

KODEC75X

CS	Návod k použití Trouba	2
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმელი	37
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik	76
RU	Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф	111
SK	Návod na používanie Rúra	149
UK	Інструкція Духова шафа	184

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:


www.electrolux.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
7. FUNKCE HODIN.....	11
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	12
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
10. TIPY A RADY.....	15
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	31
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	34
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	35
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	36

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných

ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení (ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čistících prostředků.

2.5 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.7 Likvidace

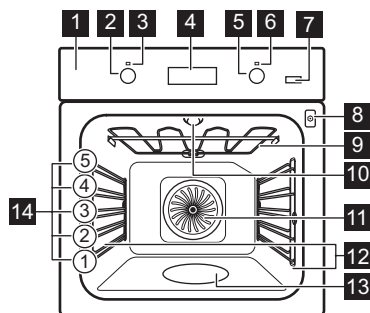
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

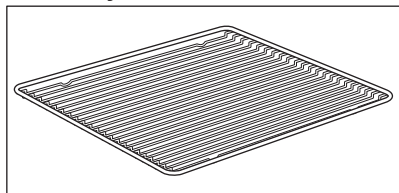
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Kontrolka/symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel/symbol teploty
- 7 Plus pára
- 8 Zásuvka pro pečící sondu
- 9 Topné těleso
- 10 Osvětlení
- 11 Ventilátor
- 12 Zasouvací mřížka, vyjímatelná
- 13 Vlis vnitřku trouby
- 14 Polohy mřížky

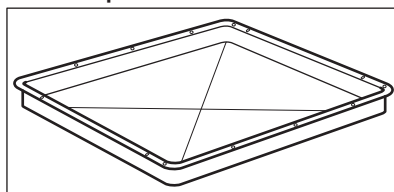
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošť



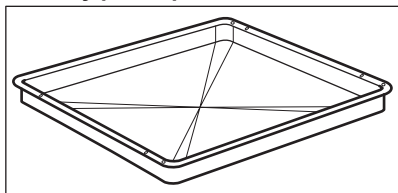
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



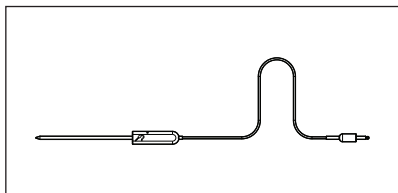
Pro koláče a sušenky.

Hluboký pekáč/plech



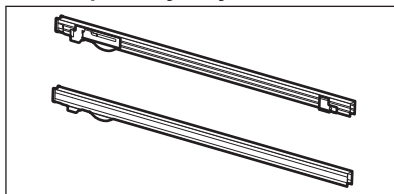
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.

Pečicí sonda



Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.

Teleskopické výsuvy



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

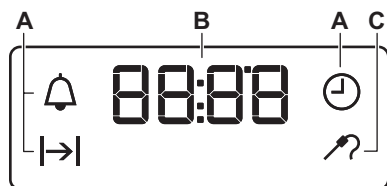
4.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
⌚	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.
🔌	K zapnutí a vypnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.

4.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Kontrolka pečicí sondy

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Před prvním použitím

Během předeřhívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.



Krok 1



Krok 2



Krok 3




Nastavte hodiny

1. Stisknutím **+**, **-** nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Vyčistěte troubu

1. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Spotřebič a troubu otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Předeřhvejte prázdnou troubu

1. Nastavte maximální teplotu pro funkci: .
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximální teplotu pro funkci:  .
Čas: 15 min.

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce


- | | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí. |
| Krok 2 | Otočením ovladače zvolte teplotu . |
| Krok 3 | Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto. |

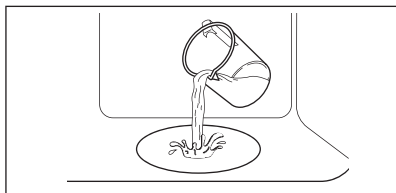
6.2 Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- | | |
|---------------|--------------------------------------|
| Krok 1 | Přesvědčte se, že je trouba chladná. |
|---------------|--------------------------------------|

- Krok 2** Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z koutku.
-  Maximální objem vliisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.




- Krok 3** Nastavte funkci:  .
- Stiskněte: . Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Pravý horký vzduch PLUS.

- Krok 4** Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

- Krok 5** Předehejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.






- Krok 6** Vložte jídlo do trouby.
Viz kapitolu „Tipy a rady“.
Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.





- Krok 7** Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.
 – stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.




- Krok 8** Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popálení.

- Krok 9** Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vliisu vnitřku trouby.

6.3 Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Osvětlení	K zapnutí osvětlení.
  Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozatova a dosažení křupavého korpusu.

Pečící funkce	Použití
 Konvenční pečení /Katalýza	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. K zapnutí katalytického čištění.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Horkovzdušné pečení s párou	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Horkovzdušné pečení s párou.

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlátova.
	Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

6.4 Poznámky k tématu: Horkovzdušné pečení s párou




Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejlépe.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 Délka	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas

 – bliká po připojení trouby k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.

+, **-** – stisknutím nastavte čas.
Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak změnit: Denní čas

Krok 1  – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  – začne blikat.

Krok 2 **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.
Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak nastavit: Délka

Krok 1 Nastavte funkci trouby a teplotu.

Krok 2  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 3 ,  – stisknutím nastavte trvání.

Na displeji se zobrazí: .



 – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

Krok 4 Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

Krok 5 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak nastavit: Minutka

Krok 1  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 2 ,  – stisknutím nastavte čas.


Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.


Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

Krok 3 Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

Krok 4 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin

Krok 1  – opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.

Krok 2 Stiskněte a podržte: .
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda - měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Nastavte dvě teploty:

- teplotu trouby: minimálně 120 °C,
- teplotu ve středu pokrmu.

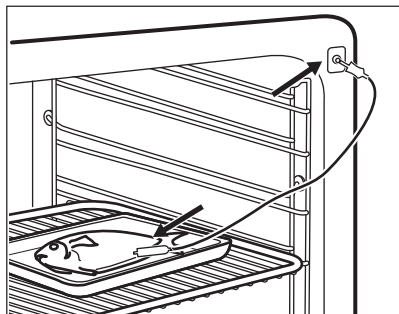
Pro dosažení nejlepších výsledků:


- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda - nepoužívejte ji u tekutých pokrmů.

- Pečicí sonda - v průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

Kategorie potravin: maso, drůbež a ryby

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
2. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Kontrolka pečicí sondy  bliká.


3. Stisknutím tlačítka $+$ nebo $-$ nastavte teplotu středu pokrmu. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.

4. Nastavte funkci a teplotu trouby. Když teplota ve středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

5. Vypněte spotřebič.

6. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky. Vyměňte pokrm ze spotřebiče.

Pokud pokrm není propečený podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Teplotu pokrmu lze změnit kdykoliv během jeho přípravy. Opětovným stisknutím  nastavte teplotu středu pokrmu.

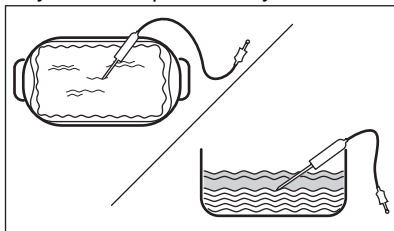
VAROVÁNÍ!

Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

Druh jídla: dušené jídlo

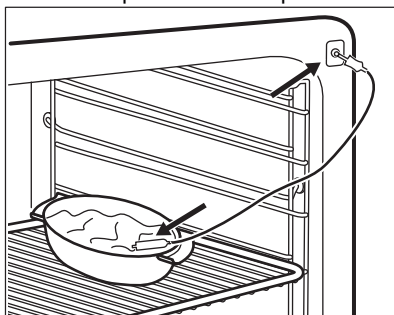
1. Polovinu přísad vložte do zapékací mísy.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla

dotýkat dna zapékací mísy.



3. Pečicí sondu zakryjte zbývajícími přísadami.

4. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Kontrolka pečicí sondy  zablíká.


5. Stiskněte tlačítko $+$ nebo $-$ a nastavte teplotu středu masa. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.

6. Nastavte funkci trouby a teplotu. Když teplota ve středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

7. Vypněte spotřebič.

8. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyměňte nádobí ze spotřebiče.

Pokud pokrm není propečený podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. Stisknutím  změníte nastavenou teplotu ve středu pokrmu.

VAROVÁNÍ!

Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

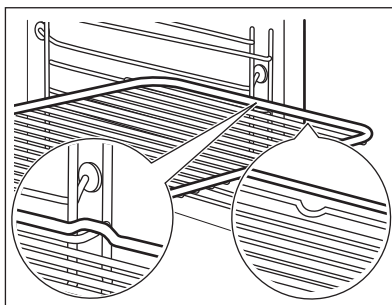
8.2 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako

ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

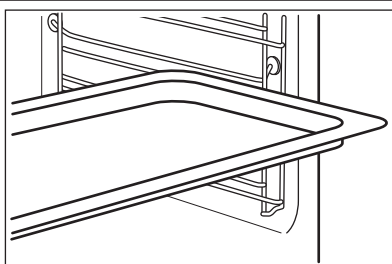
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



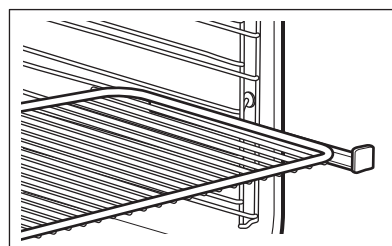
8.3 Používání teleskopických výsuvů

Vysunovací drážky ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.

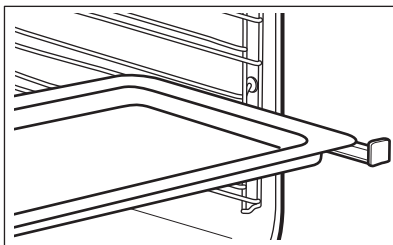
Tvarovaný rošt:

Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.



Hluboký pekáč:

Položte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval

povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

10. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Doporučení k pečení



Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

10.2 Pravý horký vzduch PLUS

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte plech na pečení.



KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB



(ml)



(°C)



(min)

Sušenky / Čajové koláčky / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo	100	200	20 - 25

**KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB****(ml)****(°C)****(min)**

Chléb

100

180

35 - 40

Švestkový koláč / Jablečný koláč / Skořicové rolinky pečené v dortové formě

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

**MRAŽENÁ HOTOVÁ JÍDLA****(°C)****(min)**

Pizza

200 - 210

10 - 20

Croissanty

170 - 180

15 - 25

Lasagne, použijte 200 ml

180 - 200

35 - 50

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

**OHŘEV JÍDLA****(min)**

Pečivo

10 - 20

Chléb

15 - 25

Focaccia

15 - 25

Maso

15 - 25

Těstoviny

15 - 25

Pizza

15 - 25

Rýže

15 - 25

Zelenina

15 - 25

Použijte 200 ml vody.

Použijte skleněnou zapékací mísu.

**PEČENÍ MASA****(°C)****(min)**

Hovězí pečeně

200

50 - 60

Kuře

210

60 - 80

Vepřová pečeně

180

65 - 80

10.3 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí






nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plechý v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.4 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.




10.5 Pečení na jedné úrovni

 PEČENÍ VE FORMĚ		 (°C)	 (min)	
Dortový korpus – křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus – směs na piškotový koláč	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Briošky	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovočné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč	Konvenční pečení	170 - 190	60 - 90	1

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.





Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)
Drobenkový koláč	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (kynuté těsto / směs na piškotový koláč), použijte hluboký pekáč / plech	150	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80





Předehejte prázdnou troubu.





Použití funkce: Konvenční pečení.

Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)	
Piškotová roláda	180 - 200	10 - 20	3
Žitný chléb:	nejprve: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláče	190 - 210	20 - 30	3
Krém. zákusky z list. těsta / Zákusky	190 - 210	20 - 35	3
Pletýnka / Věneček	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / směs na piškotový koláč), použijte hluboký pekáč / plech	170	35 - 55	3
Kynuté koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, krém)	160 - 180	40 - 80	3
Štola	160 - 180	50 - 70	2





Použijte třetí polohu roštu.

 SUŠENKY		 (°C)	 (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20
Pečivo, předehejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	160	10 - 25
Sušenky ze směsi na piškotový koláč	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20

 SUŠENKY		 (°C)	 (min)
Malé listové pečivo, předehejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Sladké pečivo z vaječného bílku / Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Pečivo, předehejte prázdnou troubu	Konvenční pečení	190 - 210	10 - 25

10.6 Nákypy a zapékaná jídla





Použijte první polohu roštu.





		 (°C)	 (min)
Bagety pokryté roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30
Zapékaná zelenina, předehejte prázdnou troubu	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Konvenční pečení	180 - 200	25 - 40
Rybí nákypy	Konvenční pečení	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60
Sladké pečivo	Konvenční pečení	180 - 200	40 - 60
Zapečené těstoviny	Konvenční pečení	180 - 200	45 - 60

10.7 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plechy na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO	 (°C)	 (min)	 Dvě polohy
Krém. zákusky z list. těsta / Zákusky, předehejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s drobenkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SUŠENKY / MALÉ KOLÁČKY / SLADKÉ PEČIVO / SLANÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)		
			Dvě polohy	Tři polohy
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky ze směsi na piškotový koláč	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Malé listové pečivo, přehřejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z vaječného bílku / Pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké kusy masa pečte přímo na plechu na pečení.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.






Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg nebo více).

Pokud je doporučen stupeň 1, umístěte pokrm přímo na plech na pečení

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.9 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

 HOVĚZÍ			 (°C)	 (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Konvenční pečení	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo fileť, nepropečený, přehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6



HOVĚZÍ



(°C)



(min)

Hovězí pečené nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu

na cm tloušťky

Turbo gril

180 - 190

6 - 8

Hovězí pečené nebo filet, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu

na cm tloušťky

Turbo gril

170 - 180

8 - 10



VEPŘOVÉ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Plecko / Krkovice / Kýta v celku

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Kotlety / Vepřová žebírka

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Sekaná

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Vepřové koleno, předvařené

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



TELECÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Telecí pečeně

1

160 - 180

90 - 120

Telecí koleno

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



JEHNĚČÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Jehněčí stehno / Jehněčí pečeně

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jehněčí hřbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



ZVĚŘINA



Použití funkce: Konvenční pečení.



(kg)



(°C)



(min)

Hřbet / Zaječí stehno, předeřte prázdnou troubu

až 1

230

30 - 40

Hřbet z vysoké zvěře

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kýta z vysoké zvěře

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



DRŮBEŽ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Kusy drůbeže

0,2 - 0,25 g každá

200 - 220

30 - 50

Kuře, půl

0,4 - 0,5 g každá

190 - 210

35 - 50

Kuře, pulard

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Kachna

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Husa

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Krůta

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Krůta

4 - 6

140 - 160

150 - 240



RYBY (DUŠENÉ)



Použití funkce: Konvenční pečení.



(kg)



(°C)



(min)

Celá ryba

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

10.10 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Funkce pizzy



PIZZA



Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

Koláče

180 - 200 40 - 55

Špenátový koláč s náplní

160 - 180 45 - 60

Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč s náplní

170 - 190 45 - 55

Tvarohový koláč

140 - 160 60 - 90

Zeleninový koláč

160 - 180 50 - 60



PIZZA



Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.



Použijte druhou polohu roštu.



(°C)



(min)

Pizza, tenká kůrka, použijte hluboký pekáč / plech

200 - 230

15 - 20



PIZZA



Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.



Použijte druhou polohu roštu.



(°C)



(min)

Pizza, silná kůrka

180 - 200

20 - 30

Nekvašený chléb

230 - 250

10 - 20

Listový koláč s náplní

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20

Pirohy

180 - 200

15 - 25

10.11 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.



GRIL



Použití funkce: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



	(°C)	(min) 1. strana	(min) 2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Mražené potraviny



ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Americké brambory / Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Zapečené cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Zapečené cannelloni, zmražené	160 - 180	40 - 60	2



ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.



(°C)



(min)



Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Použijte první polohu roštu.

Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hluboké nádoby a položte ji na talíř v troubě. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.



(kg)



(min)

Čas k rozmrazení



(min)

Následující doba rozmrazování



Kuře	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě mísky lehce zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

10.14 Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.



Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.




Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut),

troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).




Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

	MĚKKÉ OVOCE	
		(min) Doba zavařování do začátku perlení

Jahody / Borůvky / Maliny / 35 - 45
Zralý angrešt

	PECKOVINY		
		(min) Doba zavařování do začátku perlení	(min) Další vaření při 100 °C

Broskve / Kdoule / Švestky 35 - 45 10 - 15

	ZELENINA		
		(min) Doba zavařování do začátku perlení	(min) Další vaření při 100 °C

Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smíšená nakládaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20




10.15 Dehydratace - Právý horký vzduch

Přikryjte plechy na pečení papírem odolným proti mastnotě nebo pečicím papírem.

Lepších výsledků dosáhnete tak, že troubu zastavíte v polovině doby sušení a pro dosušení otevřete dvířka a necháte ji jednu noc vychladnout.



V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

V případě 2 plechů na pečení použijte první a čtvrtou polohu roštu.

	ZELENINA		
		(°C)	(h)



Fazole	60-70	6-8
Papriky	60-70	5-6
Zelenina na polévku	60-70	5-6
Houby	50-60	6-8
Byliny	40-50	2-3



Nastavte teplotu NA 60-70 °C.



	OVOCE	
		(h)



Švestky	8-10
Meruňky	8-10
Jablečné plátky	6-8
Hrušky	6-9



10.16 Pečicí sonda

 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečené	Středně propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svičková	45	60	70

 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Sekaná	80	83	86

 VEPŘOVÉ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Šunka / Pečeně	80	84	88
Hřbetní kotleta / Vepřová pečeně, uzená / Vepřová pečeně, poširovaná	75	78	82

 TELECÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90

 SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Skopové stehno	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí pečeně / Jehněčí stehno	65	70	75

**ZVĚŘINA****Teplota středu pokrmu (°C)**

	Méně	Středně propečené	Více
Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí stehno / Zajíc, celý / Stehno z vysoké zvěře	70	75	80

**DRŮBEŽ****Teplota středu pokrmu (°C)**

	Méně	Středně propečené	Více
Kuře	80	83	86
Kachna, celá/půlka / Krůta, celá/prsa	75	80	85
Kachna, hrudí	60	65	70

**RYBA (LOSOS, PSTRUH, CANDÁT)****Teplota středu pokrmu (°C)**

	Méně	Středně propečené	Více
Ryba, celá / velká / připravená v páře / Ryba, celá / velká / pečená	60	64	68

**DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PŘEDVAŘENÁ ZELENINA****Teplota středu pokrmu (°C)**

	Méně	Středně propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenykl	85	88	91

**DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PİKATNÍ****Teplota středu pokrmu (°C)**

	Méně	Středně propečené	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91



DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - SLADKÁ



Teplota středu pokrmu (°C)

	Méně	Středně propečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce / Sladké dušené jídlo s nudlemi	80	85	90

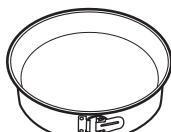
10.17 Horkovzdušné pečení s párou – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlucují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm



Zapékací forma

Tmavý, nereflexní
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika
Průměr 8 cm, výška 5 cm



Dortový korpus

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm

10.18 Horkovzdušné pečení s párou






Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

	 (°C)	 (min)	
Chlebové tyčinky, 0,5 kg celkem	190 - 200	50 - 60	3
Pečené mušle ve skořápce	180 - 200	30 - 40	4
Celá ryba v soli, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Celá ryba v papíru na pečení, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Sušenky amaretti (20; 0,5 kg celkem)	170 - 180	40 - 50	3
Jablečný drobenkový koláč	190 - 200	50 - 60	4
Čokoládové muffiny (20; 0,5 kg celkem)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Informace pro zkušební





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






		 °C	 min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Konvenční pečení	160	45 - 60	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Konvenční pečení	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Konvenční pečení	140	25 - 35	2

Pečení na jedné úrovni – sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

		 °C	 min
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 30
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Konvenční pečení	170	20 - 30





Víceúrovňové pečení – sušenky

		 °C	 min	
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	25 - 35	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 55	2 / 4
Jablečný koláč, 1 plechová forma na roštu (Ø 20 cm)	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

		 min	
Topinky	Gril	1 - 2	5
Hovězí steak, v polovině doby ob- ratře	Gril	24 - 30	4

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



**Čisticí prostřed-
ky**

Přední stranu spotřebiče očistíte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistíte pomocí čisticího roztoku.

Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čisticího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.



**Každodenní pou-
žití**

Vnitřek trouby očistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistíte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.	Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.	Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

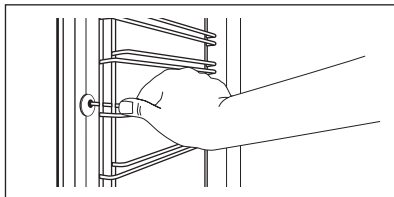
V případě funkce: Právý horký vzduch PLUS čistíte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

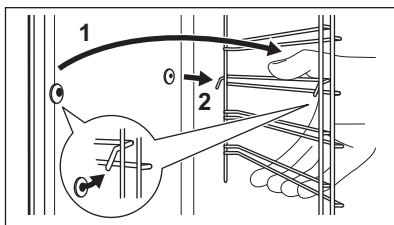
Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Krok 2 Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.



Krok 3 Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.

Krok 4 Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.



11.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Vnitřek trouby je potažen katalytickým smaltem. Během katalýzy absorbuje tuky.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

Před katalytickým čištěním

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjmatelné drážky na rošty.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Krok 1

Nastavte funkci a teplotu trouby:

 250 °C
Délka: 1 h

Krok 2

Po vyčištění otočte ovladačem funkce trouby do polohy vypnuto.

Krok 3

Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

⚠ VÁROVÁNÍ!

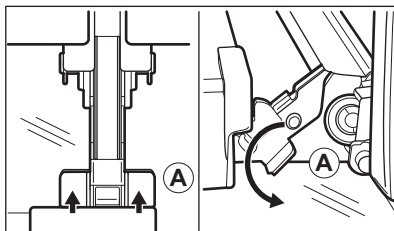
Dvířka jsou těžká.

⚠ POZOR!

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

Krok 1 Zcela otevřete dvířka.

Krok 2 Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

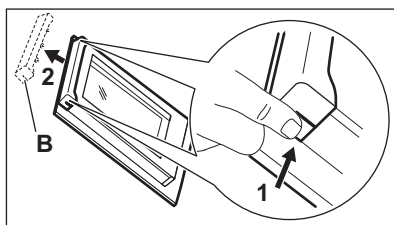


Krok 3 Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

Krok 4 Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

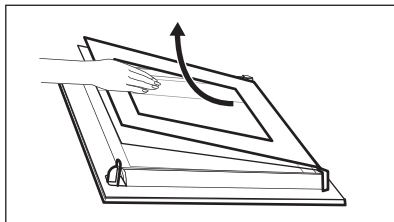
Krok 5 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

Krok 6 Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



Krok 7 Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

Krok 8 Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.



Krok 9 Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

11.6 Jak vyměnit: Osvětlení

⚠ VÁROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1

Vyprňte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

Krok 2

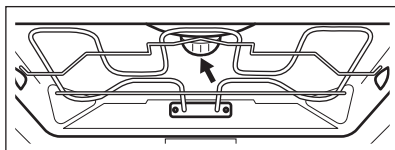
Odpojte troubu od elektrické sítě.

Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



Krok 2 Skleněný kryt vyčistěte.

Krok 3 K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Krok 4 Nasadte skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vliisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vliisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: Pravý horký vzduch PLUS .	Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	KODEC75X 944184907
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	71l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.0kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

ჩვენ ვფიქრობთ თქვენზე

გმადლობთ, იმისათვის რომ შეიძინეთ Electrolux-ის მოწყობილობა. თქვენ აირჩიეთ პროდუქტი, რომელიც ათწლეულების მანძილზე პროფესიულ გამოცდილებასა და ინოვაციას ემყარება. გონებადამახვილური და თანამედროვე პროდუქტი თქვენი სურვილების გათვალისწინებით არის შექმნილი. ამგვარად, მისი გამოყენებისას ყოველთვის შეგიძლიათ იყოთ დაცული და დარწმუნებული იმაში, რომ ყოველ ჯერზე საუკეთესო შედეგს მიიღებთ.

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში.

ენჯივით ჩვენს ვებგვერდს, რათა:



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:

www.electrolux.com/support

დაარეგისტრირდით თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:

www.registerelectrolux.com



შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:


www.electrolux.com/shop

კლიენტებზე ზრუნვა და მომსახურება


ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი.

ინფორმაციის ნახვა შესაძლებელია ქარხნულ პასპორტში.

 გაფრთხილება / სიფრთხილე-უსაფრთხოების ინფორმაცია

 ზოგადი ინფორმაცია და რჩევები

 გარემოს შესახებ ინფორმაცია

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	38
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	40
3. პროდუქტის აღწერა.....	43
4. კონტროლის პანელი.....	44
5. პირველ გამოყენებამდე.....	45
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	45
7. საათის ფუნქციები.....	48
8. აქსესუარების გამოყენება.....	49
9. დამატებითი ფუნქციები.....	52
10. რჩევები და მითითებები.....	52
11. მოვლა და დასუფთავება.....	70
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	73
13. ენერგოეფექტურობა.....	74
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	75

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი,

შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრძელების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.
- ჩაშენებული ბლოკი უნდა შეესაბამებოდეს DIN 68930-ის სტაბილურობის მოთხოვნებს.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	578 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	567 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	546 მმ
ღია კარის სიღრმე	1027 მმ
სავენტილაციო ნახვრეტის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახვრეტი	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ხრახნები	4x25 მმ

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღებზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადასყვანები და დამაგრძელებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შტეფსელს არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს.
- დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგვმთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე.

საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეეცადოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურედ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- არ დადოთ აალეხადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალეხად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაწერის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.

- არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
- მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
- ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჯრანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ

გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალაშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.

- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.
- არ გაწმინდოთ კატალიტიური ემალი სარეცხი საშუალებებით.

2.5 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!

ღენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.7 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დახუთვის რისკი.

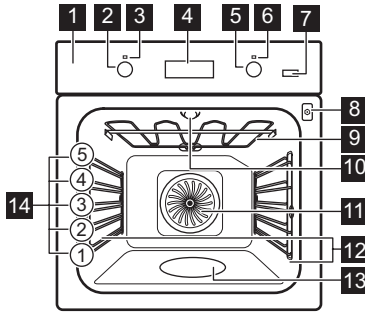
- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის

- დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

- მოხსენით კარის დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

3. პროდუქტის აღწერა

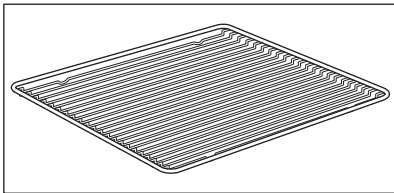
3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გაცნელების ფუნქციების ღილაკი
- 3 კვების სანათი / სიმბოლო
- 4 დისპლეი
- 5 მართვის ღილაკი (ტემპერატურისთვის)
- 6 ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
- 7 პლუს ორთქლი
- 8 საჭმლის სენსორის როზეტი
- 9 თერმოელემენტი
- 10 სანათი
- 11 ვენტილატორი
- 12 თაროს დამჭერი, მოსახსნელი
- 13 კამერის რელიეფი
- 14 თაროების პოზიციები

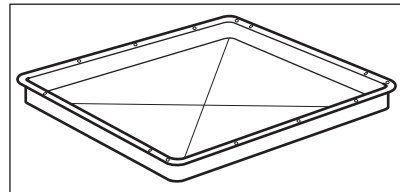
3.2 აქსესუარები

გისოსებიანი თარო



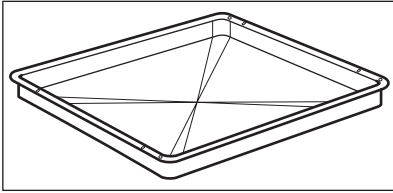
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.

საცხობი ლანგარი



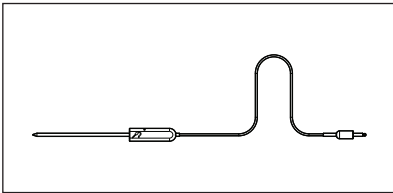
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.

გრილის / შესაწვავი ტაფა



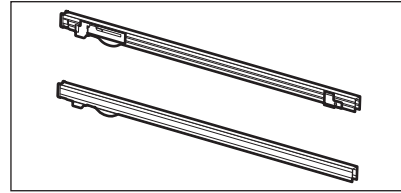
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.

საკვები პროდუქტების სენსორი



საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.

ტელესკოპური მიმმართველები



ლანგრებისა და გისოსებიანი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.

4. კონტროლის პანელი

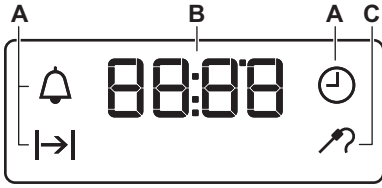
4.1 გამოსაწევ-შესაწევი სახელურები

მოწყობილობის გამოსაყენებლად დააჭირეთ სახელურს. სახელური გამოდის.

4.2 სენსორის ველები / ღილაკები

—	დროის დასაყენებლად.
⊙	საათის ფუნქციის დასაყენებლად.
+	დროის დასაყენებლად.
	ვენტილატორით მომზადების (True Fan Cooking) PLUS ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად.

4.3 დისპლეი



- A. საათის ფუნქციები
- B. ტაიმერი
- C. საკვები პროდუქტების სენსორის ინდიკატორი

5. პირველ გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 პირველ გამოყენებამდე

ღუმელმა შესაძლოა გამოყოს სუნი და კვამლი წინასწარი გაცხელების დროს. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიავედება.



ნაბიჯი 1

დააყენეთ საათი



ნაბიჯი 2

გაასუფთავეთ ღუმელი



ნაბიჯი 3

წინასწარ გაცხელებით ცარიელი ღუმელი

1. – დააჭირეთ დროის დასაყენებლად. დაახლოებით 5 წამის შემდეგ, ციმციმი შეწყდება და ეკრანზე აისახება დრო.

1. მოხსენით ღუმელს ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. ღუმელი და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობიჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

1. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ხანგრძლივობა: 1 სთ.
2. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ხანგრძლივობა: 15 წთ.

გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას. მოათავსეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები ღუმელში.

6. ყოველდღიური გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 დაყენების წესი: გაცხელების ფუნქცია

- ნაბიჯი 1** გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად ჩართეთ სახელური გაცხელების ფუნქციებისთვის.

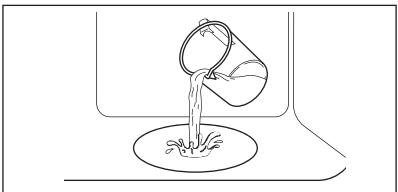
- ნაბიჯი 2** ჩართეთ საკონტროლო სახელური, რომ აირჩიოთ ტემპერატურა.
- ნაბიჯი 3** საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ გამორთეთ სახელურები ღუმელის გამოსართავად.

6.2 ფუნქციის დაყენება: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)

⚠ გარფთხილება!
დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

ნაბიჯი 1 დარწმუნდით, რომ ღუმელი ცივია.

ნაბიჯი 2 აავსეთ კამერის რელიეფური ნაწილი ონკანის წყლით.
ⓘ კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. არ აავსოთ ხელახლა კამერის რელიეფური ნაწილი საჭმლის მომზადების დროს ან ღუმელის გაცხელებისას.



ნაბიჯი 3 დააყენეთ ფუნქცია: .
 დააჭირეთ: . ინდიკატორი ჩაირთვება. ის მუშაობს მხოლოდ ფუნქციით: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)-ით.

ნაბიჯი 4 ტემპერატურის დასაყენებლად ჩართეთ მართვის სახელური ტემპერატურისთვის.

ნაბიჯი 5 ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წუთის განმავლობაში.

ნაბიჯი 6 მოათავსეთ საკვები ღუმელში. იხილეთ თავი „რჩევები და მითითებები“. არ გააღოთ ღუმელის კარი საჭმლის მომზადების განმავლობაში.

ნაბიჯი 7 გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების მართვის სახელურები ღუმელის გამოსართავად.
 - დააჭირეთ ღუმელის გამოსართავად. ინდიკატორი გამოირთვება.

ნაბიჯი 8 ფუნქციის დასრულების შემდეგ ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.

ნაბიჯი 9 დარწმუნდით, რომ ღუმელი ცივია. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

6.3 გაცხელების ფუნქციები

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
0	ღუმელი გამორთულია. გამორთული მდგომარეობა

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	ჩართეთ სანაბი. სინაბლე

გაცნელების ფუნქცია **გამოყენება**



ნამდვილი კონვექციური მომზადება / True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)

ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოწობა. დააყენეთ 20 - 40 °C-ით ნაკლებ ტემპერატურაზე კონვექციური მომზადება. მზადების განმავლობაში ტენიანობის დასამატებლად. ცხობის განმავლობაში სწორი ფერისა და ნრამუნა ქერქის მისაღებად. ხელახლა გაცნელებისას მეტი წვნიანობის მისაღებად.



პიცის ფუნქცია

პიცის გამოცხობა. ინტენსიურად დასაბრაწად და ნრამუნა ძირის მისაღებად.



კონვექციური მომზადება / კატალიზი

საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. კატალიტიური წმენდის ჩასართავად.



ქვედა წვა

ხრამუნაძირიანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.



გაღობა

საკვების გასაღობად (ბოსტნეული და ხილი). ლღობის დრო გაყინული საკვების მოცულობასა და ზომაზეა დამოკიდებული.



ტენიანი ცხობა

ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებულ ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიმზურვალე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის, გაეცანით „ყოველდღიური გამოყენების“ თავში მოცემულ შემდეგ შენიშვნებს: ტენიანი ცხობა.

გაცნელების ფუნქცია **გამოყენება**



გრილზე შეწვა

საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუნვა.



ტურბო მომზადება გრილზე

თაროს ერთ პოზიციაზე საჭონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის სახსრების შესაწვავად. გრატენის მომზადება და შებრაწვა.



ლუმლის ზოგიერთი ფუნქციის მოქმედების განმავლობაში, შესაძლოა, ნათურა ავტომატურად გამოირთოს 60°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე.

6.4 შენიშვნები: ტენიანი ცხობა




ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით.

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.











საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ტენიანი ცხობა. ენერჯის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერჯის დაზოგვა.

7. საათის ფუნქციები

7.1 საათის ფუნქციები



საათის ფუნქცია	გამოყენება
 დღის მონაკვეთი	დროის დაყენება, შეცვლა ან შემოწმება.
 ხანგრძლივობა	ლუმენის მუშაობის ხანგრძლივობის დაყენება.
 უკუთვლის ტაიმერი	უკუთვლის დაყენება. ფუნქცია არ მოქმედებს ლუმენის მუშაობაზე. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა ლუმენი გამორთულია.

7.2 დაყენების წესი: საათის ფუნქციები

დაყენების წესი: დღის მონაკვეთი	
	- ციმციმებს, როცა ლუმენს ელექტროენერჯის მიწოდება ჩაერთვება/გაეთიშება ან როცა ტაიმერი არ არის დაყენებული.
	- დააჭირეთ დროის დასაყენებლად. დაახლოებით 5 წამის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანი დროს აჩვენებს.
შეცვლის წესი: დღის მონაკვეთი	
ნაბიჯი 1	 - დროის შესაცვლელად დააჭირეთ განმეორებით.  - იწყებს ციმციმს.
ნაბიჯი 2	 - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად. დაახლოებით 5 წამის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანი დროს აჩვენებს.
დაყენების წესი: ხანგრძლივობა	
ნაბიჯი 1	დააყენეთ ლუმენის ფუნქცია და ტემპერატურა.
ნაბიჯი 2	 - დააჭირეთ რამდენჯერმე.  - იწყებს ციმციმს.
ნაბიჯი 3	 - დააჭირეთ ხანგრძლივობის დასაყენებლად. დისპლეიზე დაჩვენდება:  -ით.  - ციმციმებს, როცა განსაზღვრული დრო იწურება. გამოიცემა სიგნალის ხმა და ლუმენი ითიშება.
ნაბიჯი 4	სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.
ნაბიჯი 5	გამორთეთ სახელურები.

დაყენების წესი: უკუთვლის ტაიმერი

ნაბიჯი 1  - დააჭირეთ რამდენჯერმე.  - იწყებს ციმციმს.


ნაბიჯი 2  ,  - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად. ფუნქცია ავტომატურად ჩაირთვება 5 წამის შემდეგ, განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა.

ნაბიჯი 3 სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.

ნაბიჯი 4 გამორთეთ სახელურები.

გაუქმების წესი: საათის ფუნქციები

ნაბიჯი 1  - დააჭირეთ განმეორებით, სანამ საათის ფუნქციის სიმბოლო არ აციმციმდება.

ნაბიჯი 2 ხანგრძლივად შეეხეთ:  -ით. საათის ფუნქცია გამოირთვება რამდენიმე წამის შემდეგ.

8. აქსესუარების გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვები პროდუქტების სენსორი - ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. როდესაც საკვები მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, ღუმელი გამოირთვება.

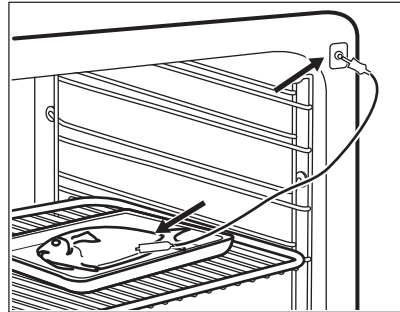
2 ტემპერატურის დაყენება:

- ღუმელის ტემპერატურა: მინიმუმ 120 °C,
- პროდუქტის შიდა ტემპერატურა. მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:
- ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურაზე.
- საკვები პროდუქტების სენსორი - არ გამოიყენოთ ის თხევად კერძებთან ერთად.
- საკვები პროდუქტების სენსორი - მომზადების დროს ის უნდა დარჩეს კერძში.



საკვების კატეგორიები: ხორცი, ფრინველი და თევზი

1. შიდა ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში, თუ ეს შესაძლებელია. დარწმუნდით, რომ

- შიდა ტემპერატურის სენსორის მინიმუმ 3/4 არის კერძის შიგნით.
2. მოათავსეთ შიდა ტემპერატურის სენსორის მტეფსელი მოწყობილობის წინა ჩარჩოში მდებარე ბუდეში.




შიდა ტემპერატურის სენსორის ინდიკატორი  ინთება.

3. დააჭირეთ ლილავს  ან  შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად. ტემპერატურა შეგიძლიათ დააყენოთ 30 °C-დან 99 °C-მდე.
4. დააყენეთ ღუმელის ფუნქცია და ტემპერატურა. როდესაც კერძი მიაღწევს დაყენებულ შიდა ტემპერატურას, აკუსტიკური სიგნალი ისმის 2 წუთის განმავლობაში. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.

5. გამორთეთ მოწყობილობა.
6. ამოიღეთ შიდა ტემპერატურის სენსორის ჩანგალი როზეტიდან. გამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

თუ კერძი თქვენთვის დამაკმაყოფილებლად არ არის მომზადებული, კვლავ შეასრულეთ ზემოთ მოცემული ეტაპები და დააყენეთ უფრო მაღალი შიდა ტემპერატურა.

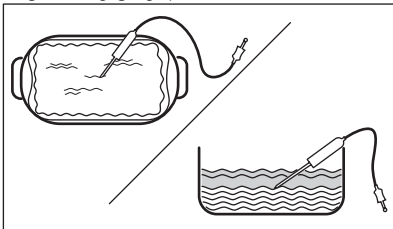
თქვენ შეგიძლიათ, შეცვალოთ ტემპერატურა მომზადებისას, ნებისმიერ დროს. დააჭირეთ  რომ შეცვალოთ დაყენებული შიდა ტემპერატურა.

⚠ გარფთხილება!

ფრთხილად იყავით, როდესაც ამოიღებთ შიდა ტემპერატურის სენსორის წვერსა და ჩანგალს. შიდა ტემპერატურის სენსორი ცხელია. არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

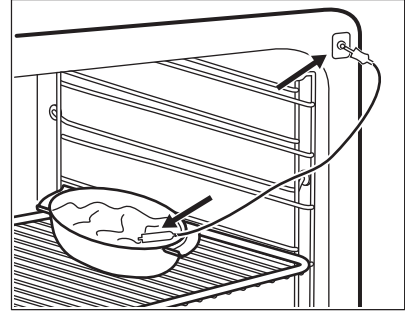
საკვების კატეგორია: კერამიკის ქვაბი


1. ინგრედიენტების ნახევარი მოათავსეთ საცნობ ჭურჭელში.
2. შიდა ტემპერატურის სენსორის წვერი ზუსტად ქვაბის ცენტრში მოათავსეთ. ცნობის დროს შიდა ტემპერატურის სენსორი სტაბილურად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცნობი ჭურჭლის რგოლი შიდა ტემპერატურის სენსორის სილიკონის სახელურის დასამაგრებლად. შიდა ტემპერატურის სენსორის წვერი არ უნდა ეხებოდეს საცნობი ჭურჭლის ძირს.



3. დაფარეთ შიდა ტემპერატურის სენსორი დარჩენილი ინგრედიენტებით.
4. მოათავსეთ შიდა ტემპერატურის სენსორის მტყფსელი მოწყობილობის

წინა ჩარჩოში მდებარე ბუდეში.



შიდა ტემპერატურის სენსორის ინდიკატორი  ინთება.

5. დააჭირეთ ლილას **+** ან **-** შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად. ტემპერატურა შეგიძლიათ დააყენოთ 30 °C-დან 99 °C-მდე.


6. დააყენეთ ლუმელის ტემპერატურა.

როდესაც კერძი მიაღწევს დაყენებულ შიდა ტემპერატურას, აკუსტიკური სიგნალი ისმის 2 წუთის განმავლობაში. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილას.

7. გამორთეთ მოწყობილობა.

8. ამოიღეთ შიდა ტემპერატურის სენსორის ჩანგალი როზეტიდან. გამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

თუ კერძი თქვენთვის დამაკმაყოფილებლად არ არის მომზადებული, კვლავ შეასრულეთ ზემოთ მოცემული ეტაპები და დააყენეთ უფრო მაღალი შიდა ტემპერატურა.

თქვენ შეგიძლიათ, შეცვალოთ ტემპერატურა მომზადებისას, ნებისმიერ დროს. დააჭირეთ  რომ შეცვალოთ დაყენებული შიდა ტემპერატურა.

⚠ გარფთხილება!

ფრთხილად იყავით, როდესაც ამოიღებთ შიდა ტემპერატურის სენსორის წვერსა და ჩანგალს. შიდა ტემპერატურის სენსორი ცხელია. არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

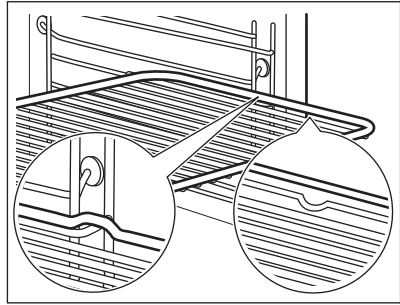
8.2 აქსესუარების ჩასმა

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევები ასევე გადასრიალებს

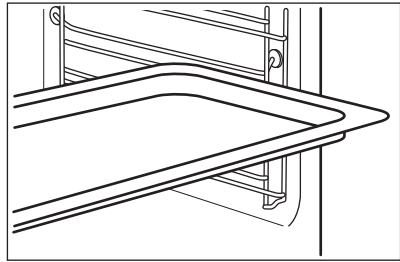
საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის

თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიანი თარო:
შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



საცნობი ლანგარი / ღრმა ტაფა:
შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.

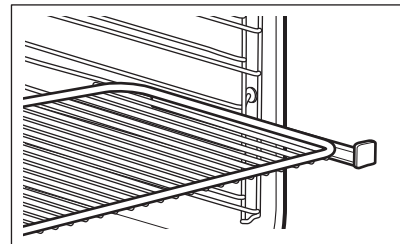


8.3 ტელესკოპური სასრიალებლების გამოყენება

არ დაწეთოთ ტელესკოპური სასრიალებლები.

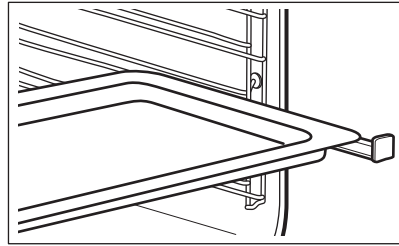
უცილებლად ბოლომდე შესწიეთ ღუმელში ტელესკოპური სასრიალებლები, სანამ ღუმლის კარს დახურავთ.

გისოსებიანი თარო:
დადეთ გისოსებიანი თარო ტელესკოპურ სასრიალებლებზე.



ღრმა ტაფა:

დადეთ ღრმა ტაფა ტელესკოპურ სასრიალებლებზე.



9. დამატებითი ფუნქციები

9.1 გამაგრებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრებელი

ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრილებამდე განაგრძობს.

10. რჩევები და მითითებები



იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები



ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობარო მითითებებია. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე და გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

შესაძლოა, მოწყობილობამ ადრინდელი მოწყობილობისგან განსხვავებულად დააცხოს ან შეწვას პროდუქტი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

10.2 True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)

გამოიყენეთ მეორე თაროს პოზიცია.

გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი.



ტორტები / ნამცხვრები / პური



(მლ)



(°C)







(წთ)

ფხვიერი ნამცხვრები / ქერის კვრები / კრუასანები




100

150 - 180

10 - 20



 ტორტები / ნამცხვრები / პური	 (მლ)	 (°C)	 (წთ)
ფოკაჩა	100	200 - 210	10 - 20
პიცა	100	230	10 - 20
პურის ხვეულები	100	200	20 - 25
პური	100	180	35 - 40
ქლიავის ნამცხვარი / ვაშლის ღვეზელი / დარიჩინის ხვეულები, ნამცხვრის ფორმაში გამომცხვარი	100 - 150	160 - 180	30 - 60

გამოიყენეთ 150 მლ წყალი, თუ სხვაგვარად არ არის მითითებული.

 გაყინული მზა საკვები	 (°C)	 (წთ)
პიცა	200 - 210	10 - 20
კრუსანები	170 - 180	15 - 25
ლაზანია, გამოიყენეთ 200 მლ	180 - 200	35 - 50




გამოიყენეთ 100 მლ წყალი.

დააყენეთ ტემპერატურა 110 °C-ზე.

 საჭმლის მომზადება	 (წთ)
პურის ხვეულები	10 - 20
პური	15 - 25
ფოკაჩა	15 - 25
ხორცი	15 - 25
პასტა	15 - 25
პიცა	15 - 25
ბრინჯი	15 - 25
ბოსტნეული	15 - 25

გამოიყენეთ 200 მლ წყალი.

გამოიყენეთ მინის საცხობი ჭურჭელი.

 შეწვა	 (°C)	 (წთ)
შემწვარი საქონლის ხორცი	200	50 - 60
ქათმის ხორცი	210	60 - 80
შემწვარი ღორის ხორცი	180	65 - 80

10.3 ცხობა

პირველი ცხობისას გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა.

ცხობის დრო შეგიძლიათ გაახანგრძლივოთ 10-15 წუთით, თუ ნამცხვრებს ერთზე მეტ თაროს პოზიციაზე აცხობთ.

ნამცხვრები და საკონდიტრო ნაწარმი სხვადასხვა სიმაღლეზე ყოველთვის






ერთნაირად არ იბრაწება. არათანაბარი შებრაწვის შემთხვევაში საჭირო არ არის ტემპერატურის პარამეტრის შეცვლა. სხვაობები თანაბრდება ცხობის პროცესში.

ღუმელში ლანგრები შეიძლება დეფორმირდეს ცხობის განმავლობაში. როცა ლანგრები გაცივდება, დეფორმაციები გაქრება.

10.4 რჩევები ცხობასთან დაკავშირებით

ცხობის შედეგები	შესაძლო მიზეზი	გამოსწორება
ნამცხვრის ძირი არ არის საკმარისად გამომცხვარი.	თაროს პოზიცია არასწორია.	დადეთ ნამცხვარი ქვედა თაროზე.
ნამცხვარი დაბლა იწევა და ნოტიოვდება ან ზოლებად შრევდება.	ღუმელის ტემპერატურა ზედმეტად მაღალია.	მომდევნო ჯერზე დააყენეთ ოდნავ უფრო დაბალი ტემპერატურა ღუმელში.
	ღუმელის ტემპერატურა ზედმეტად მაღალია, ცხობის ხანგრძლივობა კი ზედმეტად მცირეა.	მომდევნო ჯერზე დააყენეთ ცხობის შედარებითი დიდი ხანგრძლივობა და უფრო დაბალი ტემპერატურა ღუმელში.
ნამცხვარი ზედმეტად მშრალია.	ღუმლის ტემპერატურა ზედმეტად დაბალია.	მომდევნო ჯერზე დააყენეთ შედარებით მაღალი ტემპერატურა ღუმელში.
	ცხობის ხანგრძლივობა ძალიან დიდია.	მომდევნო ჯერზე დააყენეთ ცხობის შედარებით მცირე ხანგრძლივობა.
ნამცხვარი არათანაბრად ცხვება.	ღუმელის ტემპერატურა ზედმეტად მაღალია, ცხობის ხანგრძლივობა კი ზედმეტად მცირეა.	მომდევნო ჯერზე დააყენეთ ცხობის შედარებითი დიდი ხანგრძლივობა და უფრო დაბალი ტემპერატურა ღუმელში.
	ნამცხვრის ცომი არ არის თანაბრად განაწილებული.	მომდევნო ჯერზე თანაბრად გაანაწილეთ ნამცხვრის ცომი საცხობ ლანგარზე.
ნამცხვარი არ არის მზად რეცეპტში მითითებულ ცხობის დროში.	ღუმლის ტემპერატურა ზედმეტად დაბალია.	მომდევნო ჯერზე დააყენეთ ოდნავ უფრო მაღალი ტემპერატურა ღუმელში.




10.5 ცხობა ერთი თაროს დონეზე

 საცხობ ფორმებში ცხობა		 (°C)	 (წთ)	
ფლანის ბაზისი - ფხვიერი ცომი, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	170 - 180	10 - 25	2
ფლანის ბაზისი - ბისკვიტის ნაზავი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150 - 170	20 - 25	2
მრგვალი ფორმის ნამცხვარი / ბრიოში	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150 - 160	50 - 70	1
ნამცხვარი მადეირა / ხილის ნამცხვრები	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140 - 160	70 - 90	1
ჩიზქეიკი	კონვენციური მომზადება	170 - 190	60 - 90	1

გამოიყენეთ მესამე თაროს პოზიცია.

გამოიყენეთ ფუნქცია: ნამდვილი კონვექციური მომზადება-ით.





გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი.





 ტორტები / ნამცხვრები / პური	 (°C)	 (წთ)
ნამცხვარი კრამბლის ტოპინგით	150 - 160	20 - 40
ხილის ფლანები (საფუვრიანი ცომისგან / ბისკვიტის ნარევისგან დამზადებული), გამოიყენეთ ღრმა ტაფა	150	35 - 55
ხილის ფლანები, ბისკვიტის მსგავსი საკონდიტრო ნაწარმისგან დამზადებული	160 - 170	40 - 80

წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი.





გამოიყენეთ ფუნქცია: კონვენციური მომზადება-ით.





გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი.

 ტორტები / ნამცხვრები / პური	 (°C)	 (წთ)	
შვეიცარიული ხვეულა	180 - 200	10 - 20	3

 ტორტები / ნამცხვრები / პური	 (°C)	 (წთ)	
ჭვავის პური:	ჯერ: 230 შემდეგ: 160 - 180	20 30 - 60	1
კარაქიანი ნუშის ნამცხვარი / შაქარლამები	190 - 210	20 - 30	3
პროფიტროლები / ეკლერები	190 - 210	20 - 35	3
დაწნული პური / პურის გვირგვინი	170 - 190	30 - 40	3
ხილის ფლანები (საფუვრიანი ცომისგან / ბისკვიტის ნარევისგან დამზადებული), გამოიყენეთ ღრმა ტაფა	170	35 - 55	3
საფუვრიანი ცომის კექსები ნაზი ზედსართით (მაგ: ხაჭო, ნაღები, მოხარშული კრემი)	160 - 180	40 - 80	3
ქრისტოშტოლენი	160 - 180	50 - 70	2





გამოიყენეთ მესამე თაროს პოზიცია.

 ორცხობილები		 (°C)	 (წთ)
ფხვიერი ცომის ბისკვიტები	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150 - 160	10 - 20
ხვეულები, წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	10 - 25
ბისკვიტის ნარევისგან დამზადებული ბისკვიტები	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150 - 160	15 - 20
ფენოვანი ცომის ნაწარმი, წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	170 - 180	20 - 30
საფუვრიანი ცომისგან დამზადებული ბისკვიტები	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150 - 160	20 - 40
მაკარონი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	100 - 120	30 - 50

 ორცხობილები		 (°C)	 (წთ)
კვერცხის ცილისგან დამზადებული საკონდიტრო ნაწარმი / ბეზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	80 - 100	120 - 150
ხვეულები, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	კონვენციური მომზადება	190 - 210	10 - 25

10.6 ცხობა და დაბრაწვა





გამოიყენეთ პირველი თაროს პოზიცია.





		 (°C)	 (წთ)
ბაგეტები მდნარი ყველის ტოპინგით	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160 - 170	15 - 30
ბოსტნეულის მობრაწულა, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ტურბო მომზადება გრილზე	160 - 170	15 - 30
ლაზანია	კონვენციური მომზადება	180 - 200	25 - 40
გამომცხვარი თევზი	კონვენციური მომზადება	180 - 200	30 - 60
ფარშირებული ბოსტნეული	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160 - 170	30 - 60
ტკბილი საკონდიტრო ნაწარმი	კონვენციური მომზადება	180 - 200	40 - 60
გამომცხვარი პასტა	კონვენციური მომზადება	180 - 200	45 - 60

10.7 მრავალღონიანი ცხობა

გამოიყენეთ ფუნქცია: ნამდვილი კონვექციური მომზადება.

გამოიყენეთ საცხობი ლანგრები.

 ტორტები / ნამცხვრები	 (°C)	 (წთ)	 2 პოზიცია
პროფიტროლები / ეკლერები, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	160 - 180	25 - 45	1 / 4
მშრალი შტრეუსელის ნამცხვარი	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 ბისკვიტები / პატარა ტორტები / ნამცხვრები / ხვეულები	 (°C)	 (წთ)		
			2 პოზიცია	3 პოზიცია
ხვეულები	180	20 - 30	1 / 4	-
ფხვიერი ცომის ბისკვიტები	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
ბისკვიტის ნარევისგან დამზადებული ბისკვიტები	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
ფენოვანი ცომის ნაწარმი, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
საფუვრიანი ცომისგან დამზადებული ბისკვიტები	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
მაკარონი	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
კვერცხის ცილისგან დამზადებული ბისკვიტები / ბეზე	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 რჩევები შეწვასთან დაკავშირებით

გამოიყენეთ თბომედეგი ღუმლის ჭურჭელი.

მჭლე ხორცი დახურულ მდგომარეობაში შეწვით (შეგიძლიათ გამოიყენოთ ალუმინის ფოლგა).

ხორცის დიდი ნაჭრები შეწვით პირდაპირ ლანგარზე.

ცხიმის წვეთებს ცეცხლი რომ არ წაეკიდოს, დაასხით წყალი ლანგარზე.

გადააბრუნეთ შემწვარი ნაჭერი მომზადების 1/2-2/3 დროის გასვლის შემდეგ.

შემწვარი ხორცის ან თევზის დიდი ნაჭრები (1 კგ ან მეტი).

თუ შემოთავაზებულია დონე ერთი, დადეთ საკვები პროდუქტი პირდაპირ საცხობ ლანგარზე

წვის განმავლობაში ამოავლეთ ხორცის დიდი ნაჭრები თავიანთ წვენში რამდენჯერმე.

10.9 შეწვა

გამოიყენეთ პირველი თაროს პოზიცია.



საქონლის ხორცი



(°C)



(წთ)

მომშუმული ხორცი

1-1,5 კგ

კონვენციური
მომზადება

230

120 - 150

შემწვარი საქონლის
ხორცი ან ფილე,
ნახევრად უმი,
წინასწარ გააცხელეთ
ცარიელი ღუმელი

სისქის
სანტიმეტრის
მიხედვით

ტურბო
მომზადება
გრილზე

190 - 200

5 - 6

შემწვარი საქონლის
ხორცი ან ფილე,
სამუალოდ
შებრაწული, წინასწარ
გააცხელეთ ცარიელი
ღუმელი

სისქის
სანტიმეტრის
მიხედვით

ტურბო
მომზადება
გრილზე

180 - 190

6 - 8

შემწვარი საქონლის
ხორცი ან ფილე,
კარგად შებრაწული,
წინასწარ გააცხელეთ
ცარიელი ღუმელი

სისქის
სანტიმეტრის
მიხედვით

ტურბო
მომზადება
გრილზე

170 - 180

8 - 10



ღორის ხორცი



გამოიყენეთ ფუნქცია: ტურბო მომზადება გრილზე-ით.



(კგ)



(°C)



(წთ)

ბეჭი / კისერი / ბარკლის
ღორი

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

ნეკნები / ნეკნი

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

ძეხვით შეკმაზული პური

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

ღორის არტალა, წინასწარ
მომზადებული

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ხბოს ხორცი



გამოიყენეთ ფუნქცია: ტურბო მომზადება გრილზე-ით.



(კგ)



(°C)



(წთ)

შემწვარი ხბოს ხორცი

1

160 - 180

90 - 120

ხბოს არტალა

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ბატკნის ხორცი



გამოიყენეთ ფუნქცია: ტურბო მომზადება გრილზე-ით.



(კგ)



(°C)



(წთ)

ბატკნის ფეხი / შემწვარი ბატკნის ხორცი

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

ბატკნის ზურგის ხორცი

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



გარეული ფრინველი



გამოიყენეთ ფუნქცია: კონვენციური მომზადება-ით.



(კგ)



(°C)



(წთ)

ზურგის ხორცი / კურდღლის ფეხი, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი

1-მდე

230

30 - 40

ირმის ზურგის ხორცი

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

ირმის ბარკალი

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



შინაური ფრინველი



გამოიყენეთ ფუნქცია: ტურბო მომზადება გრილზე-ით.



(კგ)



(°C)



(წთ)

შინაური ფრინველის ხორცი, პორციბი	თითოეული 0,2-0,25	200 - 220	30 - 50
ქათამი, ნახევარი	თითოეული 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
ქათამი, პულიარდი (სწრაფად შესაწვავი)	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
იხვი	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
ბატის ხორცი	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
ინდაური	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
ინდაური	4 - 6	140 - 160	150 - 240



თევზი (ორთქლზე გამოყვანილი)



გამოიყენეთ ფუნქცია: კონვენციური მომზადება-ით.



(კგ)



(°C)



(წთ)

მთლიანი თევზი	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
---------------	---------	-----------	---------

10.10 ხრამუნა გამოცხობა: პიცის ფუნქცია



პიცა



გამოიყენეთ პირველი თაროს პოზიცია.



(°C)



(წთ)

ტარტები	180 - 200	40 - 55
ისპანახის ფლანი	160 - 180	45 - 60



პიცა



გამოიყენეთ პირველი თაროს პოზიცია.















(°C)



(წთ)

კიშ-ლორენი / შვეიცარიული ფლანი	170 - 190	45 - 55
ჩიზქეიკი	140 - 160	60 - 90
ბოსტნულის დვეზელი	160 - 180	50 - 60

 პიცა		
 მომზადებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი.		
 გამოიყენეთ მეორე თაროს პოზიცია.		
	 (°C)	 (წთ)
პიცა, თხელი ქერქით, გამოიყენეთ ღრმა ტაფა	200 - 230	15 - 20
პიცა, სქელი ქერქით	180 - 200	20 - 30
უსაფუვრო პური	230 - 250	10 - 20
ფენოვანი ცომის ფლანი	160 - 180	45 - 55








 პიცა		
 მომზადებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი.		
 გამოიყენეთ მეორე თაროს პოზიცია.		
	 (°C)	 (წთ)
ფლამკუჩენი	230 - 250	12 - 20
პეროგი	180 - 200	15 - 25

10.11 გრილზე შეწვა

მომზადებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი.

შეწვით ხორცის ან თევზის მხოლოდ თხელი ნაჭრები.

ცხიმის მოსაგროვებლად პირველი თაროს პოზიციაზე დადეთ ტაფა.

 გრილზე შეწვა				
 გამოიყენეთ ფუნქცია: გრილზე შეწვა				
	 (°C)	 (წთ) 1-ელი მხარე	 (წთ) მე-2 მხარე	
შემწვარი საქონლის ხორცი	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
საქონლის ხორცის ფილე	230	20 - 30	20 - 30	3
ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
ხბოს სუკი	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
ბატენის ზურგის ხორცი	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3



გრილზე შეწვა



გამოიყენეთ ფუნქცია: გრილზე შეწვა



(°C)



(წთ)

1-ელი მხარე



(წთ)

მე-2 მხარე



მთლიანი თევზი,
0,5-1 კგ

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

10.12 გაყინული საკვები



გალღობა



გამოიყენეთ ფუნქცია: ნამდვილი კონვექციური მომზადება-ით.



(°C)



(წთ)



პიცა, გაყინული

200 - 220

15 - 25

2

ამერიკული პიცა, გაყინული

190 - 210

20 - 25

2

პიცა, გაცივებული

210 - 230

13 - 25

2

პიცის ხემსი, გაყინული

180 - 200

15 - 30

2

კარტოფილი ფრი, თხელი

200 - 220

20 - 30

3

კარტოფილი ფრი, სქელი

200 - 220

25 - 35

3

კარტოფილის ნაჭრები /
ფრიკადელები

220 - 230

20 - 35

3

კარტოფილის ბლინები

210 - 230

20 - 30

3

ლაზანია / კანელონი, ახალი

170 - 190

35 - 45

2

ლაზანია / კანელონი,
გაყინული

160 - 180

40 - 60

2

გამომცხვარი ყველი

170 - 190

20 - 30

3

ჭათმის ფრთები

190 - 210

20 - 30

2

10.13 გალღობა






გამოიღეთ საკვების პაკეტი და დადეთ თეფშზე.

არ დააფაროთ საკვებს თავზე, რადგან ამან შეიძლება გადნობის დრო გაახანგრძლივოს.

დიდი რაოდენობის საკვების შემთხვევაში, მოათავსეთ ამობრუნებელი ცარიელი თევზი ლუმელის კამერის ძირზე. დადეთ პროდუქტი ღრმა თევზზე და

მოათავსეთ ის თევზზე ზემოდან ლუმელში. საჭიროების შემთხვევაში, მოხსენით თაროს დამჭერები.

გამოიყენეთ პირველი თაროს პოზიცია.

	 (კგ)	 (წთ) გაღობის დრო	 (წთ) გაღობის დამატებითი დრო	
ქათმის ხორცი	1	100 - 140	20 - 30	მომზადების პროცესში შუალედში გადააბრუნეთ.
ხორცი	1	100 - 140	20 - 30	მომზადების პროცესში შუალედში გადააბრუნეთ.
კალმახი	0.15	25 - 35	10 - 15	-
მარწყვი	0.3	30 - 40	10 - 20	-
კარაჭი	0.25	30 - 40	10 - 15	-
კრემი	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	ჯერ კიდევ ადგილ-ადგილ ოდნავ გაყინული ნაღები ათქვიფეთ.
კეჭი	1.4	60	60	-

10.14 შენახვა

გამოიყენეთ ფუნქცია ქვედა წვა.

გამოიყენეთ მხოლოდ ბაზარზე ხელმისაწვდომი იგივე მოცულობის შესანახი ქილები.

არ გამოიყენოთ ქილები ხრახნიანი და საცობის ტიპის თავსახურებით ან ლითონის ქილები.

გამოიყენეთ პირველი თაროს პოზიცია.

საცხობ ლანგარზე დადეთ არაუმეტეს ექვსი ერთლიტრიანი შესანახი ქილა.



თანაბრად შეავსეთ ქილები და დახურეთ მომჭერით.

ქილები ერთმანეთს არ უნდა ეხებოდეს.




ლუმელში საკმარისი ტენიანობისათვის საცხობ ლანგარზე დაასხით დაახლოებით 1/2 ლიტრი წყალი.




როდესაც ქილებში არსებული სითხე ადუღებას დაიწყებს (დაახლოებით 35-60 წუთის შემდეგ ერთლიტრიან ქილებში), გამორთეთ ლუმელი ან შეამცირეთ ტემპერატურა 100 °C-მდე (იხ. ცხრილი).

დააყენეთ ტემპერატურა 160 - 170 °C-ზე.

	 (წთ) მომზადების დრო ადუღებამდე
რბილი ხილი	

მარწყვი / მოცვი / ყლო / 35 - 45
მწიფე ხურტკმელი

		
კურკიანი ნაყოფი	(წთ) მომზადების დრო ადუღებამდე	(წთ) განაგრძეთ მომზადება 100 °C-ზე
მსხლები / კომში / ქლიავი	35 - 45	10 - 15



		
ბოსტნეული	(წთ) მომზადების დრო ადუღებამდე	(წთ) განაგრძეთ მომზადება 100 °C-ზე
სტაფილო	50 - 60	5 - 10
კიტრი	50 - 60	-
შერეული მწილი	50 - 60	5 - 10
კოლრაბი / ბარდა / ბადის სატაცური	50 - 60	15 - 20

10.15 დეჰიდრატაცია - ნამდვილი კონვექციური მომზადება

ლანგრებზე დააფინეთ ცნიმგაუმტარი ქაღალდი ან საცხობი პერგამენტი.

უკეთესი შედეგისთვის, გამოორთეთ ღუმელი გაშრობის პერიოდის შუალედში,




10.16 საკვები პროდუქტების სენსორი

	საქონლის ხორცი		საკვების გულის ტემპერატურა (°C)	
		ნახევრად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	კარგად შემწვარი
	შემწვარი საქონლის ხორცი	45	60	70
	სუკი	45	60	70



გააღეთ კარი და დააცადეთ გაგრილება ერთი ლამის განმავლობაში შრობის დასასრულებლად.



1 ლანგრისთვის გამოიყენეთ მესამე თაროს პოზიცია.



2 ლანგრისთვის გამოიყენეთ პირველი და მეოთხე თაროს პოზიცია.



	ბოსტნეული		
		(°C)	(სთ)
	ლობიო	60 - 70	6 - 8
	წიწაკა	60 - 70	5 - 6
	ბოსტნეული წვნიანისთვის	60 - 70	5 - 6
	სოკო	50 - 60	6 - 8
	მწვანილი	40 - 50	2 - 3



დააყენეთ ტემპერატურა 60 - 70 °C-ზე.



	ხილი	
		(სთ)
	ქლიავი	8 - 10
	გარგარი	8 - 10
	ვამლის ნაჭრები	6 - 8
	მსხალი	6 - 9



 საქონლის ხორცი	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
ძეხვით შეკმაზული პური	80	83	86



 ღორის ხორცი	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
ღორი / შემწვარი ხორცი	80	84	88
ზურგის ხორცი ძვლით / ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი, შებოლილი / ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი, ნელ ცეცხლზე მოხარშული	75	78	82



 ხბოს ხორცი	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
შემწვარი ხბოს ხორცი	75	80	85
ხბოს არტალა	85	88	90



 ცხვარი / ბატკანი	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
ცხვრის ფეხი	80	85	88
ცხვრის ზურგი	75	80	85
შემწვარი ბატკნის ხორცი / ბატკნის ფეხი	65	70	75



 გარეული ფრინველი	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
კურდღლის ზურგის ხორცი / ირმის ზურგის ხორცი	65	70	75
კურდღლის ფეხი / კურდღელი, მთლიანად / ირმის ფეხი	70	75	80

 შინაური ფრინველი	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
ქათმის ხორცი	80	83	86
იხვი, მთლიანი / ნახევარი / ინდაური, მთლიანად / მკერდი	75	80	85
იხვის მკერდი	60	65	70

 თევზი (ორაგული, კალმახი, ფარგა)	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
თევზი, მთლიანი / დიდი / ორთქლზე მოხარშული / თევზი, მთლიანი / დიდი / შემწვარი	60	64	68

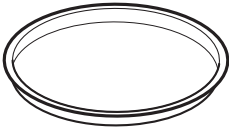
 კასეროლები - წინასწარ მომზადებული ბოსტნეული	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
ყაბაყის კასეროლი / ბროკოლის კასეროლი / კამის კასეროლი	85	88	91

 კასეროლები - არომატული	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
კანელონი / ლაზანია / გამომცხვარი პასტა	85	88	91

 კასეროლები - ტკბილი	 საკვების გულის ტემპერატურა (°C)		
	ნაკლებად შემწვარი	საშუალოდ შემწვარი	მეტი
თეთრი პურის კასეროლი ხილით / ხილის გარეშე / ბრინჯის ფაფის კასეროლი ხილით / ხილის გარეშე / ტკბილი ატრიის კასეროლი	80	85	90

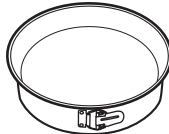
10.17 ტენიანი ცხობა - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუჭი და არაამრეკლავი ფორმები და კონტინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.



პივის ტაფა

მუქი, არაამრეკლავი
დიამეტრი 28 სმ



საცხობი ლანგარი

მუქი, არაამრეკლავი
დიამეტრი 26 სმ



საცხობი
ფორმები

კერამიკა
დიამეტრი 8 სმ,
სიმაღლე 5 სმ







ტალღოვანი ფორმა

მუქი, არაამრეკლავი
დიამეტრი 28 სმ

10.18 ტენიანი ცხობა






საუკეთესო შედეგების მისაღებად,
დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის
შემოთავაზებები.






	 (°C)	 (წთ)	
პურის ჩხირები, ჯამში 0,5 კგ	190 - 200	50 - 60	3
ზღვის სავარცხელა გამომცხვარი ნიჟარებში	180 - 200	30 - 40	4
მთლიანი თევზი მარილიანი, 0,3-0,5 კგ	190 - 200	45 - 50	4
მთლიანი თევზი პურგამენტზე, 0,3-0,5 კგ	190 - 200	50 - 60	3
ამარტი (20; ჯამში 0,5 კგ)	170 - 180	40 - 50	3
ვაშლის კრამბლი	190 - 200	50 - 60	4
შოკოლადის მაფინები (20; ჯამში 0,5 კგ)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:





შემოწმებას გადის, როგორც ამაჰ მოითხოვს: EN 60350, IEC 60350.

ერთ დონეზე ცხობა - საცხობ ფორმებში ცხობა






		 °C	 წთ	
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2

		 °C	 წთ	
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	180	55 - 65	1
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 35	2
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	140	25 - 35	2

ერთ დონეზე ცხობა - ბისკვიტები
გამოიყენეთ მესამე თაროს პოზიცია.





		 °C	 წთ
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი ღუმელი	კონვენციური მომზადება	170	20 - 30

რამდენიმე დონიანი ცხობა - ბისკვიტები

		 °C	 წთ	
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 45	2 / 4
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	25 - 35	1 / 4
უცბიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 55	2 / 4
ვაშლის ღვეზელი, 1 ფორმა თითო ცხაურაზე (Ø 20 სმ)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2 / 4

გრილზე შეწვა
წინასწარ გაცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში.

მომზადეთ გრილზე მაქსიმალური ტემპერატურის პარამეტრით.

			
გახუნული პური	გრილზე შეწვა	წთ	5
საქონლის ხორცის სტიკი, შაბრუნეთ ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ	გრილზე შეწვა	24 - 30	4

11. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით



საწმენდი საშუალებები

მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ ის კატალიტურ ზედაპირებზე.



ყოველდღიური მოხმარება

გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, ხანძარი გამოიწვიოს.

არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.



აქსესუარები

ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გ გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებებიანი საგნებით.

11.2 გასუფთავების წესი: კორპუსის რელიეფური ნაწილი

გაწმინდეთ კამერის რელიეფური ნაწილი, რომ მოაცილოთ კირქვული ნაღები საჭმლის ორთქლით მომზადების შემდეგ.

ნაბიჯი 1

ნაბიჯი 2

ნაბიჯი 3

დაასხით: 250 მლ თეთრი ძმარი
კამერის რელიეფურ ნაწილში.
გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი
ძმარი დანამატების გარეშე.

აცადეთ ძმარს კირჭვეულ
ნადებთან გახსნა გარემოს
ტემპერატურაზე 30 წუთის
განმავლობაში.

გაწმინდეთ კამერა თბილი
წყლითა და რბილი ტილოთი.

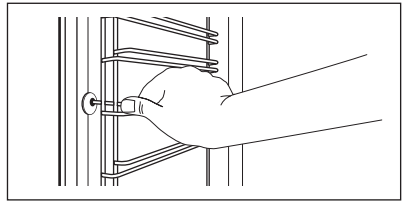
ფუნქციისთვის: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)
გაწმინდეთ ღუმელი საჭმლის მომზადების ყოველი 5-10 ციკლის შემდეგ.

11.3 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

თაროს დამჭერის მოხსნა ღუმელის
გასასუფთავებლად.

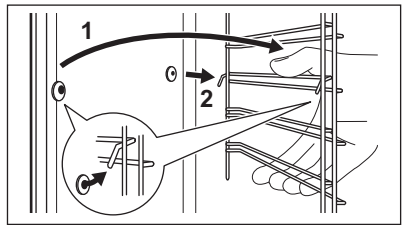
ნაბიჯი 1 გამორთეთ ღუმელი და
დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

ნაბიჯი 2 გამოჭაჩეთ თაროს დამჭერის წინა
ნაწილი გვერდითი კედლიდან.



ნაბიჯი 3 გამოჭაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა
ბოლო გვერდითი კედლიდან.

ნაბიჯი 4 დააყენეთ თაროს დამჭერები
საპირისპირო მიმართულებით.
ტელესკოპური სასხმების დამჭერი
სარჭები წინ უნდა იყოს
მიმართული.



11.4 გამოყენების წესები: კატალიტური წმენდა

კამერა დაფარულია კატალიტური
ემალით. კატალიზის დროს ისრუტავს
ცხიმს.

კატალიტური საფარის ლაქებს თუ
გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი
გავლენა არ ექნება.

კატალიტურ წმენდამდე

გამორთეთ ღუმელი და
დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და
თაროს მოხსნადი დამჭერები.

თბილი წყლის, რბილი ქსოვილისა
და ზომიერი საწმენდი
საშუალების გამოყენებით
გაწმინდეთ ღუმელის ძირი და
შიდა კარის შინა.


გაწმინდეთ ღუმელი კატალიტური წმენდის გამოყენებით

ნაბიჯი 1

ნაბიჯი 2

ნაბიჯი 3

გაწმინდეთ ღუმელი კატალიტური წმენდის გამოყენებით

დააყენეთ ფუნქცია და ღუმელის ტემპერატურა:  250 °C
ხანგრძლივობა: 1 სთ

წმენდის პროცესის დასრულების შემდეგ შემობრუნეთ ღუმელის ფუნქციების ლილაკი გათიშვის პოზიციაზე.

ღუმელის გაცივების შემდეგ, გაწმინდეთ კამერა სველი რბილი ქსოვილით.

11.5 როგორ მოვხსნათ და დავამონტაჟოთ: კარი

გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

გარფთხილება!

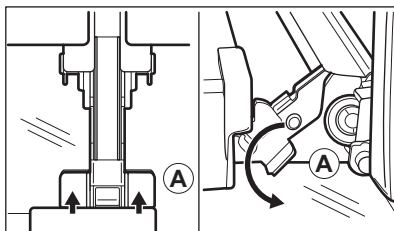
კარი მძიმეა.

ფრთხილად!

ფრთხილად მოუყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

ნაბიჯი 1 ბოლომდე გააღეთ კარი.

ნაბიჯი 2 ასწიეთ და დააწეეთ კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს (A).

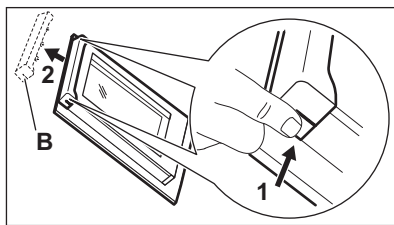


ნაბიჯი 3 დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე). დაიჭირეთ კარი ორივე მხრიდან და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ღუმელიდან. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.

ნაბიჯი 4 დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეეთ შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.

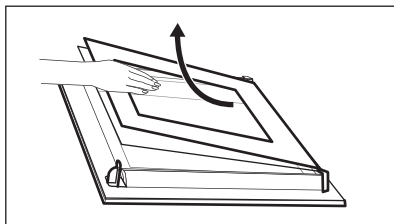
ნაბიჯი 5 კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.

ნაბიჯი 6 სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ.



ნაბიჯი 7 მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

ნაბიჯი 8 გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.



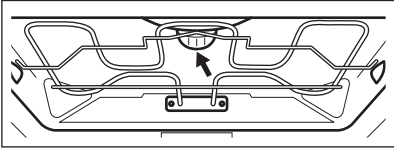
ნაბიჯი 9 პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი. დარწმუნდით რომ შუშები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.

11.6 გამოცვლის წესი: ნათურა

⚠ გარფთხილება!
 დენის დარტყმის რისკი.
 ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

ნათურის გამოცვლამდე:		
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაცივდება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.

ზედა სანათი

ნაბიჯი 1	დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.	
ნაბიჯი 2	გაწმინდეთ მინის საფარი.	
ნაბიჯი 3	შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300 °C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.	
ნაბიჯი 4	დაამონტაჟეთ მინის საფარი.	

12. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!
 იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

ნებისმიერ შემთხვევაში, რომელიც არ არის მოცემული ამ ცხრილში, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ავტორიზებული მომსახურების ცენტრს.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ღუმელი არ ცხელდება.	მცველი გადაიწვა.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს.	საკვები პროდუქტების სენსორი - ის ჩანგალი ბოლომდეა ჩასმული შტეფსელში.
ეკრანზე აისახება „12.00“.	ელექტროენერჯის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.
წყალი ჟონავს ღრუს ხრახნიდან.	კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ფუნქციის ცხობის არადამაკმაყოფილებელი შესრულება: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) .	თქვენ წყლით აავსეთ ღრუს ხრახნი.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარია.

12.2 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:	
მოდელი (MOD.)
პროდუქტის ნომერი (PNC)
სერიული ნომერი (S.N.)

13. ენერგოეფექტურობა

13.1 პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი ევროკავშირის ეკოდიზაინისა და ენერგოეტიკეტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციების შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	KODEC75X 944184907
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2
ენერგო ეფექტური კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.99 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტსთ/ციკლი
ზედაპირების როდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	71 ლ
ღუმელის ტიპი	ჩასამენებელი ღუმელი
მასა	34.0 კგ

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები საჭმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ქურები, ღუმელები, ორთქლის ღუმელები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

13.2 ენერჯის დაზოგვა



მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეზმარებათ ენერჯის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერჯის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას

შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

საჭმლის მომზადება ვენტილაციით
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერჯის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციით მზადების ფუნქციები.



ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი
ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

შეინახეთ საკვები თბილად
ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა.

ტენიანი ცხობა
ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადაამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	77
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	79
3. OPIS URZĄDZENIA.....	82
4. PANEL STEROWANIA.....	83
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	83
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	84
7. FUNKCJE ZEGARA.....	86
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	87
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	90
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	90
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	105
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	108
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	109
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	110

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
---------------------------------------	--------

Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
------------------------------------	--------

Głębokość urządzenia	567 mm
----------------------	--------

Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
---	--------

Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
----------------------------------	---------

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
--	-----------

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
---	---------

Wkręty mocujące	4x25 mm
-----------------	---------

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można

dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wyrzucanego – wymiowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wymywania lub wymywania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwale plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub

podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerazol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamiennie: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

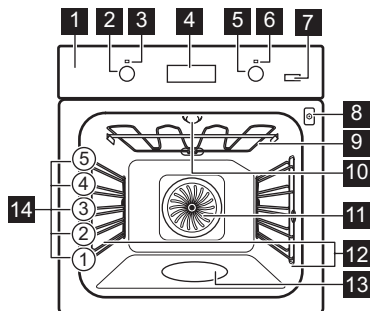
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

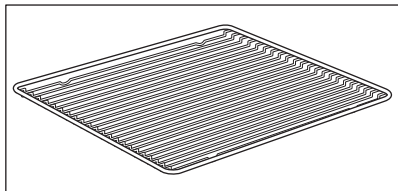
3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Dodatek pary
- 8 Gniazdo termosondy
- 9 Grzałka
- 10 Lampa
- 11 Wentylator
- 12 Prowadnice blach, wyjmowane
- 13 Wnęka komory
- 14 Poziomy umieszczania potraw

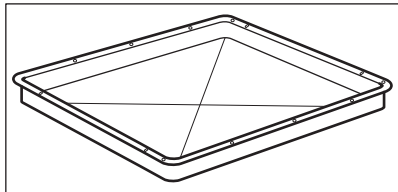
3.2 Akcesoria

Ruszt



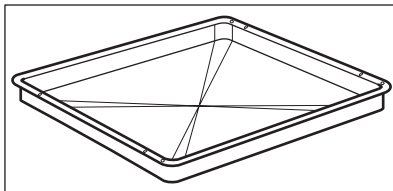
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

Blacha do pieczenia ciasta



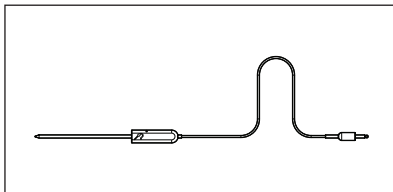
Do ciast i ciasteczek.

Głęboka blacha



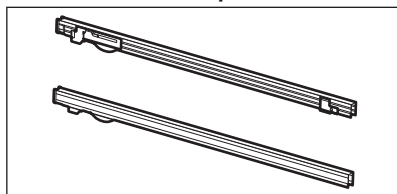
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

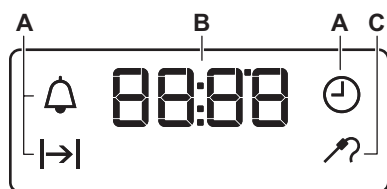
4.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

4.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
⌚	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.
🔌	Włączanie i wyłączanie funkcji Termoobieg PLUS.

4.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Wskaźnik termosondy

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Przed pierwszym użyciem

Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.



Krok 1

Ustawianie zegara

1. - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.



Krok 2

Wyczyść piekarnik

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić wyłącznie ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Czas: 1 godz.
2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Czas: 15 min

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

- | | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia. |
| Krok 2 | Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać temperaturę. |
| Krok 3 | Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. |

6.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

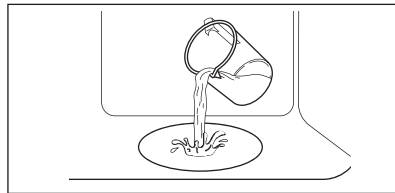
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Krok 1 Upewnić się, że piekarnik ostygł.

Krok 2 Napełnić wnękę komory wodą z kranu.


Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.









Krok 3 Ustawić funkcję: .
Nacisnąć: . Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.





Krok 4 Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.

Krok 5 Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.

Krok 6	Umieścić potrawę w piekarniku. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.
Krok 7	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.  – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydośćająca się para może wywołać poparzenia.
Krok 9	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnętrza komory.

6.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
  Termoobieg / Termoobieg PLUS	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka /Kataliza	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. Umożliwia uruchomienie funkcji czyszczenia katalitycznego.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Pieczenie parowe	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”. Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie parowe.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania.



Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60 °C.

6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie parowe

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU




66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące funkcji Pieczenie parowe znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7. FUNKCJE ZEGARA



7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



Jak ustawić: Aktualna godzina

 – miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

 ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak zmienić: Aktualna godzina

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.

Krok 2  ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.





Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak ustawić: Czas trwania





Krok 1 Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Krok 2  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.



Jak ustawić: Czas trwania

- Krok 3**   – nacisnąć, aby ustawić czas.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: |.
| – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
- Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
- Krok 5** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik

- Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
- Krok 2**   – nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.
Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Krok 3** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
- Krok 4** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara

- Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.
- Krok 2** Nacisnąć i przytrzymać: .
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Termosonda

Termosonda – mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, piekarnik wyłącza się.

Ustawić dwie wartości temperatury:

- temperaturę piekarnika: co najmniej 120°C,
- temperaturę wewnątrz produktu.

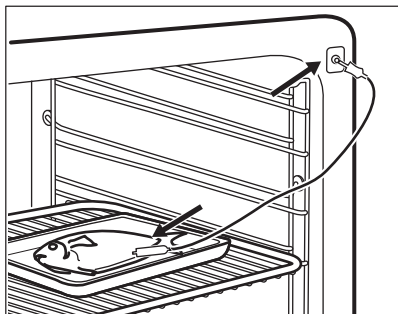
Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosonda – nie używać do przyrządzania płynnych potraw.

- Termosonda – podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Kategorie żywności: mięso, drób i ryby


1. Włożyć końcówkę termosondy w środek mięsa lub ryby, jeśli to możliwe – w środkową część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.
2. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Zacznie migać wskaźnik termosondy .

3. Naciśnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.
4. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
5. Wyłączyć urządzenie.
6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć potrawę z urządzenia.

Jeśli potrawa nie jest odpowiednio upieczona, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnątrz produktu.

Podczas gotowania można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury. Ponownie naciśnąć , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.

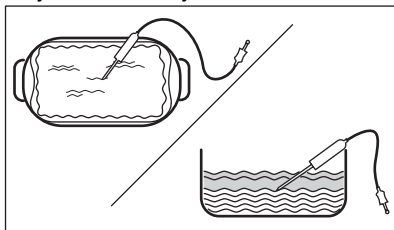
OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy należy zachować ostrożność. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

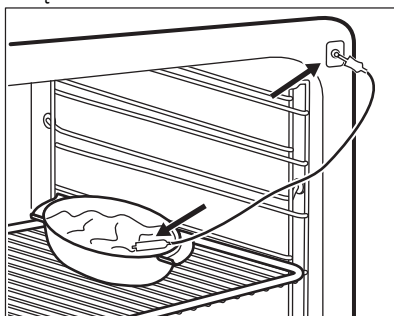
Kategoria potraw: zapiekanki

1. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
2. Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystywać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt termosondy oprzeć o krawędź naczynia.

Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.




3. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Zacznie migać wskaźnik termosondy .

5. Naciśnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.
6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć naczynie z urządzenia.

Jeśli potrawa nie jest odpowiednio upieczona, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnątrz produktu.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury. Naciśnąć , aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

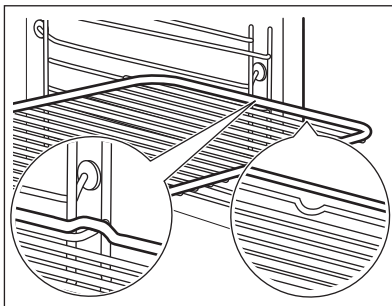
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

8.2 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

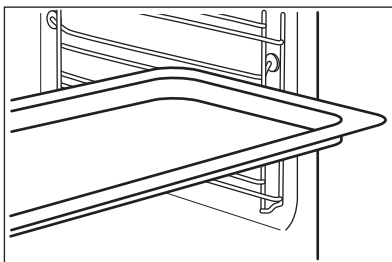
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



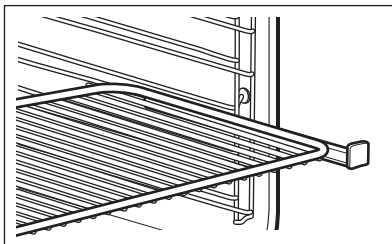
8.3 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

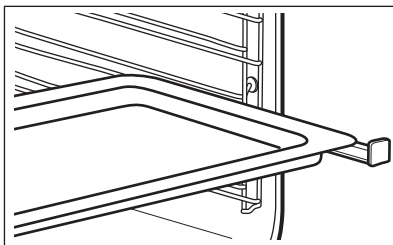
Ruszt:

Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.



Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni

urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

10.2 Termoobieg PLUS

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć blachy do pieczenia.



CIASTA / CIASTKA / CHLEB



(ml)



(°C)



(min)

Ciastka / Skony / Rogaliki

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210





10 - 20

Pizza




100

230

10 - 20



 CIASTA / CIASTKA / CHLEB	 (ml)	 (°C)	 (min)
Bułki	100	200	20 - 25
Chleb	100	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami / Szarlotka / Buleczki cyrulkonowe, pieczone w foremce	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Jeśli nie wskazano inaczej, użyć 150 ml wody.

 GOTOWE DANIA MROŻONE	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Rogaliki	170 - 180	15 - 25
Lasagna, użyć 200 ml	180 - 200	35 - 50




Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110 °C.

 ODŚWIEŻANIE POTRAW	 (min)
Bułki	10 - 20
Chleb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mięso	15 - 25
Makaron	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25
Warzywa	15 - 25

Użyć 200 ml wody.

Użyć szklanego naczynia do pieczenia.

 PIECZENIE MIĘS	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa	200	50 - 60
Kurczak	210	60 - 80
Pieczeń wieprzowa	180	65 - 80

10.3 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie






ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.






Błachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

10.4 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

10.5 Pieczenie na jednym poziomie




 PIECZENIE W FORMACH		 (°C)	 (min)	
Spód tarty – ciasto kruche, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2

 PIECZENIE W FORMACH		 (°C)	 (min)	
Tort w kształcie pierścienia / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.





Użyć blachy do pieczenia.





 CIASTA / CIASTKA / CHLEB	 (°C)	 (min)
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	150	35 - 55
Flany owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.





Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

Użyć blachy do pieczenia.

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB	 (°C)	 (min)	
Rolada szwajcarska	180 - 200	10 - 20	3
Chleb żytni:	najpierw: 230	20	1
	następnie: 160 - 180	30 - 60	
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe	190 - 210	20 - 30	3
Płysie / Eklery	190 - 210	20 - 35	3
Chleb pleciony / Chałka	170 - 190	30 - 40	3
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	170	35 - 55	3





 CIASTA / CIASTKA / CHLEB	 (°C)	 (min)	
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180	40 - 80	3
Kerststol	160 - 180	50 - 70	2

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

 CIASTEczKA		 (°C)	 (min)
Ciastka kruche	Termoobieg	150 - 160	10 - 20
Bułki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	160	10 - 25
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasta z białek jaj / Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Bułki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25

10.6 Wypieki i zapiekanki





Użyć pierwszego poziomu piekarnika.






		 (°C)	 (min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagna	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Faszerowane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie wypieki	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Zapiekany makaron	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60

10.7 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć blach do pieczenia ciasta.

Użyć funkcji: Termoobieg.

 CIASTA / CIASTKA	 (°C)	 (min)	 2 pozycje
Ptysie / Eklery, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchy placek kruszcowy	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 CIAS- TECZKA / CIASTKA / CIAS- TA / BUŁKI	 (°C)	 (min)	 2 pozycje	 3 pozycje
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Ciastka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże porcje mięsa piecze się bezpośrednio na blasze.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.

Mięso i ryby piecze się w dużych porcjach (1 kg lub więcej).

Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia

Podczas pieczenia połącz kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

10.9 Pieczenie mięs

Użyć pierwszego poziomego piekarnika.



WOŁOWINA



(°C)



(min)

Mięso duszone	1-1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
---------------	----------	---------------------	-----	-----------

Pieczeń wołowa lub po- łędwica, krwista, wstęp- nie nagrzać pusty piekar- nik	na każdy cm gru- bości	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
--	---------------------------	-------------	-----------	-------

Pieczeń wołowa lub po- łędwica, średnio wypie- czona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm gru- bości	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
---	---------------------------	-------------	-----------	-------

Pieczeń wołowa lub po- łędwica, dobrze wypie- czona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm gru- bości	Turbo grill	170 - 180	8 - 10
--	---------------------------	-------------	-----------	--------



WIEPRZOWINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Łopatka / Karkówka / Szyńka	1 - 1.5		160 - 180	90 - 120
-----------------------------	---------	--	-----------	----------

Kotlety / Żeberka	1 - 1.5		170 - 180	60 - 90
-------------------	---------	--	-----------	---------

Klops	0.75 - 1		160 - 170	50 - 60
-------	----------	--	-----------	---------

Golonka wieprzowa, podgato- wana	0.75 - 1		150 - 170	90 - 120
-------------------------------------	----------	--	-----------	----------



CIEŁĘCINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Pieczeń cielęca	1		160 - 180	90 - 120
-----------------	---	--	-----------	----------

Gicz cielęca	1.5 - 2		160 - 180	120 - 150
--------------	---------	--	-----------	-----------



JAGNIĘCINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Comber jagnięcy

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



DZICZYŻNA



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



(kg)



(°C)



(min)

Comber / Udziec zajęczy, wstępnie nagrzać pusty piekarnik

do 1

230

30 - 40

Comber z dziczyzny

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Udziec z dziczyzny

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



DRÓB



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Drób, porcjowany

0,2-0,25 porcja

200 - 220

30 - 50

Kurczak, połówka

0,4-0,5 porcja

190 - 210

35 - 50

Kurczak, pularda

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Kaczka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gęś

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Indyk

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Indyk

4 - 6

140 - 160

150 - 240



RYBA (NA PARZE)



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



(kg)



(°C)



(min)

Cała ryba

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.10 Chrupiące potrawy z funkcją:Funkcja Pizza



PIZZA



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Tarty

180 - 200 40 - 55

Flan szpinakowy

160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine / Flan szwajcarski

170 - 190 45 - 55

Sernik

140 - 160 60 - 90

Ciasto warzywne

160 - 180 50 - 60



PIZZA



Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Pizza, na cienkim cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia

200 - 230

15 - 20

Pizza, na grubym cieście

180 - 200

20 - 30

Podplomyk

230 - 250

10 - 20

Ciasto francuskie

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

10.11 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.



GRILL



Użyć funkcji: Grill



(°C)



(min)

1. strona



(min)

2. strona



	(°C)	(min) 1. strona	(min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Połudwica wołowa	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Górka cielęca	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Potrawy mrożone



ROZMRAŻANIE



Użyć funkcji: Termoobieg.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, schłodzona	210 - 230	13 - 25	2
Przekąski typu pizza, mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Ćwiartki / Krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rozmrażanie






Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to spowodować wydłużenie czasu rozmrażania.

W przypadku dużych porcji żywności postawić odwrócony pusty talerz na dnie

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

komory piekarnika. Włożyć żywność do głębokiego naczynia i postawić je na talerzu wewnątrz piekarnika. W razie potrzeby wyjąć prowadnice blach.

	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Zapiekanka	1.4	60	60	-

10.14 Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.



Słoiki nie mogą się stykać.




Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.




Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach

jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę 160-170°C.

 OWOCE JAGODOWE	 (min) Czas do zagotowania
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

 OWOCE PESTKOWE	 (min) Czas do za- gotowania	 (min) Dalsza pas- teryzacja w temperatu- rze 100°C
Brzoskwinie / Pi- gwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

 WA- RZYWA	 (min) Czas do za- gotowania	 (min) Dalsza pas- teryzacja w temperatu- rze 100°C
Marchewki	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle mieszane	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Gro- szek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

10.15 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.




Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia,

10.16 Termosonda



otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.



W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.



W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 WARZYWA	 (°C)	 (h)
Fasola	60-70	6-8
Papryka	60-70	5-6
Warzywa do zupy	60-70	5-6
Grzyby	50-60	6-8
Zioła	40-50	2-3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	 (h)
Śliwki	8-10
Morele	8-10
Plastry jabłek	6-8
Gruszki	6-9

 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)
	Lekko wypie- czone Średnio wypie- czone Dobrze wypie- czone
Pieczeń wołowa	45 60 70
Poładwica wołowa	45 60 70

 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)
	Mniej Średnio wypie- czone Więcej
Klops	80 83 86



WIEPRZOWINA



Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82



CIEŁĘCINA



Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90



BARANINA / JAGNIĘCINA



Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75



DZICZYŻNA



Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber z dziczyzny	65	70	75
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Noga z dziczyzny	70	75	80







DRÓB







Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka, cała/półowa / Indyk, cały/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

 RYBA (ŁOSOŚ, PSTRĄG, SANDACZ)	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba cała / duża / na parze / Ryba cała / duża / pieczona	60	64	68

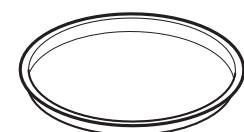
 CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Zapiekanka z cukinii / Zapiekanka z brokułami / Zapiekanka z kopru włoskiego	85	88	91

 CASSEROLE – NA SŁONO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagna / Zapiekany makaron	85	88	91

 CASSEROLE – NA SŁODKO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Zapiekanka ryżowa z owocami/bez owoców / Słodka zapiekanka z makaronem	80	85	90

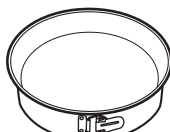
10.17 Pieczenie parowe – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm



Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm



Kokilki

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm







Forma do tarty

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

10.18 Pieczenie parowe






Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

	 (°C)	 (min)	
Paluszki chlebowe, łącznie 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Przegrzeczki zapiekane w skorupkach	180 - 200	30 - 40	4
Cała ryba w soli, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Cała ryba w pergaminie, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; łącznie 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Placek jabłkowy	190 - 200	50 - 60	4
Babeczki czekoladowe (20; łącznie 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta






		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30





Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1

Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

Krok 2

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.

Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

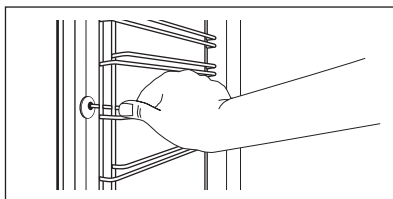
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2

Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

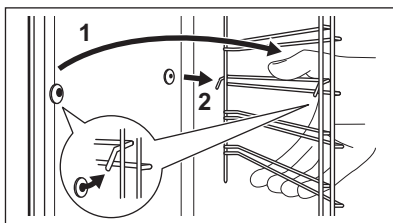


Krok 3

Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

Krok 4

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



11.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

Komora jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania tłuszcz podczas procesu katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Przed czyszczeniem katalitycznym


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego

Krok 1

Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika:  250°C
Czas trwania: 1 godz.

Krok 2

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

Krok 3

Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

OSTRZEŻENIE!

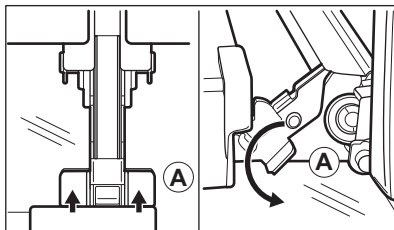
Drzwi są ciężkie.

UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi.

Krok 2 Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.

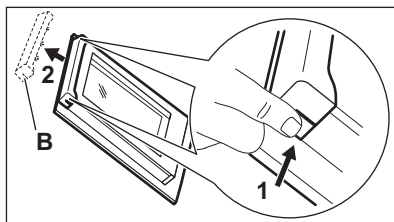


Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.

Krok 4 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

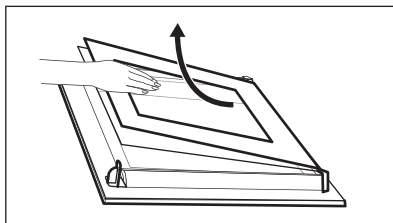
Krok 5 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

Krok 6 Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



Krok 7 Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Krok 8 Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Krok 9 Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

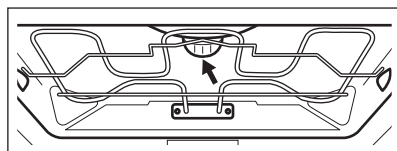
Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



Krok 2 Wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.

Krok 4 Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.
Niezadawalające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .	Napełniono wnękę komory wodą.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	KODEC75X 944184907
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	71l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	34.0kg

13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop


ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	112
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	114
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	117
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	118
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	119
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	119
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	122
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	123
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	126
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	126
11. УХОД И ЧИСТКА.....	143
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	146
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	147
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	148

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль мощными средствами.

2.5 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

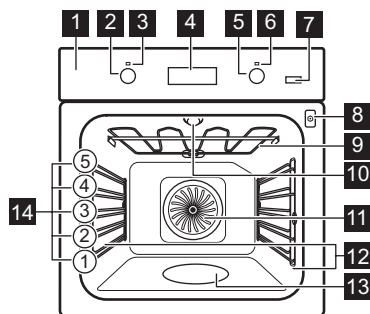
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

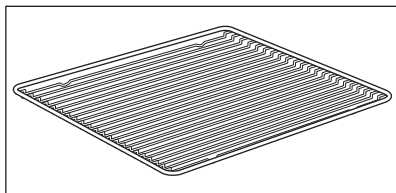
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Плюс пар
- 8 Гнездо для подключения термощупа
- 9 Нагревательный элемент
- 10 Лампа освещения
- 11 Вентилятор
- 12 Съёмная опора противня
- 13 Выемка камеры
- 14 Положения противня

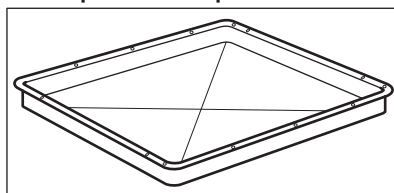
3.2 Аксессуары

Решетка



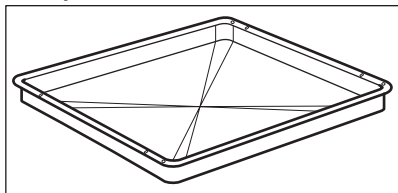
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

Эмалированный противень



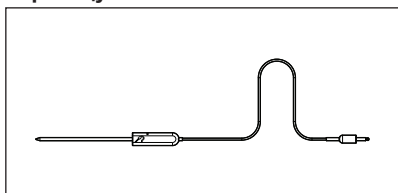
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



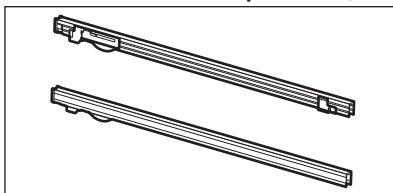
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Измерение температуры внутри продуктов.

Телескопические направляющие



Чтобы упростить установку и извлечение противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

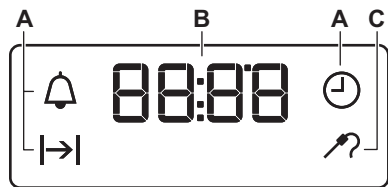
4.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

4.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
⌚	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.
🔥	Включение и выключение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

4.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Индикация термощупа

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1





Шаг 2



Шаг 3




Установка времени на часах

1. Установите время с помощью кнопок  и . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Очистка духового шкафа

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.

Предварительный разогрев пустого духового шкафа

1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.
2. Установите максимальную температуру для режима:  . Время: 15 мин.

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ настройки: Режим нагрева

Шаг 1 Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.

Шаг 2 Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру.


Шаг 3 Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

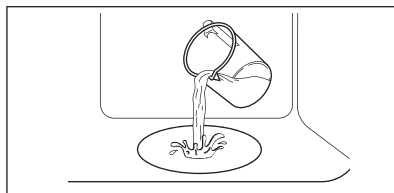
6.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Шаг 1 Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

Шаг 2 Наполните выемку камеры водопроводной водой.
 Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.




Шаг 3 Установите функцию: .
 Нажмите: . Индикатор загорится. Работает только в сочетании с функцией: Горячий воздух ПЛЮС.

Шаг 4 Задайте температуру поворотом ручки управления.

Шаг 5 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.

Шаг 6 Поместите пищу в духовой шкаф.
 См. главу «Советы и рекомендации».
 Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.


Шаг 7 Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».
 — нажмите для выключения духового шкафа. Индикатор погаснет.







Шаг 8 По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.



Шаг 9 Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

6.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.

Режим нагрева	Применение
 Освещение	Включение лампы.

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС	<p>Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °С – 40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве.</p>
 Функция Пицца	<p>Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.</p>
 Традиционное приготовление / Катал.чистка	<p>Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Для включения каталитической очистки.</p>
 Нижний нагрев	<p>Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.</p>
 Размораживание	<p>Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.</p>
 Влажный горячий воздух	<p>Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажный горячий воздух в главе «Ежедневное использование».</p>

Режим нагрева	Применение
 Гриль	<p>Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.</p>
 Турбо-гриль	<p>Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решеток и обжаривание.</p>



В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 60 °С.

6.4 Примечания к режиму: Влажный горячий воздух




Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажный горячий воздух главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».


7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка времени суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.



7.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка времени суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебора электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Смена параметра: Установка времени суток



Шаг 1 Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Способ настройки: Продолж.

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .



Шаг 3 Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.
На дисплее отображается: 
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

Шаг 4 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Таймер

Шаг 1 Несколько раз нажмите . Замигает .


Шаг 2 Установите время с помощью кнопок , . Функция запускается автоматически через 5 секунд. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Шаг 3 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 4 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Отмена функции: Функции часов

Шаг 1 Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

Шаг 2 Нажмите и удерживайте: . Через несколько секунд функция часов будет отключена.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Задайте 2 температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

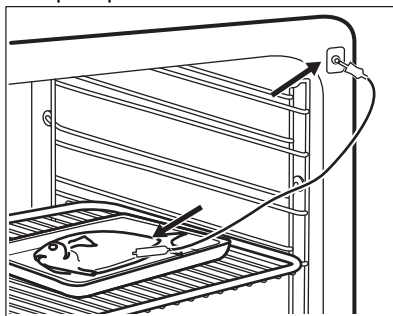
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте Термощуп при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления Термощуп должен оставаться в продукте.

Категории блюд: мясо, птица и рыба



1. Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум

3/4 термощупа находится внутри блюда.

2. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



Индикатор термощупа  мигает.

3. Нажмите кнопку  или , чтобы задать температуру внутри продукта. Можно задать температуру от 30 °C до 99 °C().

4. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

5. Выключите прибор.
6. Извлеките вилку термощупа из гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

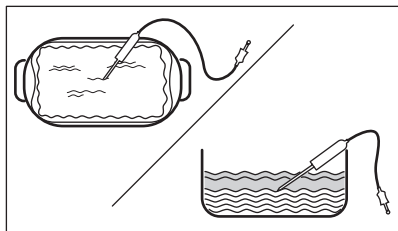
В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Для изменения заданной температуры внутри продукта нажмите ⌚.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при извлечении наконечника и вилки термощупа. Термощуп горячий. Существует опасность получения ожогов.

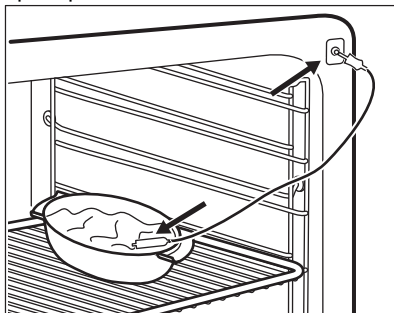
Категория блюд: запеканки

1. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
2. Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



3. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.
4. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме

прибора.



На дисплее мигает значок датчика термощупа ⚡.

5. С помощью кнопок $+$ или $-$ задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..
6. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

7. Выключите прибор.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры.

Нажмите на ⌚ чтобы установить температуру внутри продукта.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

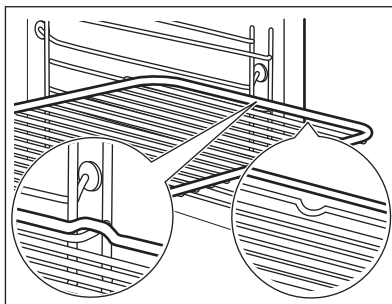
8.2 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для

предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

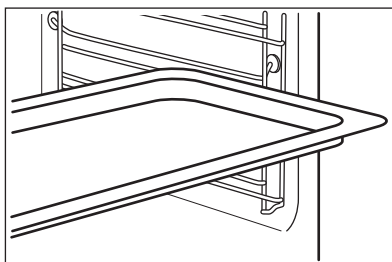
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



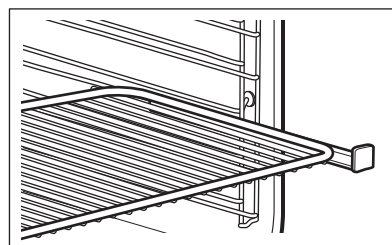
8.3 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

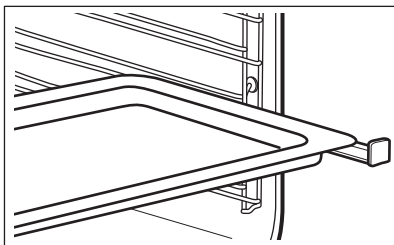
Решетка

Установите решетку на телескопические направляющие.



Сотейник:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

10.2 Горячий воздух ПЛЮС

Используйте второе положение противня.

Используйте эмалированный противень.



ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ



(мл)



(°C)



(мин)

Печенье / Лепешки / Круасаны

100

150 - 180




10 - 20

Фокачча




100

200 - 210

10 - 20



 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (мл)	 (°C)	 (мин)
Пицца	100	230	10 - 20
Булочки	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Сливовый торт / Яблочный пирог / Булочки с корицей в форме для выпечки	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Если не оговорено иное, используйте 150 мл воды.

 ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА	 (°C)	 (мин)
Пицца	200 - 210	10 - 20
Круасаны	170 - 180	15 - 25
Лазанья используйте 200 мл	180 - 200	35 - 50




Используйте 100 мл воды.

Установите температуру 110 °C.

 ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ	 (мин)
Булочки	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Мясо	15 - 25
Макаронные изделия	15 - 25
Пицца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25

Используйте 200 мл воды.

Используйте стеклянную глубокую емкость.

 ЖАРКА	 (°C)	 (мин)
Ростбиф	200	50 - 60

**ЖАРКА****(°C)****(МИН)**

Цыпленок

210

60 - 80

Жареная свинина

180

65 - 80

10.3 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда






подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

10.4 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ пирога недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

10.5 Выпекание на одном уровне

 Вы- ПЕЧКА В ФОР- МАХ		 (°C)	 (мин)	
Флан из песочно- го теста, предва- рительный разо- грев пустого ду- хового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквит- ного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Пирог-кольцо / Бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фрук- товые торты	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Чизкейк	Традиционное пригото- вление	170 - 190	60 - 90	1

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.





Используйте эмалированный противень.





 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)
Пирожное с посыпкой, сухое	150 - 160	20 - 40
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жар- ки	150	35 - 55
Фруктовые фланы из песочного теста	160 - 170	40 - 80

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.





Использование функции: Традиционное приготовление.

Используйте эмалированный противень.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)	
Швейцарский рулет	180 - 200	10 - 20	3
Ржаной хлеб:	сначала: 230	20	1
	затем 160 – 180	30 - 60	





 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)	
Сливочный миндальный торт / Сахарное печенье	190 - 210	20 - 30	3
Заварные пирожные / Эклеры	190 - 210	20 - 35	3
Батон-плетенка / Батон-венок	170 - 190	30 - 40	3
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	170	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Рождественский кекс	160 - 180	50 - 70	2

Используйте третье положение противня.

 БИСКВИТЫ		 (°C)	 (мин)
Песочн. печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	160	10 - 25
Выпечка из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Выпечка из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Макарони	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	190 - 210	10 - 25

10.6 Выпечка и запеканки





Используйте первое положение противня.






		 (°C)	 (мин)
Багеты, заправленные расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Овощная запеканка, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60
Сладкие блюда	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60





10.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Используйте эмалированные противни.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	 (°C)	 (мин)	 2 уровня
Заварные пирожные / Эклеры, предварительный разогрев пустого духового шкафа	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Пирог с сухой хрустящей корочкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ	 (°C)	 (мин)	 2 уровня	 3 уровня
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Песочн. печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Выпечка из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

 ПЕЧЕ- НЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕ- ЛИЯ/РУЛЕТЫ	 (°C)	 (мин)		
			2 уровня	3 уровня
Изделия из слоено- го теста, предвари- тельный разогрев пустого духового шкафа	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Выпечка из дрож- жевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте (можно использовать алюминиевую фольгу).

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.






При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).

Если предлагается первый уровень, поместите продукты непосредственно на эмалированный противень

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

10.9 Жарка

Используйте первое положение противня.

 ГОВЯДИНА			 (°C)	 (мин)
Мясо, тушеное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление	230	120 - 150
Ростбиф или филе, с кровью, предвари- тельный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6



ГОВЯДИНА



(°C)



(мин)

Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительный разогрев пустого духового шкафа

на см толщины

Турбо-гриль

180 - 190

6 - 8

Ростбиф или филе, хорошо прожаренный, предварительный разогрев пустого духового шкафа

на см толщины

Турбо-гриль

170 - 180

8 - 10



СВИНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Лопатка / Шейная часть / Окорок

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Отбивные / Свиные ребрышки

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Мясной рулет

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свиная ножка, полуфабрикат

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЯТИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Жареная телятина

1

160 - 180

90 - 120

Телячья ножка

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



БАРАНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Ножка ягненка / Жареная баранина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Седло ягненка

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИЧЬ



Использование функции: Традиционное приготовление.



(кг)



(°C)



(мин)

Седло / Заячья нога, предварительный разогрев пустого духового шкафа

до 1

230

30 - 40

Седло оленя/косули

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Окорок оленя/косули

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ПТИЦА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Птица, разделанная на куски

по 0,2 - 0,25

200 - 220

30 - 50

Половина цыпленка

по 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Курица, пулярка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Утка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гусь

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Индейка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Индейка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РЫБА (НА ПАРУ)



Использование функции: Традиционное приготовление.



(кг)



(°C)



(мин)

Рыба, целиком

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.10 Хрустящая выпечка при выборе режима: Функция Пицца



ПИЦЦА



Используйте первое положение противня.



(°C)



(мин)

Тарты

180 - 200 40 - 55

Флан со шпинатом

160 - 180 45 - 60

Киш Лоран (открытый пирог) / Швейцарский флан

170 - 190 45 - 55

Чизкейк

140 - 160 60 - 90

Овощной пирог

160 - 180 50 - 60



ПИЦЦА



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Используйте второе положение противня.



(°C)



(мин)

Для режима Пицца, тонкая основа используйте противень для жарки

200 - 230

15 - 20

Пицца, пышная основа

180 - 200

20 - 30

Пресный хлеб

230 - 250

10 - 20

Флан из слоеного теста

160 - 180

45 - 55

Фламмухен

230 - 250

12 - 20

Русские пирожки

180 - 200

15 - 25

10.11 Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Использование функции: Гриль



(°C)



(мин)
1-я сторона



(мин)
2-я сторона



	(°C)	(мин) 1-я сторона	(мин) 2-я сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Замороженные продукты



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Использование функции: Горячий воздух.



(°C)



(мин)



	(°C)	(мин)	
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Карт. фри, крупн.	200 - 220	25 - 35	3
Картофель, ломтики / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Хашбраун	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Использование функции: Горячий воздух.



(°C)



(мин)



Лазанья / Каннелони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры

Используйте первое положение противня.

духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.



(кг)



(мин)

Время оттаивания



(мин)

Время дальнейшего размораживания



Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Кремовый	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Торты	1.4	60	60	-

10.14 Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.



Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.




*Банки не должны касаться друг друга.




Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.




Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Установите температуру 160°C - 170°C.

 ЯГОДЫ	 (мин) Время до начала медленного кипения	
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45	

 КОС-ТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипячения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

 ОВО-ЩИ	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипячения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10

 ОВО-ЩИ	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипячения при 100°C
Огурцы	50 - 60	-
Маринованные огурцы	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20




10.15 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.



Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.



При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.



При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перцы	60–70	5–6
Овощи для супа	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Травы	40–50	2–3



Установите температуру 60–70°C.



 ФРУКТЫ	 (ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10



 ФРУКТЫ	 (ч)
Ломтики яблока	6–8



 ФРУКТЫ	 (ч)
Груши	6–9



10.16 Термощуп



 ГОВЯДИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	С кровью	Средняя	Прожаренное
	Ростбиф	45	60
Вырезка	45	60	70



 ГОВЯДИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
	Мясной рулет	80	83


 СВИНИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
	Ветчина / Жаркое	80	84
Отбивная (спинка) / Копченая свиная вырезка / Отварная свиная вырезка	75	78	82



 ТЕЛЯТИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
	Жареная телятина	75	80
Телячья ножка	85	88	90



 БАРАНИНА / ЯГНЕНОК	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
	Ножка барашка	80	85
Баранье седло	75	80	85
Жареная баранина / Ножка ягненка	65	70	75



 ДИЧЬ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Седло зайца / Седло оленя/косули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя	70	75	80

 ПТИЦА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86
Утка целиком / половина / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

 РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

 ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из пасты	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

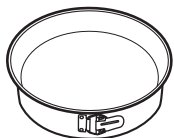
10.17 Влажный горячий воздух — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



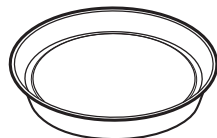
Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см







Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

10.18 Влажный горячий воздух






Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.






	 (°C)	 (мин)	
Хлебные палочки, всего 0,5 кг	190 - 200	50 - 60	3
Запеченные гребешки, неочищенные	180 - 200	30 - 40	4
Рыба, целиком в соли, 0,3-0,5 кг	190 - 200	45 - 50	4
Рыба, целиком в бумаге для выпечки, 0,3-0,5 кг	190 - 200	50 - 60	3
Печенье «Амаретти» (20; всего 0,5 кг)	170 - 180	40 - 50	3
Яблочный гратен	190 - 200	50 - 60	4
Шоколадные маффины (20; всего 0,5 кг)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Информация для испытательных организаций





Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах






		 °C	 мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное пригото- вление	160	45 - 60	2

		 °C	 МИН	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье
Используйте третье положение противня.

		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30





Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		 МИН	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

11. УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

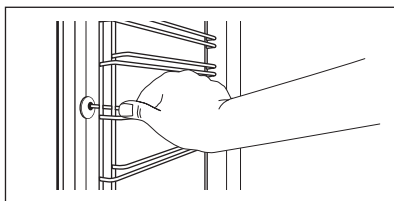
Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

11.3 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

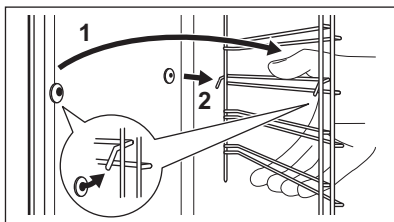
Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



Шаг 3 Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

Шаг 4 Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



11.4 Применение: Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир в ходе процесса катализа.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Перед каталитической очисткой:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Выполните каталитическую очистку духового шкафа

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

Выполните каталитическую очистку духового шкафа

Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа:

□ 250°C

Продолжительность: 1 час

После очистки поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

11.5 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

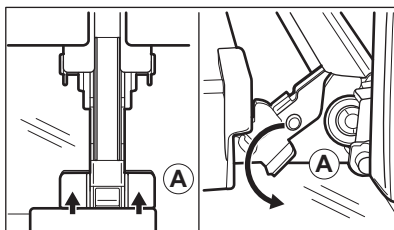
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

- Шаг 1** Полностью откройте дверцу.
- Шаг 2** Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.

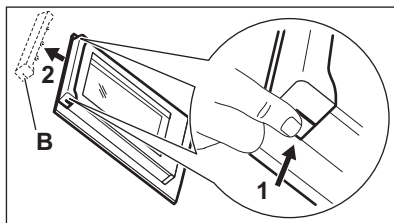


- Шаг 3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.

- Шаг 4** Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

- Шаг 5** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

- Шаг 6** Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



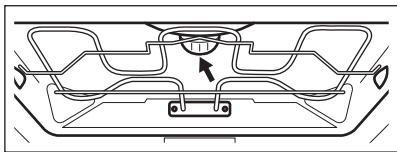
Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.	

11.6 Замена лампы освещения

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.	
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.	
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.	

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Функция Термощуп Не работает.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

Проблема	Убедитесь, что...
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
Модель	KODEC75X 944184907
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{celectric cavity})	0.99кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{celectric cavity})	0.69кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	71л

Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (М)	34.0кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


Сохранение пищи в теплом состоянии


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	150
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	151
3. POPIS VÝROBKU.....	154
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	155
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	156
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	156
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	158
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	160
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	162
10. TIPY A RADY.....	162
11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	178
12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	181
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	182
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	183

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
 - **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
 - **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
 - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
 - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.

- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušlachtelej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť!
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorne osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú

samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia

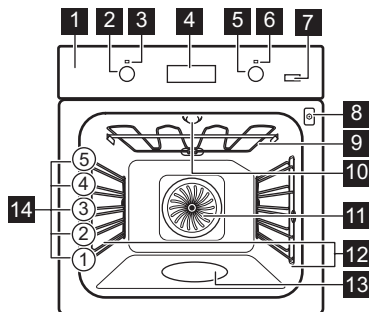
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

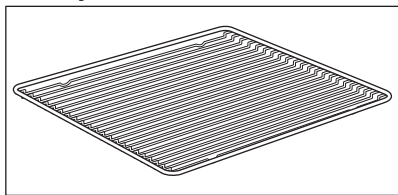
3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ/symbol teploty
- 7 Para Plus
- 8 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 9 Ohrevný prvok
- 10 Osvetlenie
- 11 Ventilátor
- 12 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 13 Priehlbina dutiny
- 14 Úroveň roštu v rúre

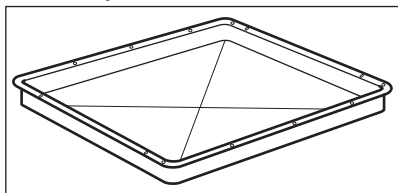
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



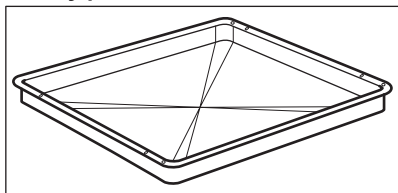
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

Plech na pečenie



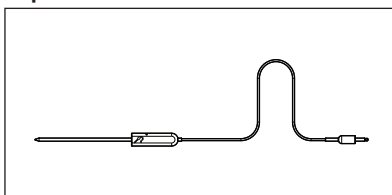
Pre koláče a piškótové koláče.

Hlboký pekáč



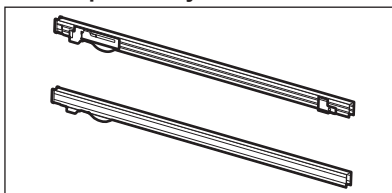
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

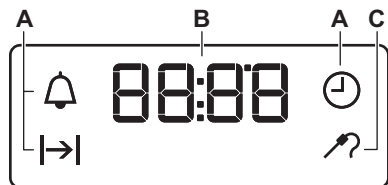
4.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

4.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.
🔥	Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

4.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač
- C. Ukazovateľ teplotnej sondy

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



Krok č. 1




Krok č. 2



Krok č. 3




Nastavte hodiny

1.  – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

Rúru vyčistite

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  .
Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

Krok č. 1 Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.

Krok č. 2 Otočením otočného ovládača nastavte teplotu .

Krok č. 3 Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vypli rúru.

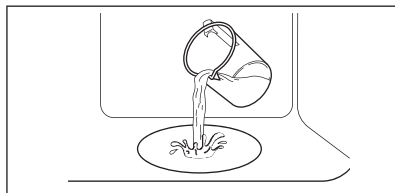
6.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Krok č. 1 Skontrolujte, či je rúra studená.

Krok č. 2 Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.
ⓘ Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.



Krok č. 3 Nastavte funkciu:

Stlačte tlačidlo: . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.

Krok č. 4 Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

Krok č. 5 Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

Krok č. 6 Vložte jedlo do rúry.
Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.
Počas s varenia neotvárajte dvierka.

Krok č. 7 rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.

– stlačte, ak chcete vypnúť rúru. Ukazovateľ zhasne.

Krok č. 8 Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

Krok č. 9 Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny dutiny rúry.

6.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu Aplikácia

0

Rúra je vypnutá.

Poloha Vyp.



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry

Funkcia ohrevu Aplikácia



Teplovzdušné Pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS






Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie.


Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.




Pizza

Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. Na zapnutie katalytického čistenia.
Tradičné varenie / Katalýza	
	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
Dolný ohrev	
	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
Rozmrazovanie	
	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhké pečenie.
Vlhké pečenie	
	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
Gril	

Funkcia ohrevu	Aplikácia
	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
Turbo grilovanie	

 Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 60 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.4 Poznámky k funkcii: Vlhké pečenie




Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny o hľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhké pečenie. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Časové funkcie

Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Doba trvania	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



Ako nastaviť: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

+, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

Zmena: Presný čas

Krok č. 1  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

Krok č. 2 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.


Ako nastaviť: Doba trvania

Krok č. 1 Nastavte funkciu a teplotu rúry.

Krok č. 2 Opakovane stlačte .  – začne blikat'.

Krok č. 3 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili trvanie.


Na displeji sa zobrazí: .

 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 5 Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

Ako nastaviť: Časomer

Krok č. 1 Opakovane stlačte .  – začne blikat'.

Krok č. 2 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.

Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

Krok č. 3 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

Krok č. 1  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikat' symbol časovej funkcie.

Krok č. 2 Stlačte a podržte tlačidlo: **-**.

Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Teplotná sonda

Teplotná sonda - meria teplotu vnútri pokrmu. Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, rúra sa vypne.

Nastavte dve teploty:

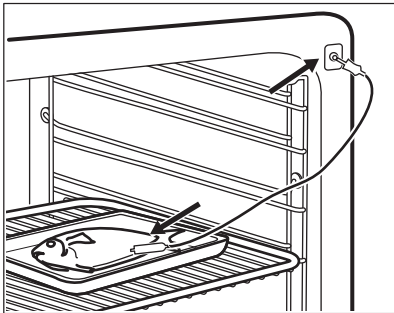
- teplota v rúre: minimálne 120 °C,
- teplotu vo vnútri pokrmu.

Pre najlepšie výsledky pečenia:



- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotná sonda – nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Teplotná sonda – počas pečenia musí zostať v pokrme.

Kategórie potravín: mäso, hydina a ryby

1. Špičku teplotnej sondy vložte do stredu mäsa alebo pokrmu, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 teplotnej sondy sú vnútri pokrmu.
2. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme spotrebiča.



Ukazovateľ teplotnej sondy  bliká.

3. Stláčaním tlačidla  alebo  nastavte stredovú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
4. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.

Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, zaznie na dve minúty zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

5. Vypnite spotrebič.

6. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte daný riad zo spotrebiča.

Ak nie je pokrm upečený podľa vašich predstáv, zopakujte hore uvedené kroky a nastavte vyššiu vnútornú teplotu pokrmu.

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas prípravy pokrmu. Ak chcete zmeniť nastavenú vnútornú teplotu, stlačte tlačidlo

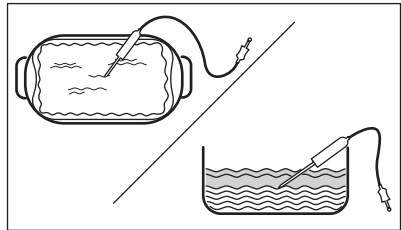


VAROVANIE!

Pri vyberaní špičky a zástrčky teplotnej sondy postupujte opatrne. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenín.

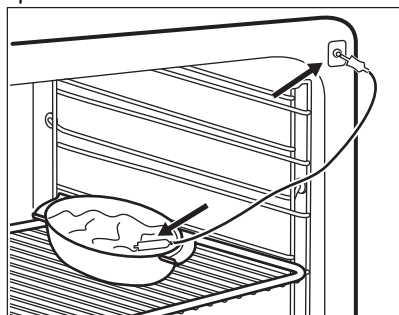
Kategória pokrmu: zapekaný pokrm

1. Polovicu prísad vložte do zapekacej nádoby.
2. Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.




3. Teplotnú sondu prikryte ostatnými prísadami.
4. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme

spotrebiča.



Ukazovateľ teplotnej sondy  bliká.

5. Stláčaním tlačidla \pm alebo — nastavte stredovú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
6. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, zaznie na dve minúty zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

7. Spotrebič vypnite.
8. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte nádobu zo spotrebiča. Ak nie je pokrm upečený podľa vašich predstáv, zopakujte hore uvedené kroky a nastavte vyššiu vnútornú teplotu pokrmu. Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia. Stlačte  a zmeňte nastavenú vnútornú teplotu.

VAROVANIE!

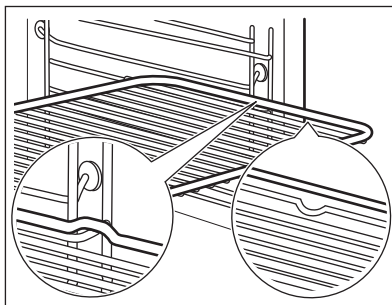
Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájania dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia.

8.2 Vloženie prislúšenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

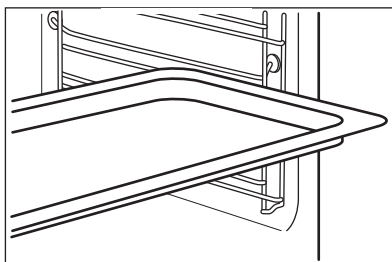
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zásuvacích lišt.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



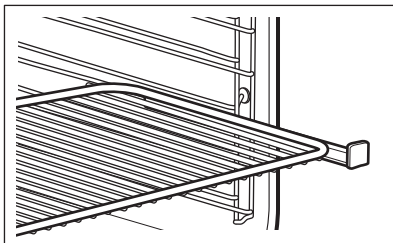
8.3 Používanie teleskopických lišt

Teleskopické lišty nemažte.

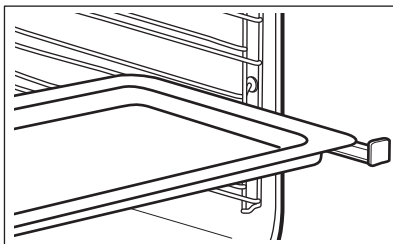
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

Drôtený rošt položte na teleskopické lišty.

**Hlboký pekáč:**

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch

spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.





Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.




10.2 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite plech na pečenie.



 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (ml)	 (°C)	 (min)
Sušienky / Čajové pečivo / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Chlieb/pečivo	100	200	20 - 25
Chlieb	100	180	35 - 40
Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.

 MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, pridajte 200 ml	180 - 200	35 - 50




Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.

 REGENERÁCIA JEDLA	 (min)
Chlieb/pečivo	10 - 20
Chlieb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryža	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.

 PEČENIE MÄSA	 (°C)	 (min)
Hovädzie pečené	200	50 - 60
Kurča	210	60 - 80
Bravčové pečené	180	65 - 80

10.3 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohnedá. Ak sa






vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.






Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

10.4 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.

10.5 Pečenie na jednej úrovni




 PEČE-NIE VO FOR-MÁCH		 (°C)	 (min)	
Korpus z krehkého cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	10 - 25	2

 PEČE- NIE VO FOR- MÁCH		 (°C)	 (min)	
Korpus z piškóto- vého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira / Bi- skupský chlebiček	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč cheesecake	Tradičné varenie	170 - 190	60 - 90	1

Použite tretiu úroveň v rúre.

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.





Použite plech na pečenie.





 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PE- ČIVO	 (°C)	 (min)
Suché koláče posypané mrveničkou	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	150	35 - 55
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80

Prázdnu rúru predhrejte.





Použite funkciu: Tradičné varenie.

Použite plech na pečenie.

 KOLÁČE/ PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)	
Piškótová roláda	180 - 200	10 - 20	3
Ražný chlieb:	najprv: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	190 - 210	20 - 30	3
Koláče so šľahačkou / Ve- terníky	190 - 210	20 - 35	3
Pletenec / Veniec z kysnu- tého cesta	170 - 190	30 - 40	3





 KOLÁČE/ PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)	
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	170	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180	40 - 80	3
Vianočná štóla	160 - 180	50 - 70	2





Použite tretiu úroveň v rúre.

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20
Pečivo, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	160	10 - 25
Sušienky z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40
Mandľové sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z bielka / Penové púsky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150
Pečivo, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné varenie	190 - 210	10 - 25

10.6 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Použite prvú úroveň v rúre.





		 (°C)	 (min)
Bagety s roztopeným syrom navrchu	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30
Gratinovaná zelenina, predhrejte prázdnu rúru	Turbo grilovanie	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Tradičné varenie	180 - 200	25 - 40
Zapečené ryby	Tradičné varenie	180 - 200	30 - 60






		 (°C)	 (min)
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60
Sladké zapekané pokrmy	Tradičné varenie	180 - 200	40 - 60
Cestovinový nákyp	Tradičné varenie	180 - 200	45 - 60

10.7 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Použite plechy na pečenie.

 KOLÁČE/ PEČIVO	 (°C)	 (min)	 2 úrovne
Koláče so šľahačkou / Vetrníky, predhrejte prázdnu rúru	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SU- ŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY	 (°C)	 (min)	 2 úrovne	 3 úrovne
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z bielka / Penové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúry.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.







Mäso a rybu pečte vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).







Ak sa odporúča prvá úroveň, položte jedlo priamo na plech na pečenie

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

10.9 Pečenie mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.

 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
Dusené mäso	1 – 1,5 kg	Tradičné varenie	230	120 - 150
Hovädzie pečené alebo filety, neprepečené, predhrejte prázdnu rúru	na cm hrúbky	Turbo grilovanie	190 - 200	5 - 6
Hovädzie pečené alebo filety, stredne prepečené, predhrejte prázdnu rúru	na cm hrúbky	Turbo grilovanie	180 - 190	6 - 8
Hovädzie pečené alebo filety, prepečené, predhrejte prázdnu rúru	na cm hrúbky	Turbo grilovanie	170 - 180	8 - 10

 BRAVČOVÉ				
 Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plece / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Rebierko	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Fašírka	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	



TEĽACIE



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Pečené teľacie

1

160 - 180

90 - 120

Teľacie koleno

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JAHŇACIE



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Jahňacie stehno / Pečené jahňacie

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Jahňací chrbát

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ZVERINA



Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.



(kg)



(°C)



(min)

Chrbát / Zajačie stehno, predhrejte prázdnu rúru

do 1

230

30 - 40

Srňčí chrbát

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Srňčie stehno

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



HYDINA



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Porciovaná hydina	0,2 – 0,25 každá	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0,4 – 0,5 každá	190 - 210	35 - 50
Kurča, kýmne	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240



RYBA (V PARE)



Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.



(kg)



(°C)



(min)

Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
-----------	---------	-----------	---------

10.10 Chrumkavé pečenie s: Pizza



PIZZA



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Tortičky	180 - 200	40 - 55
Špenátový obložený koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švajčiarsky obložený koláč	170 - 190	45 - 55



PIZZA



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Tvarohový koláč cheesecake	140 - 160	60 - 90
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

**PIZZA****Pred pečením prázdnu rúru predhrej-
te.****Použite druhú úroveň v rúre.****(°C)****(min)**Pizza, tenká,
použite hlboký
pekáč

200 - 230

15 - 20

Pizza, hrubá

180 - 200

20 - 30

Nekysnutý
chlieb

230 - 250

10 - 20

Obložený koláč
z lístkového ce-
sta

160 - 180

45 - 55

**PIZZA****Pred pečením prázdnu rúru predhrej-
te.****Použite druhú úroveň v rúre.****(°C)****(min)**

Obložený koláč

230 - 250

12 - 20

Ruské knedle

180 - 200

15 - 25

10.11 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na
zachytávanie tuku.**GRIL****Túto funkciu používajte: Gril****(°C)****(min)****1. strana****(min)****2. strana**

Hovädzie pečené

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Hovädzie filety

230

20 - 30

20 - 30

3

Bravčové karé

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Teľacie karé

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Jahňací chrbát

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Celá ryba 0,5 kg – 1
kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

10.12 Mrazené pokrmy



ODMRAZOVANIE



Túto funkciu používajte: **Teplovzdušné Pečenie.**



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky / Americké zemiaky, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený nadol.

Použite prvú úroveň v rúre.

Jedlo vložte do hlbokej nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.



(kg)



(min)

Čas rozmrazovania








(min)

Ďalší čas rozmrazovania



Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
-------	---	-----------	---------	------------------------------------

	 (kg)	 (min) Čas rozmrazova- nia	 (min) Ďalší čas rozmra- zovania	
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice ča- su obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

10.14 Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.



Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.




Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

 MÄKKÉ OVO- CIE	 (min) Varenie, kým sa ne- začnú tvoriť bublin- ky
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45

 KŮST- KOVÉ OVO- CIE	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky	 (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	10 - 15

 NINA	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky	 (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-

Nakladaná miešaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20




10.15 Sušenie - Teplovzdušné Pečenie




Plechky pokryte papierom odolným voči masnote alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dverka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.



Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.



 ZELEENINA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 – 70	6 – 8
Paprika	60 – 70	5 – 6
Polievková zelenina	60 – 70	5 – 6
Huby	50 – 60	6 – 8



 ZELEENINA	 (°C)	 (h)
Bylinky	40 – 50	2 – 3



Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 OVOCIE	 (h)
Slivky	8 – 10
Marhule	8 – 10
Jablká na plátky	6 – 8
Hrušky	6 – 9

10.16 Teplotná sonda

 HOVÄDZIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne	Prepečené
Hovädzie pečené	45	60	70
Roštenka	45	60	70

 HOVÄDZIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Fašírka	80	83	86

 BRAVČOVÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Šunka / Pečené mäso	80	84	88
Kotleta (chrbát) / Bravčové karé, údené / Bravčové karé, poširované	75	78	82

**TEĽACIE**

Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Pečené teľacie	75	80	85
Teľacie koleno	85	88	90

**BARANINA/JAHŇACINA**

Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Baranie stehno	80	85	88
Baraní chrbát	75	80	85
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno	65	70	75

**DIVINA**

Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Zajačí chrbát / Srnčí chrbát	65	70	75
Zajačie stehno / Zajac, vcelku / Srnčia nožička	70	75	80

**HYDINA**


Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Kurča	80	83	86
Kačka, celá/polovica / Morka, celá/prsia	75	80	85
Kačka, prsia	60	65	70

**RYBY (LOSOS, PSTRUH, ZUBÁČ)**

Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Ryba, celá/veľká/na pare / Ryba, celá/veľká/pečená	60	64	68

 DUSENÉ JEDLÁ – PREDVA- RENÁ ZELENINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac

Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Fenikel v zapekacej nádobe

85

88

91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLANÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac

Cannelloni / Lasagne / Cestovinový nákyt

85

88

91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLADKÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac

Biely chlieb v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Ryžová kaša v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Sladké rezance v zapekacej nádobe

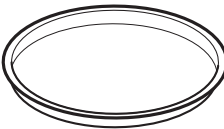
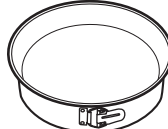


80

85

90





10.17 Vlhké pečenie – odporúčané príslušenstvo





Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.18 Vlhké pečenie

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.






	 (°C)	 (min)	
Chlebové tyčinky, 0,5 kg celkovo	190 - 200	50 - 60	3

	 (° C)	 (min)	
Pečené mušle v lastúrach	180 - 200	30 - 40	4
Celá ryba v soli, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Celá ryba v papieri na pečenie, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti sušienky (20; 0,5 kg celkovo)	170 - 180	40 - 50	3
Jablkový koláč s posýpkou	190 - 200	50 - 60	4
Čokoládové muffiny (20; 0,5 kg celkovo)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách






		 °C	 min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné varenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné varenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné varenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótový koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, pred- hrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, pred- hrejte prázdnu rúru	Tradičné varenie	170	20 - 30





Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

		 °C	 min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

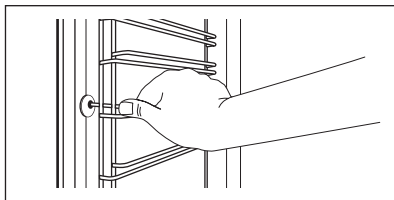
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

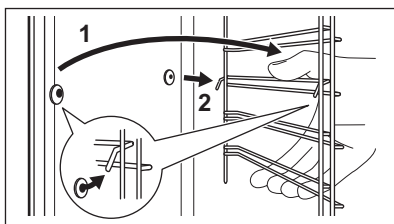
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2 Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



Krok č. 3 Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

Krok č. 4 Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



11.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie

Dutina je pokrytá katalytickým smaltom. Absorbuje tuk počas katalýzy.

Zmena farby katalytického povrchu alebo ťlaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

Pred katalytickým čistením


Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-
chladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo a vy-
berateľné zasúvacie lišty.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel
dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou
handričkou a jemným čistiacim
prostriedkom.

Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie

Krok č. 1

Zvoľte funkciu a teplotu rúry: 
250 °C
Trvanie: 1 h

Krok č. 2

Po čistení ovládač funkcií rúry otočte do
vypnutej polohy.

Krok č. 3

Keď rúra vychladne, vyčistíte du-
tinu mäkkou vlhkou handričkou.

11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete
vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených
panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

VAROVANIE!

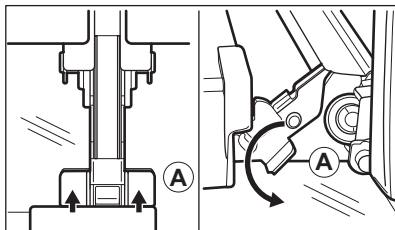
Dvierka sú ťažké.

UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne,
predovšetkým okolo okrajov predného
panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1 Dvierka úplne otvorte.

Krok č. 2 Nadvihnite a stlačte upínacie páky
(A) na oboch pántoch dvierok.

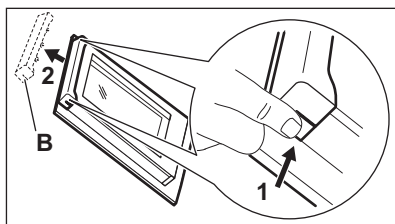


Krok č. 3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte
po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol
na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

Krok č. 4 Uchopte rám dvierok (B) po stra-
nách v hornej časti a zatlačte ich
smerom dnu, aby sa uvoľnila upev-
ňovacia západka.

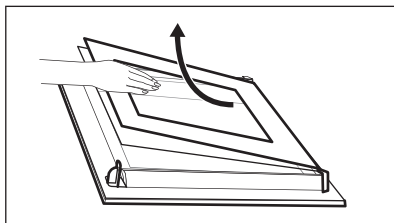
Krok č. 5 Rám dvierok vyberte potiahnutím
smerom dopredu.

Krok č. 6 Sklenené panely dvierok uchopte
na ich hornej hrane a po jednom ich
vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



Krok č. 7 Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Krok č. 8 Po čistení zvolíte opačný postup.



Krok č. 9 Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

11.6 Výmena: Osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

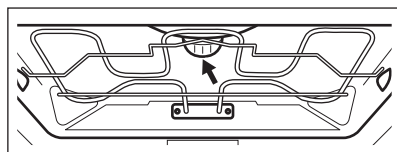
Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Vyčistíte sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

Krok č. 4 Nainštalujte sklenený kryt.

12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Problém	Skontrolujte, či...
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.
Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS .	Priehlbínu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	KODEC75X 944184907
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	34.0kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

Vlhké pečenie

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	185
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	187
3. ОПИС ВИРОБУ.....	190
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	191
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	191
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	192
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	194
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	196
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	198
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	198
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	215
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	218
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	219
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	220

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм

Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення

установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.

- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання

- інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
 - Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

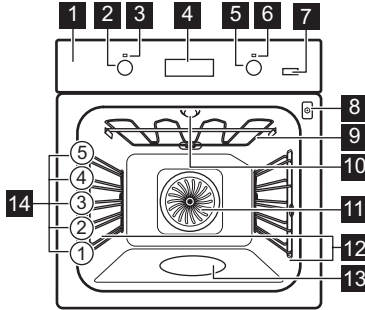
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

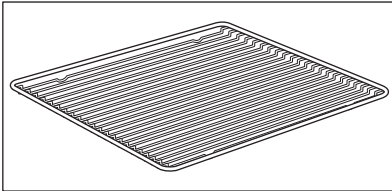
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Лампа / символ живлення
- 4 Дисплей
- 5 Ручка керування (температурою)
- 6 Індикатор / символ температури
- 7 Пара плюс
- 8 Гніздо термощупа
- 9 Нагрівальний елемент
- 10 Лампа
- 11 Вентилятор
- 12 Опорна рейка, знімна
- 13 Заглибина камери
- 14 Рівні полиць

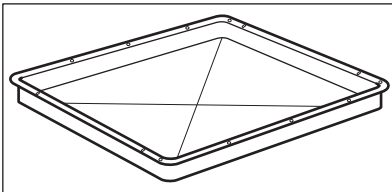
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



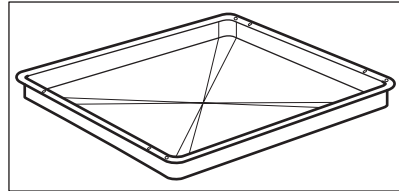
Для посуду, форм для випічки, смаження.

Деко для випічки



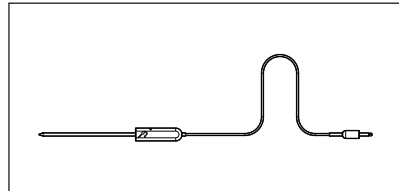
Для випікання тортів і бісквітів.

Деко для гриля/смаження



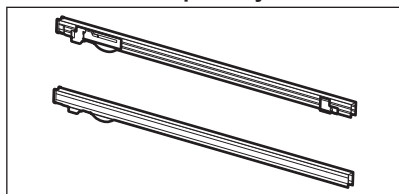
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

Термощуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення вставляння та виймання дек і решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

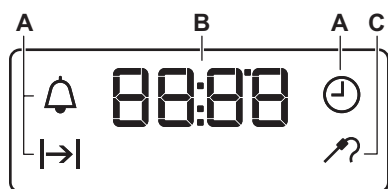
4.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

4.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
🕒	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу
🌀	Для увімкнення та вимкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

4.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер
- C. Індикатор термощупа

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

⚠️ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перед першим використанням

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.



Крок 1

Налаштуйте годинник

1. **+**, **-** — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.



Крок 2

Очистіть духову шафу

1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
2. Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.



Крок 3

Попередньо прогрійте порожню духову шафу

1. Встановіть максимальну температуру для функції: .
Час: 1 год.
2. Встановіть максимальну температуру для функції: .
Час: 15 хв.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функція нагріву

- | | |
|---------------|--|
| Крок 1 | Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання. |
| Крок 2 | Поверніть ручку керування, щоб встановити температуру. |
| Крок 3 | Після завершення готування поверніть ручки перемикання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу. |

6.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС




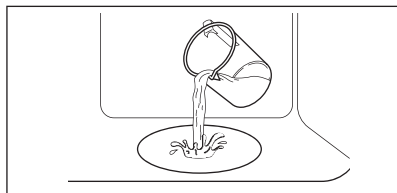
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.


- | | |
|---------------|--|
| Крок 1 | Переконайтеся, що духову шафу холодна. |
|---------------|--|

Крок 2 Наповніть заглибину камери водопровідною водою.

 Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча.



Крок 3 Установіть функцію: 


Натисніть: . Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.

Крок 4 Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.

Крок 5 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.

Крок 6 Поставте страву в духову шафу.
Див. розділ «Поради та рекомендації».
Не відкривайте дверцята духовки під час готування.

Крок 7 Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

 — натисніть, щоби вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.

Крок 8 Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

Крок 9 Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

6.3 Функції нагріву

Функція нагріву

Додаток

0

Духова шафа вимкнена.

Положення «Вимкнено»



Увімкнення лампи.

Підсвітка

Функція нагріву **Додаток**



Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС

Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °С нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання.








Функція «Піца»

Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.



Традиційне готування / Каталізі

Випікання та смаження на одному рівні полиці. Для увімкнення каталітичного очищення.

Функція нагріву	Додаток
	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
Нижній нагрів	
	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
Розморожування	
	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога випічка.
Волога випічка	
	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
Гриль	
	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
Турбо-гриль	



Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 60 °С.

6.4 Примітки щодо: режиму Волога випічка




Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «Волога випічка». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».


7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



7.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли духовка вимкнена.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духова шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

,  — натисніть, щоби встановити час.

Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Як змінити: Час доби

Крок 1  — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.

Крок 2 ,  — натисніть, щоби встановити час.

Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.


Налаштування: Тривалість

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3 ,  — натисніть, щоби встановити тривалість.



На дисплеї відображається: .

 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.

Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Таймер

Крок 1  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 2 ,  — натисніть, щоби встановити час.

Функція запускається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

Крок 3 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 4 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Скасування: Функції годинника

Крок 1  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

Крок 2 Натисніть і утримуйте: .

Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Термощуп

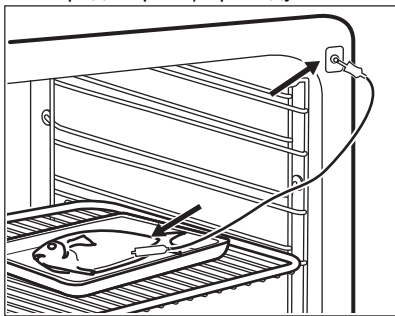
Термощуп - вимірює температуру всередині продукту. Коли страва досягає встановленого значення, духова шафа вимикається.

Встановіть 2 температури:

- температура духовки: мінімум 120 °С,
 - внутрішню температуру страви.
- Для найкращого результату готування:
- Інградієнти повинні мати кімнатну температуру.
 - Термощуп - не використовуйте його з рідкими стравами.
 - Термощуп - під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Категорії продуктів: м'ясо, птиця та риба

1. Вставте кінчик термощупа в центр м'яса чи риби, за можливості в максимально товсту частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини термощупа знаходиться у страві.
2. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.



 Блимає індикатор термощупа.

3. Натисніть кнопку **+** або **-**, щоб встановити температуру всередині

продукту. Можна задати температуру від 30°C до 99°C.


4. Установіть функцію духової шафи та температуру.

Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

5. Вимкніть прилад.

6. Витягніть вилку датчика температури із гнізда. Вийміть посуд з приладу.

Якщо результат готування незадовільний, повторіть описані вище дії, встановивши вищу внутрішню температуру страви.

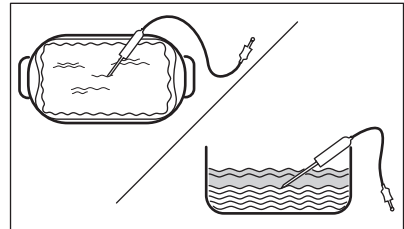
Температуру можна змінити в будь-який час під час готування. Натисніть  ще раз, щоб змінити встановлену температуру всередині продукту.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, виймаючи кінчик і штекер термощупа. Термощуп гарячий. Існує ризик отримання опіків.

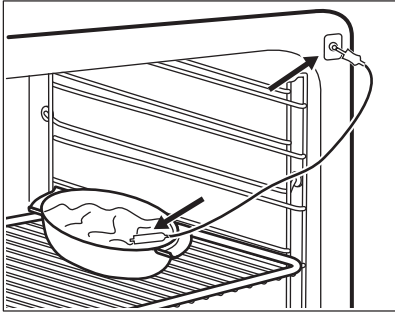
Категорія продуктів: запіканка

1. Покладіть половину інградієнтів у посуд для випікання.
2. Вставте кінчик термощупа точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити термощуп на одному місці. Для цього скористайтеся твердим інградієнтом. Силіконову ручку термощупа можна покласти на обідок посуду для випікання. Кінчик термощупа не повинен торкатися дна посуду для випікання.



3. Накрийте термощуп інградієнтами, що залишилися.

4. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.



Індикатор термощупа  блимає.


5. Натисніть кнопку \oplus або \ominus , щоб встановити внутрішню температуру. Можна задати температуру від 30°C до 99°C.
6. Встановіть функцію духової шафи та температуру.

Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. Для вимкнення звукового

сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

7. Вимкніть прилад.
8. Витягніть штекер термощупа із гнізда. Витягніть тарілку із приладу.

Якщо результат готування незадовільний, повторіть описані вище дії, встановивши вищу внутрішню температуру страви.

У процесі готування температуру можна змінити. Натисніть , щоб змінити внутрішню температуру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

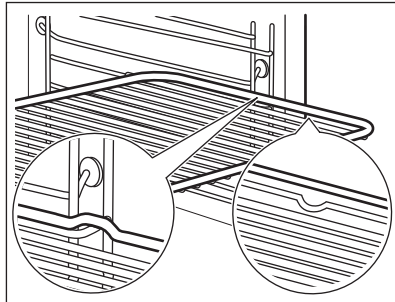
Будьте обережні, виймаючи вістря і штекер термощупа. Термощуп гарячий. Існує ризик отримати опік.

8.2 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

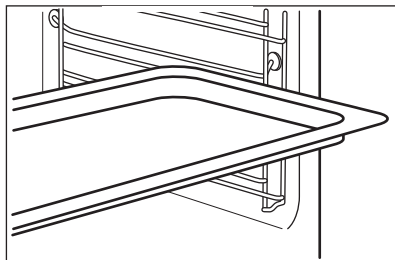
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



8.3 Використання телескопічних напрямних

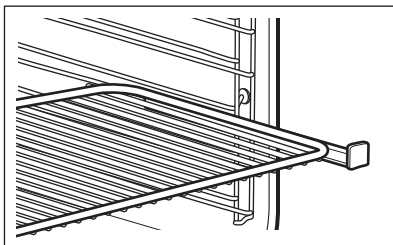
Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні

спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.

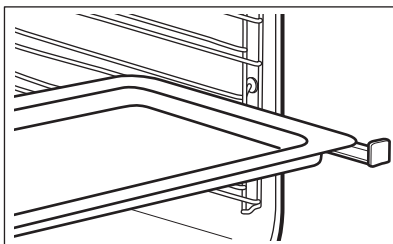
Комбінована решітка:

Поставте комбіновану решітку на телескопічні напрямні.



Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо

вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.




10.2 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте деко для випікання.



 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (мл)	 (°C)	 (хв.)
Печиво / Скони / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий кекс / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.

 ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ	 (°C)	 (хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25
Лазанья, використовуйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.

 ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ	 (хв.)
Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25



ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ



(хв.)

Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25
Макарони	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25

Використовуйте 200 мл води.

Використовуйте скляну форму для випікання.



ПІДСМАЖУВАННЯ



(°C)



(хв.)

Ростбіф	200	50 - 60
Курка	210	60 - 80
Смажена свинина	180	65 - 80

10.3 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає

потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.






Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

10.4 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полиць.	Поставте пиріг на полицю, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовій шафі надто висока.	Наступного разу встановіть трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Занадто довга тривалість приготування.	Наступного разу встановіть менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деко для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.




10.5 Випікання на одному рівні полицки

 ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ		 (°C)	 (хв.)	
Основа для пирога – пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	2
Основа для пирога – бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Круглий кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові пироги	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте деко для випікання.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)
Пиріг з посипкою	150 - 160	20 - 40
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	150	35 - 55

**ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ****(°C)****(хв.)**

Фруктові флани з пісочного тіста

160 - 170

40 - 80

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

Використовуйте деко для випікання.

**ТОРТИ / ВИ-
ПІЧКА / ХЛІБ****(°C)****(хв.)**

Рулети із джемом

180 - 200

10 - 20

3

Житній хліб:

спочатку: 230

20

1

потім: 160 - 180

30 - 60

Масляний мигдальний
пиріг / Цукрові тістечка

190 - 210

20 - 30

3

Тістечка зі збитими
вершками / Еклери

190 - 210

20 - 35

3

Хліб-плетінка / Калач

170 - 190

30 - 40

3

Фруктові флани (з дріжд-
жового/бісквітного тіста),
використовуйте глибoku
жаровню

170

35 - 55

3

Торти з дріжджового ті-
ста з ніжною начинкою
(наприклад, білим сиром,
вершками або заварним
кремом)

160 - 180

40 - 80

3

Штолен

160 - 180

50 - 70

2

Ставте посуд на третій рівень полицки.

**ПЕЧИВО****(°C)****(хв.)**

Пісочне печиво

Вентилятор

150 - 160

10 - 20

Булочки, попередньо про-
грійте порожню духову шафу

Вентилятор

160

10 - 25

Печиво з бісквітного тіста

Вентилятор

150 - 160

15 - 20

Листкове тісто, попередньо
прогрійте порожню духову
шафу

Вентилятор





170 - 180

20 - 30

 ПЕЧИВО		 (°C)	 (хв.)
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Випічка з яєчного білка / Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

10.6 Запіканки та ґратени





Використовуйте перший рівень полицки.





		 (°C)	 (хв.)
Багети, залиті розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40
Запіканка з риби	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60
Солодка випічка	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Макаронна запіканка	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60

10.7 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте дека для випікання.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА	 (°C)	 (хв.)	 2 положення
Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духову шафу	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухий пиріг з посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 БІСКВІТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ	 (°C)	 (хв.)		
			2 положення	3 положення
Булочки	180	20 - 30	1 / 4	-
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Листкове тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Мигдальні тістечка	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печиво з яєчного білка / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Смажте пісне м'ясо накритим (можна використовувати алюмінієву фольгу).

Смажте великі шматки м'яса безпосередньо в деку.

Щоб запобігти пригоранню виступаючого жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.

Переверніть смаженину через 1/2 - 2/3 часу готування.







Смажте м'ясо та рибу великими шматками (1 кг чи більше).

Якщо запропоновано перший рівень, покладіть продукти безпосередньо на деко для випічки

Полийте шматки м'яса його соком декілька разів під час смаження.

10.9 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полочки.

 ЯЛОВИЧИНА				 (°C)	 (хв.)
				Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг
Ростбіф або філе, ледь просмажене, попередньо прогрійте порожню духову шафу	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6	



ЯЛОВИЧИНА



(°C)



(хв.)

Ростбїф або фїле, по-мїрно просмажене, попередньо прогрійте порожню духову шафу

на 1 см товщини

Турбо-гриль

180 - 190

6 - 8

Ростбїф або фїле, добре просмажене, попередньо прогрійте порожню духову шафу

на 1 см товщини

Турбо-гриль

170 - 180

8 - 10



СВИНИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Лопатка / Шийка / Окїст

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Вїдбивна / Реберце

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

М'ясний хлїбець

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свиняча рулька, попередньо вїдварена

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЯТИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Запечена телятина

1

160 - 180

90 - 120

Теляча нїжка

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



БАРАНИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Нога ягняти / Запечена баранина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Спинка ягняти

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИЧИНА



Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)



(°C)



(хв.)

Сідло / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духову шафу

до 1

230

30 - 40

Оленяча спинка

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Оленяче стегно

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ДОМАШНЯ ПТИЦЯ



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Птиця, порційна

0,2 - 0,25 кожна

200 - 220

30 - 50

Курка, половина

0,4 - 0,5 кожна

190 - 210

35 - 50

Курка, пулярка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Качка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гуска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Індичка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Індичка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РИБА (НА ПАРІ)



Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)



(°C)



(хв.)

Ціла риба

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.10 Хрустка випічка з:Функція «Піца»



ПІЦА



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(°C)



(хв.)

Пирого

180 - 200

40 - 55

Флан із шпинатом

160 - 180

45 - 60

Кіш лорен / Швейцарський флан

170 - 190

45 - 55

Чізкейк

140 - 160

60 - 90

Овочевий пиріг

160 - 180

50 - 60



ПІЦА



Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.



Ставте посуд на другий рівень полицки.



(°C)



(хв.)

Піца, тонка скоринка, використовуйте глибоку жаровню

200 - 230

15 - 20

Піца, товста скоринка

180 - 200

20 - 30

Прісний хліб

230 - 250

10 - 20

Флан з листкового тіста

160 - 180

45 - 55

Тарт фламбе

230 - 250

12 - 20

Вареники

180 - 200

15 - 25

10.11 Гриль

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

Для готування на грилі використовуйте лише тонкі шматки м'яса або риби.

Встановіть сковорідку на першому рівні полицки для збирання жиру.



ГРИЛЬ



Використовуйте функцію: Гриль



(°C)



(хв.)
1-бік



(хв.)
2-й бік



Ростбіф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Яловиче філе	230	20 - 30	20 - 30	3
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Теляча спинка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка ягняти	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ціла риба, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Заморожені продукти



РОЗМОРОЖУВАННЯ



Використовуйте функцію: Вентилятор.



(°C)



(хв.)



Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Американська піца, заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	200 - 220	20 - 30	3
Картопля фрі, товстими шматочками	200 - 220	25 - 35	3
Картопля по-селянські / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Деруни	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2



РОЗМОРОЖУВАННЯ



Використовуйте функцію: Вентилятор.



(°C)



(хв.)



Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пусту тарілку в нижню

Використовуйте перший рівень полицки.

частину камери духовки. Покладіть продукти в глибоке блюдо та поставте його на тарілку всередині духовки. За необхідності зніміть опори для полицок.



(кг)



(хв.)

Тривалість розморожування



(хв.)

Час подальшого розморожування



Курка	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.
Тістечка	1.4	60	60	-

10.14 Консервування

Використовуйте функцію Нижній нагрів.

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

Не використовуйте банки з гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.

Використовуйте перший рівень полицки.

Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.



Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.

Банки не повинні торкатися одна одної.




Налийте приблизно 1/2 л води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.

Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову шафу або знизуйте температуру до 100 °С (див. таблицю).




Встановіть температуру на 160 - 170 °С.

	М'ЯКІ ФРУКТИ	
		(хв.) Час приготування до кипіння

Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий агрус 35 - 45

	КІ-СТОЧКОВІ ПЛОДИ		
		(хв.) Час приготування до кипіння	(хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °С




Персики / Айва / Сливи 35 - 45 10 - 15

	ОВО-		
ЧІ		(хв.) Час приготування до кипіння	(хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °С

Морква 50 - 60 5 - 10

Огірки 50 - 60 -

Овочеve асорті 50 - 60 5 - 10

	ОВО-		
ЧІ		(хв.) Час приготування до кипіння	(хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °С

Кольрабі / Горошок / Спаржа 50 - 60 15 - 20




10.15 Дегідратації - Вентилятор

Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

Для одного дека використовуйте третій рівень полицки.



Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.



	ОВОЧІ		
		(°С)	(год.)
Квасоля		60–70	6–8
Перець		60–70	5–6
Овочі для супу		60–70	5–6
Гриби		50–60	6–8
Зелень		40–50	2–3



Виберіть температуру 60–70 °С.



	ФРУКТИ	
		(год.)
Сливи		8–10
Абрикоси		8–10
Яблука, скибочки		6–8
Груші		6–9



10.16 Термощуп


 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Непросмажений	Середній	Добре просмажений
Ростбіф	45	60	70
Філей	45	60	70



 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
М'ясний хлібець	80	83	86



 СВИНИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Шинка / Свинина	80	84	88
Наріzana корейка / Спинка свинини, копчена / Спинка свинини, варена	75	78	82



 ТЕЛЯТИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запечена телятина	75	80	85
Теляча ніжка	85	88	90


 БАРАНИНА/ЯГНЯТИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Бараняча нога	80	85	88
Бараняча спинка	75	80	85
Запечена баранина / Нога ягняти	65	70	75


 ДИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Заяча спинка / Оленяча спинка	65	70	75
Заяча нога / Заєць, цілий / Оленяча нога	70	75	80

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Курка	80	83	86
Качка, ціла/половина / Індичка, ціла/грудка	75	80	85
Качка, грудка	60	65	70

 РИБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Риба, ціла / велика / на парі / Риба, ціла / велика / смажена	60	64	68

 ЗАПІКАНКА — ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНІ ОВОЧІ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з цукіні / Запіканка з броколі / Запечений фенхель	85	88	91

 ЗАПІКАНКА — НЕСОЛОДКА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Каннеллоні / Лазанья / Макаронна запіканка	85	88	91

 ЗАПІКАНКА — СОЛОДКА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з білого хлібу з фруктами / без фруктів / Запіканка з рисової каші з фруктами / без фруктів / Солодка запіканка з локшини	80	85	90





10.17 Волога випічка - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, ви- сота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.18 Волога випічка






Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.






	 (°C)	 (хв.)	
Хлібні палички, 0,5 кг всього	190 - 200	50 - 60	3
Запечені гребінці у мушлях	180 - 200	30 - 40	4
Ціла риба в солі, 0,3 - 0,5 кг	190 - 200	45 - 50	4
Ціла риба в пергаменті, 0,3 - 0,5 кг	190 - 200	50 - 60	3
Мигдальний бісквіт (20; 0,5 кг всього)	170 - 180	40 - 50	3
Яблучний крамбл	190 - 200	50 - 60	4
Шоколадні мафіни (20; 0,5 кг всього)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

Випікання на одному рівні — випікання у формах






		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2

		 °C	 хв	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — бісквіт
Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 хв
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30





Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

		 хв	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завер- шенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як чистити: Заглибина камери

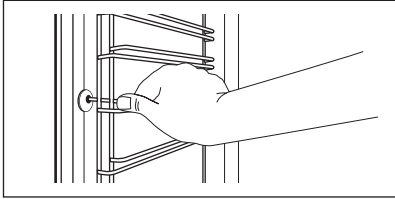
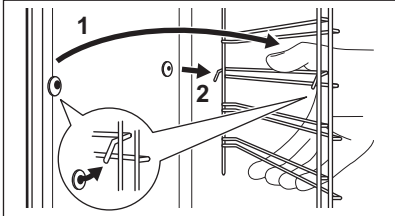
Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парою.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.

Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

11.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
Крок 3	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
Крок 4	Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

11.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення

Камеру духової шафи покрито каталітичною емаллю. Це поглинає жир під час каталізу.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Перед каталітичним очищенням


Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари та зніміть опори для полиць.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

Виконайте каталітичне очищення духової шафи

Крок 1

Установіть функцію та температуру духової шафи:  250°C
Тривалість: 1 год

Крок 2

Після очищення поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимк.».

Крок 3

Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.

11.5 Як зняти та встановити: Дверцята

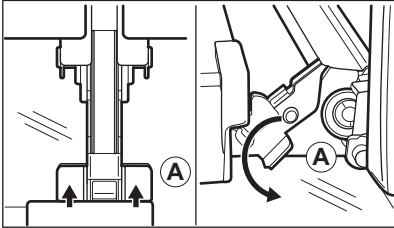
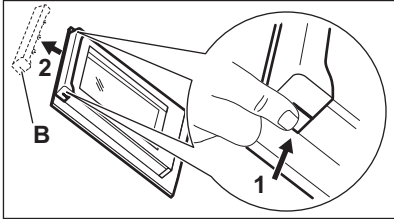
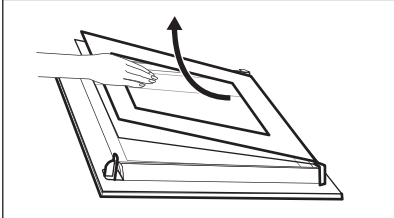
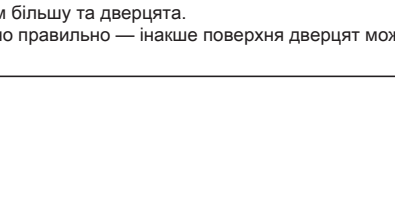
Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

Крок 1	Повністю відчиніть дверцята.	
Крок 2	Підніміть і натисніть стопорні важелі (А) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	
Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.	
Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітись.	

11.6 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

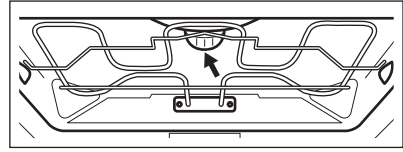
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1 Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



Крок 2 Очистіть скляний плафон.

Крок 3 Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Крок 4 Установіть скляний плафон.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.

Проблема	Переконайтеся, що
Термошуп не працює.	Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.
Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

12.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)

Код виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	KODEC75X 944184907
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	71л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	34.0кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

Волога випічка

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







electrolux.com

867380476-A-172023



CE