pomoci.

# ФИШ / FISA / ДАНИ / DATOVÝ LIST / KARTA ÚDAJŮ

Производитель	Fabricant	Виробник	Výrobce	Výrobca	TEKA
Модель	Model	Модель	Model	Model	HL-890
Клас на енергийна ефективност по скала обхващаща от А (най-ефективен) до G (слабо ефективен).	Clasa de eficiență energetică, Pe o scară de la A (cel mai eficient) la G (cel mai puțin eficient).	Енергетичний клас ця шкала від А (найбільш ефективний) і G (найменш ефективний).	Třída energetické účinnosti na stupnici od A (nejúčinnější) do G (nejnižší účinnost).	Trieda energetickej účinnosti na škále od A (najúčinnější) po G (najmenej účinný).	<b>A</b>
Функция на подгрыване.	Funcția de încălzire.	Функція нагріву.	Nastavení ohřevu.	Nastavenie vyhrievania.	
Стандартно затопляне.	Încălzire convențională.	Звичайний нагрів.	Konvenční ohřev.	Konvenčné vyhrievanie.	
Циркуляция на горещ въздух.	Convecție forțată.	Форсований нагрів.	Nucená konvekce.	Vynútený obeh.	←
<b>Енергоспестяване.</b>	<b>Consumul de energie.</b>	<b>Витрата енергії</b>	<b>Spotřeba energie.</b>	<b>Spotřeba energie.</b>	
Стандартно затопляне.	Încălzire convențională.	Звичайний нагрів.	Konvenční ohřev.	Konvenčné vyhrievanie.	<b>0,87 Kwh</b>
Циркуляция на горещ въздух.	Convecție forțată.	Форсований нагрів.	Nucená konvekce.	Vynútený obeh.	<b>0,79 Kwh</b>
Полезен обем (литри).	Volum net (litri).	Об'єм нетто (літри).	Objem netto (l).	Čistý objem (litre).	<b>59</b>
Размер: Малък Среден Голям	Tip: Mic Mediu Mare	Тип: Маленький Средний Большой	Druh: Malý Střední Velký	Typ: Malá Středná Velká	←
Време за готвене при стандартно натоварване.	Timpul de gătit pentru cantități normale.	Час готування при нормальному завантаженні.	Doba pečení při běžné zátěži.	Čas pečenia s normálnym zaťažením.	
Стандартно затопляне.	Încălzire convențională.	Звичайний нагрів.	Konvenční ohřev.	Konvenčné vyhrievanie.	<b>45 min.</b>
При циркуляция на горещ въздух.	Convecție forțată.	Форсований нагрів.	Nucená konvekce.	Vynútený obeh.	<b>56 min.</b>
Площ на печене.	Suprafața de gătit.	Поверхня готування.	Povrch pečení.	Plocha pečenia.	<b>1300 cm<sup>2</sup></b>
Сила на шума (db (A) re 1 pW).	Zgomot (dB (A) re 1 pW).	Шум (dB (A) re 1 pW).	Hluk (dB (A) re 1 pW).	Hluk (dB (A) re 1 pW).	

Нашите принос за опазването на околната среда: ние използваме рециклирана хартия.  
 Contribuția noastră la protecția mediului înconjurător: folosim hârtie reciclată.  
 Наш вклад в зашит довкілля: ми використовуємо перероблений папір.  
 Naš příspěvek k ochraně životního prostředí – používáme recyklovaný papír.  
 Naš príspevok k ochrane životného prostredia – používame recyklovaný papier.  
 Cod.: 83172543 / 3172543-001

