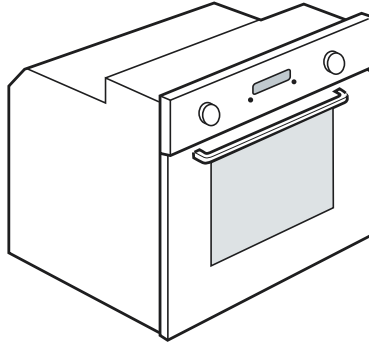


(Apply the label from warranty here)

**SERVICE**



0000 000 00000



**EN**

**User and maintenance manual**

**CZ**

**Návod k použití a údržbě**

**HU**

**Felhasználói és karbantartási kézikönyv**

**KZ**

**Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығы**

**RU**

**Руководство по эксплуатации**

**SK**

**Návod na používanie a údržbu**

**UA**

**Інструкція з експлуатації та обслуговування**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These instructions shall also be available on website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT**

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



#### **DANGER**

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



#### **WARNING**

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- For installation to comply with current safety regulations, an allpole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adaptors if the oven is fitted with a plug.
- Do not use extension leads.
- Do not pull the power supply cable.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- If the surface of the induction plate is cracked, do not use it and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for models with induction function).
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when bare-foot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.

- Children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance.  
The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. Excess spillage must be removed from the oven cavity before cleaning cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use aluminium foil to cover food in the cooking vessel (only for ovens with cooking vessel supplied).

### **Scrapping of household appliances**

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

## **INSTALLATION**

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

### **PREPARING THE HOUSING UNIT**

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

### **ELECTRICAL CONNECTION**

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

### **GENERAL RECOMMENDATIONS**

#### **Before use:**

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

#### **During use:**


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### Energy saving tips

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.

## ECO DESIGN DECLARATION

- This appliance meets the eco design requirements of European regulations n. 65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

### The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **IMPORTANT:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

### The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

**If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.**

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

**SERVICE**



0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

## CLEANING



### WARNING

- Do not use steam cleaning equipment.
- Clean the oven only when it is cool.
- Disconnect power before servicing.

#### Oven exterior

**IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp Microfibre cloth.**

- Clean the surfaces with a damp Microfibre cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

#### Oven interior

**IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.**

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

**N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.**

#### Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

#### Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

**IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.**

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

#### Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function (if present):



### WARNING

- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.
- Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.

This function burns off spatters produced inside the oven during cooking at a temperature of approx. 500°C. At this high temperature, the deposits turn into a light ash which can be easily wiped away with a damp cloth, when the oven is cool. Do not select the pyrolysis function after every use, only when the oven is very dirty or produces smoke or fumes while preheating or cooking.

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function.

The appliance is equipped with 2 pyrolysis functions:

1. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
  2. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

**N.B.: during the pyrolysis function, the oven door will not open; it will remain locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level.**

## MAINTENANCE

### WARNING

- Use protective gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect power before servicing.

### REMOVING THE DOOR

#### To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

#### To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

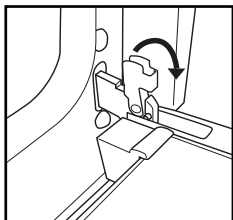


Fig. 1

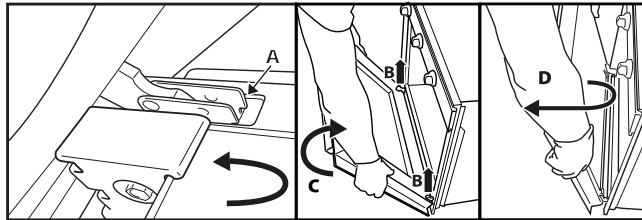


Fig. 2

### MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

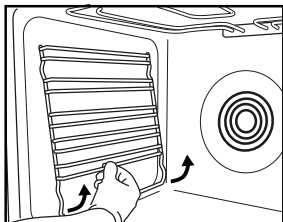


Fig. 3

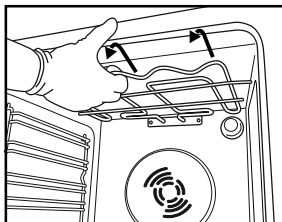


Fig. 4

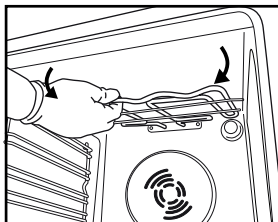


Fig. 5

### REPLACING THE OVEN LAMP

#### To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

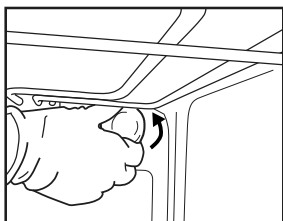


Fig. 6

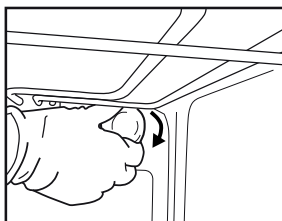


Fig. 7

#### N.B.:

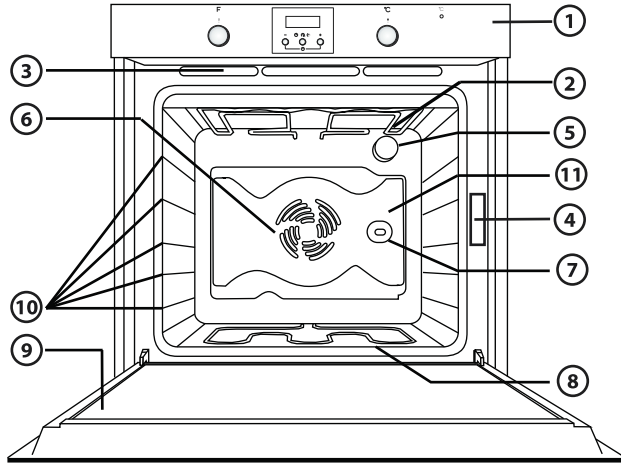
- Only use 25-40W/230V type E-14, T3000°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T3000°C halogen lamps (depending on model).
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from our After-sales Service.

**IMPORTANT:**

- If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.
- Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.

**INSTRUCTIONS FOR OVEN USE**

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

**N.B.:**

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- Your product may appear slightly different from the drawing.



## COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

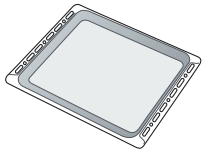


Fig. 1

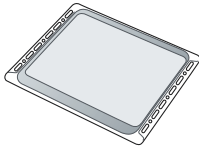


Fig. 2



Fig. 3

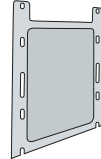


Fig. 4

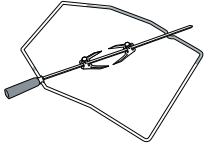


Fig. 5

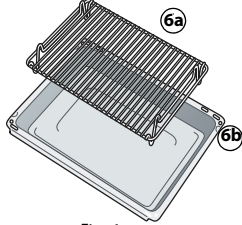


Fig. 6

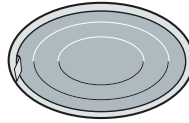


Fig. 7

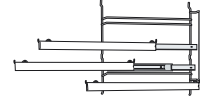


Fig. 8

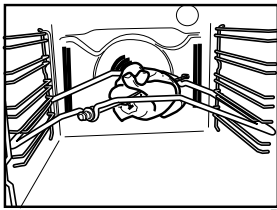


Fig. 9

### **Drip-tray (Fig. 1)**

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

### **Baking tray (Fig. 2)**

For baking biscuits, cakes and pizzas.

### **Wire shelf (Fig. 3)**

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

### **Catalytic side panels (Fig. 4)**

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

### **Turnspit (Fig. 5)**

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

### **Grill Pan Set (Fig. 6)**

The set comprises a wire shelf (6a) and an enameled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

### **Grease filter (Fig. 7)**

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

### **Sliding shelves (Fig. 8)**

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher. The number of accessories may vary according to which model is purchased.

### **ACCESSORIES NOT SUPPLIED**

Other accessories can be purchased separately from the After - sales Service.

### **INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN**

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted with the same way as the wire shelf (Fig. 2).

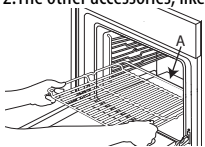
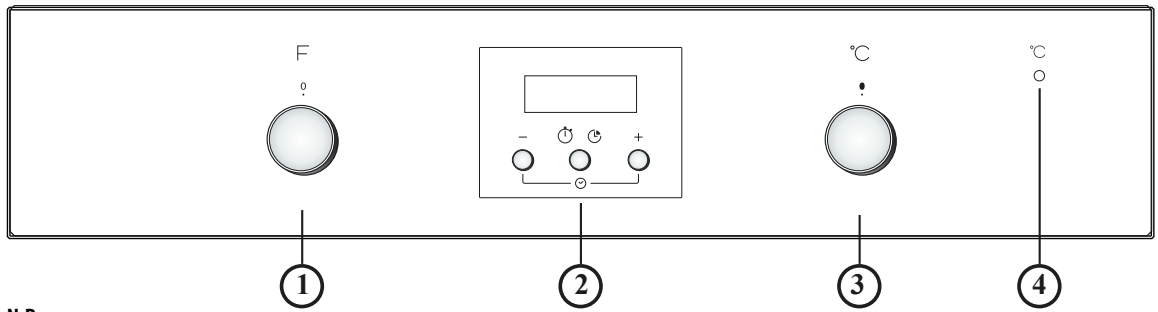


Fig. 1



Fig. 2

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### N.B.:

- Your product may appear slightly different from the drawing.
- If knobs on your oven are retractable, push them in the middle and they pop up - depending on model..

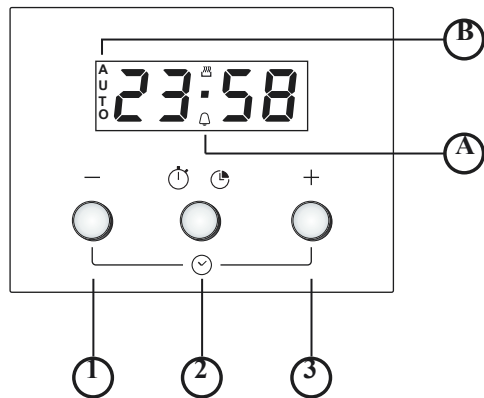
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led

## HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.  
The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.  
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking, turn the knobs to "0".

## USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button - : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
  - a. Timer
  - b. Cooking time
3. Button + : to increase the value shown on the display

**A.** The symbol indicates that the timer function is in operation

**B.** The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

## Using the oven for the first time

Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the central dot flashes. Set the time of day using the buttons + and -. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button -. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.









## Setting the timer

To set the timer, long-press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button + (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.

















## Setting cooking time


















After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display **dur** and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons + and - (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.




## FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
	<b>OFF</b>	To stop cooking and switch off the oven.
	<b>LAMP</b>	To switch on the oven light.
	<b>CONVENTIONAL</b>	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	<b>SMARTCLEAN</b>	To eliminate the dirt created by cooking by means of a low temperature cycle. The combined action of the special enamel and the water vapour released during the cycle facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is cold. Place 200ml of water in the bottom of the cavity, then run the cycle for 30 minutes at 90°C. At the end of the cycle, wait 15 minutes before opening the door.
	<b>CONVECTION BAKE</b>	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 3rd to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	<b>GRILL</b>	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	<b>TURBO GRILL</b>	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	<b>DEFROST</b>	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

# COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	90	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	180-190	40-55	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Vols-au-vent / Puff pastry savouries		Yes	3	180-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	180-190	20-40	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	40-65	Drip tray or oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 kg		Yes	1 / 2	190-200	140-180	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit (if present)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast beef rare 1 kg		-	2	200	35-50	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip tray / baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf (two-thirds of the way through the cooking, invert the levels if necessary)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf (two-thirds of the way through the cooking, invert the levels if necessary)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	180	30-50*	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

\* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Cooking times may be longer, depending on the dish.

**N.B.:** the cooking function symbols can be slightly different from the drawing.

**N.B.:** cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

## RECOMMENDED USE AND TIPS

### How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

#### Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Switch levels two-thirds through cooking if necessary. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

#### Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

## **Meat**

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

## **Turnspit (only in some models)**

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the turnspit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

## **Pizza**

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento návod je k dispozici také na stránkách: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ**

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



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



#### **NEBEZPEČÍ**

Označuje nebezpečnou situaci, které je třeba předejít. V opačném případě povede k vážnému poranění.



#### **POZOR**

Označuje nebezpečnou situaci, jejímuž vzniku je třeba předejít, jinak by mohla způsobit vážné poranění.

Všechna bezpečnostní upozornění uvádějí konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit riziko poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Pozorně dodržujte následující pokyny:

- Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice.
- Před každou činností instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu může provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k elektrické síti.
- Aby spotřebič splňoval platné bezpečnostní předpisy, musí být použit vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Je-li trouba vybavena zástrčkou, nepoužívejte zásuvkové rozdvojky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po skončení instalace nesmí být elektrické komponenty pro uživatele volně přístupné.
- Je-li povrch indukční desky prasklý, nepoužívejte ji a vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem (pouze u modelů s indukční funkcí).
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k přípravě jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jeho nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Pokud se v blízkosti spotřebiče budou pohybovat velmi malé (0–3 roky) nebo malé (3–8 let) děti, musí být neustále pod dohledem.



- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s textiliemi ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti zcela nevychladnou.
- Po dokončení tepelné úpravy jídla otvírejte dvířka spotřebiče opatrně, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Když jsou dvířka spotřebiče zavřená, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.
- K vyjmutí nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do spotřebiče a v jeho blízkosti neumísťujte hořlavé materiály: Při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí riziko požáru.
- Ve spotřebiči neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených sklenicích nebo nádobách. Sklenice by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a spotřebič poškodit.
- Nepoužívejte nádoby ze syntetických materiálů.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje spotřebič pečlivě sledujte.
- Při sušení jídla neponechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítí.
- Nikdy nepoužívejte parní čističe.
- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění. Během cyklu pyrolytického čištění nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě. Rozlité tekutiny musí být odstraněny z vnitřku trouby před zahájením čisticího cyklu (pouze u trub s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teploměr doporučený pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztříštit.
- Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepřikrývejte jídlo v nádobě na vaření alobalem (pouze u trub s dodávanou nádobou na vaření).

## **Likvidace domácích elektrospotřebičů**

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnotte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na příslušném místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

## **INSTALACE**

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

### **PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVĚ**

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

### **PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI**

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3×1,5 mm<sup>2</sup>) smí v případě potřeby vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.

### **OBECNÁ DOPORUČENÍ**

#### **Před použitím:**

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

#### **Během použití:**

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


## RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



### Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

### Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
- Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být nevhodnou likvidací výrobku způsobeny.
- Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

### Rady k úspoře energie

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.

## PROHLÁŠENÍ O EKODESIGNU

- Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropských nařízení č. 65/2014 a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

### Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti napětí a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

### Dveře nejdou otevřít:

- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
- **UPOZORNĚNÍ:** Během automatického čištění nejdou dvířka trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (další informace najdete v odstavci „Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy“).

### Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „F“ a po něm následuje číslo, obraťte se na nejbližší servisní středisko. Uveďte číslo následující po písmenu „F“.

## SERVISNÍ STŘEDISKO

### Než zavoláte do servisního střediska:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problém sami pomocí bodů popsaných v oddílu „Pokyny k odstranění poruchy“.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

### Jestliže porucha přetrvává i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisního střediska.

Uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby,
- servisní číslo (číslo za slovem „Service“ na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dvířkách trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listě;
- svou úplnou adresu,
- své telefonní číslo.

**SERVICE**



0000 000 00000

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na autorizované **servisní středisko** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že bude oprava provedena správně).

## ČIŠTĚNÍ



**POZOR**

- **Nepoužívejte parní čističe.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.**

### Vnější plochy trouby

**DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na spotřebič dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.**

- Plochy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Je-li velmi znečištěný, omyjte jej roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

### Vnitřek trouby

**DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte brusné houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.**

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte. Lépe tak odstraníte ulpělé nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze specializované čisticí prostředky pro trouby a dodržujte přesně pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmut z závěsů (viz část ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (další informace najdete v části ÚDRŽBA) lze spustit (pouze u některých modelů), abyste mohli vyčistit také strop trouby.

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

### Příslušenství:

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

### Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (je-li jimi model vybaven):

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

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

### Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy (je-li jím model vybaven):



**POZOR**

- **Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění.**
- **Během cyklu pyrolytického čištění nedovolte dětem, aby se přibližovali k troubě.**

Tato funkce spálí vystříknuté zbytky jídel z pečení uvnitř trouby při teplotě asi 500 °C. Při takto vysoké teplotě se zbytky jídel spálí na jemný popel, který po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkým hadříkem. Tuto samočisticí funkci není nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná a při přehřátí či vaření se v ní tvoří kouř či výpary.

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) vypnuté hořáky či elektrické plotýnky.
- Před spuštěním funkce pyrolýzy odstraňte všechno příslušenství.

Trouba je vybavena dvěma pyrolytickými funkcemi:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): Ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem je spotřeba energie snížena přibližně o 25 %. Zapínejte jej v pravidelných intervalech (po 2 až 3 pečeních masa za sebou).
  2. Standardní cyklus (PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ): Zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.
- Po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění se pokaždé objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

**POZNÁMKA: Během funkce pyrolýzy nejdou dveře trouby otevřít. Jsou zablokované a není možné je otevřít, dokud teplota uvnitř trouby neklesne na bezpečnou úroveň.**

## UPOZORNĚNÍ



**PŘI ÚDRŽBĚ**

Používejte ochranné rukavice.

Před dalším postupem zkontrolujte, zda je trouba studená.

Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.

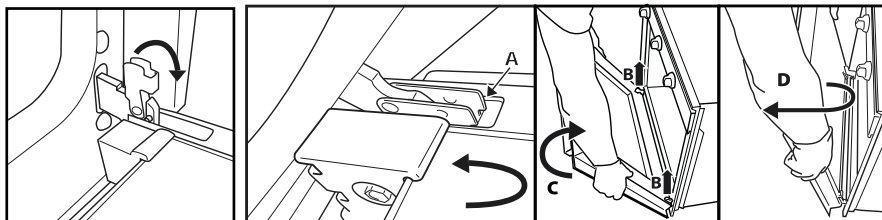
### ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

#### Odstranění dveří:

1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a zatlačíte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejdříve dveře (A), zvednete je nahoru (B) a otočíte je (C), dokud se neuvolní (D) (obr. 2).

#### Nasazení dveří trouby:

1. Zasadíte závěsy na místo.
2. Dvířka úplně otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dvířka.

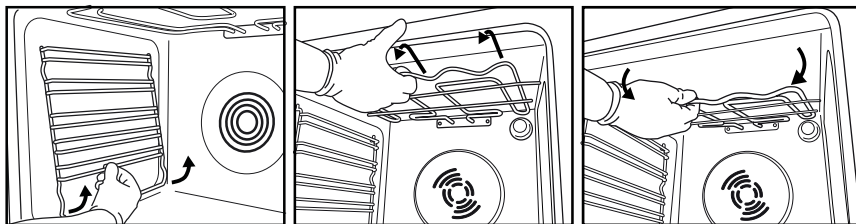


Obr. 1

Obr. 2

### SKLOPENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytláhněte topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

### VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li jí model vybaven):

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět (obr. 7).
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



Obr. 6

Obr. 7

#### POZNÁMKA:

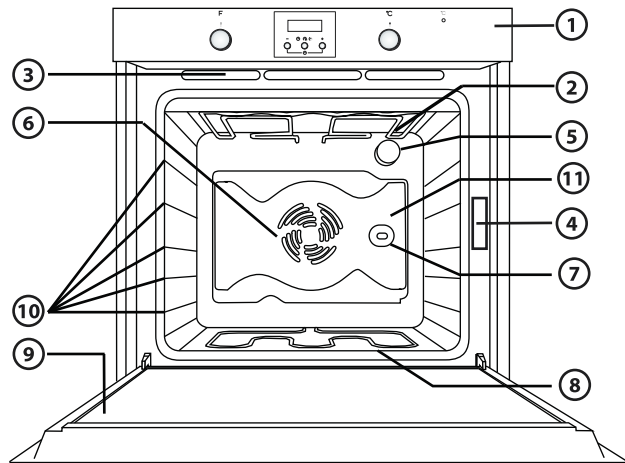
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro pokojové osvětlení (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku.

## DŮLEŽITÉ:

- Halogenových žárovek se nedotýkejte holými rukama, můžete je tak poškodit.
- Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu žárovky.

## NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI



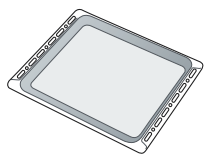
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí systém (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

### POZNÁMKA:

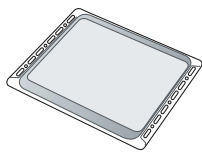
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.
- Vámi zakoupený výrobek se může oproti vyobrazení mírně lišit.

## VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



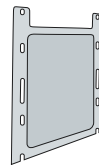
Obr. 1



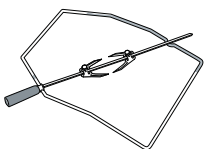
Obr. 2



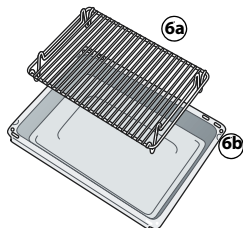
Obr. 3



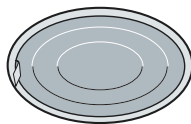
Obr. 4



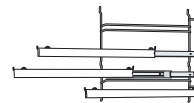
Obr. 5



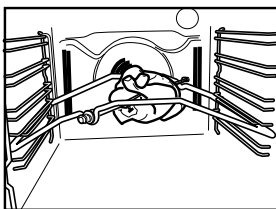
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### **Odkapávací plech (obr. 1)**

Slouží k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštěm nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže či ryb apod. se zeleninou i bez ní. Při pečení masa nalijte do odkapávacího plechu trochu vody, aby se tuk nerozstříkával a netvořil se kouř.

### **Plech na pečení (obr. 2)**

Je určen k pečení sušenek, koláčů a pizzy.

### **Rošt (obr. 3)**

Je určen ke grilování jídel nebo jako podložka pro hrnce, dortové formy a jiné nádoby. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Zakřivení roštu může směřovat nahoru i dolů.

### **Boční katalytické panely (obr. 4)**

Tyto panely jsou pokryty speciální mikroporézní vrstvou smaltu, která pohlcuje odstříkující tuk. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čistící cyklus (viz ČISTĚNÍ).

### **Otočný rožňák (obr. 5)**

Rožňák použijte podle návodu na obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy“.

### **Souprava grilu (obr. 6)**

Skládá se z roštu (6a) a smaltované nádoby (6b). Tato souprava musí být při grilování umístěna na roštu (obr. 3) a používá se s funkcí grilu.

### **Tukový filtr (obr. 7)**

Použijte jej **pouze** k pečení velmi tučných jídel. Zavěste jej na zadní stěně trouby naproti ventilátoru. Lze jej mýt v myčce nádobí a použít s funkcí ventilátoru.

### **Výsuvné kolejničky (obr. 8)**

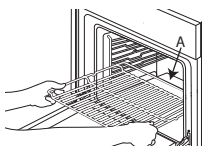
Umožňují vytažení roštů a plechů na polovinu své délky. Jsou vhodné pro veškeré příslušenství, lze je mýt v myčce nádobí. Množství dodávaného příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

### **PŘÍSLUŠENSTVÍ NENÍ DODÁVÁNO**

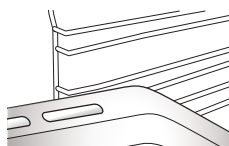
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

### **ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY**

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí "A" směrem nahoru (obr. 1).
2. Další příslušenství, jako např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují stejným způsobem jako rošt (obr. 2).

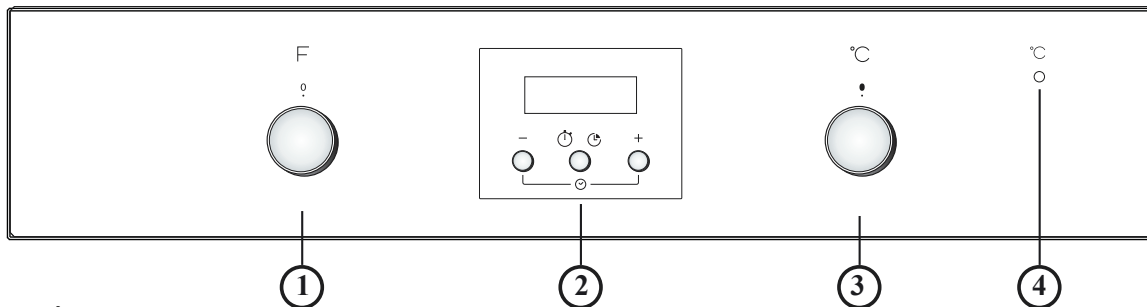


Obr. 1



Obr. 2

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### POZNÁMKA:

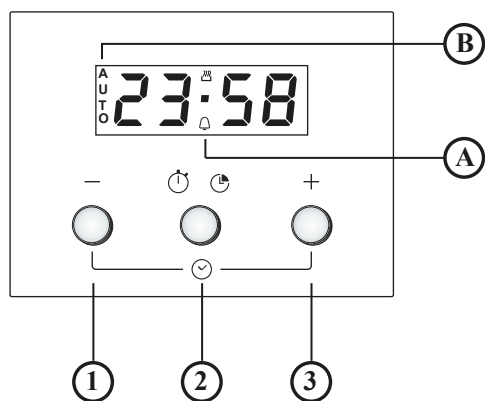
- Vámi zakoupený výrobek se může oproti vyobrazení mírně lišit.
- Jsou-li ovladače trouby vysouvací, stiskněte je uprostřed, takže vyskočí - podle modelu.

1. Ovladač voliče funkcí
2. Elektronický programátor
3. Volič termostatu
4. Červená kontrolka teploty

### JAK POUŽÍVAT TROUBU

- Pomocí otočného voliče vyberte požadovanou funkci.
  - Rozsvítí se osvětlení trouby.
  - Ovladačem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
- Kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne. Po ukončení pečení vraťte ovladače do polohy „0“.

### POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



1. Tlačítko - : pro snížení hodnoty zobrazené na displeji
2. Tlačítko : pro volbu různých nastavení:
  - a. Časovač
  - b. Doba tepelné úpravy
3. Tlačítko +: pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

A. Symbol znamená, že je funkce časovače aktivní

B. Symbol **AUTO** potvrzuje provedení nastavení

### Nastavení při prvním použití

Nastavení času a tónu zvukového signálu.

Po připojení trouby do elektrické sítě bude na displeji blikat **AUTO** a 0.00. Chcete-li nastavit čas, stiskněte současně tlačítka - a +: prostřední tečka bliká. Nastavte čas pomocí tlačítek + a -. Jakmile navolíte potřebnou hodnotu, stiskněte prostřední tlačítko. Na displeji se zobrazí „ton 1“. Stiskněte tlačítko - a zvolte požadovaný tón. Jakmile navolíte vybraný tón, stiskněte prostřední tlačítko. Pro změnu nastaveného času postupujte podle pokynů uvedených výše.

### Nastavení časovače









Pro nastavení časovače stiskněte prostřední tlačítko na delší dobu: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonku. Nastavte časovač pomocí tlačítka + (maximální programovatelná hodnota je 23 hodin a 59 minut). Po několika vteřinách začne odpočítávání. Na displeji je zobrazen čas a symbol zvonku jako potvrzení, že byl časovač nastaven. Pokud chcete vidět odpočet času, případně ho změnit, stiskněte znovu prostřední tlačítko.

### Naprogramování doby pečení

















Po provedení volby pečení a nastavení teploty pomocí ovládacích prvků, stiskněte prostřední tlačítko: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonku. Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji **dur** se zobrazí 0.00 a bliká **AUTO**. Nastavte čas pečení pomocí tlačítek + a - (maximální programovatelná hodnota je 10 hodin). Po několika sekundách se na displeji zobrazí čas a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Pro zobrazení a případnou změnu času pečení stiskněte střední tlačítko po dobu 2 sekund a následně ještě jednou. Po uplynutí nastaveného času symbol zhasne, zazní alarm a na displeji bliká **AUTO**. Pro vypnutí zvukového upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko. Pro ukončení pečení nastavte funkce a tlačítko teploty na nulu a stiskněte na dvě sekundy prostřední tlačítko.























## TABULKA FUNKCÍ

FUNKCE		POPIS
	<b>VYPNUTO</b>	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	<b>OSVĚTLENÍ</b>	Slouží k zapnutí osvětlení trouby.
	<b>TRADIČNÍ</b>	Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Použijte druhou úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	<b>SMARTCLEAN</b>	K odstranění nečistot z pečení za pomoci nízkoteplotního cyklu. Kombinovaný účinek speciálního smaltu a vody uvolňované během cyklu usnadňuje odstraňování nečistot. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Na dno trouby nalijte 200 ml vody a poté spusťte cyklus na 30 minut při 90 °C. Na konci cyklu počkejte před otevřením dvířek 15 minut.
	<b>KONVEKČNÍ PEČENÍ</b>	K pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 3. úroveň. Před pečením troubu předehřejte.
	<b>GRIL</b>	Ke grilování kotlet, ražniči a klobás, zapékání zeleniny nebo opečení chleba. Umístěte jídlo na 4. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	<b>TURBOGRIL</b>	Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo umístěte do střední polohy. Doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zhnědlo po všech stranách. Troubu nemusíte předehřívát. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b>	Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň drážek (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		Ano	2	160-180	35-55	Dortová forma na roštu
		Ano	1-3	150-170	30-90	Úroveň 3: dortová forma na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte) Úroveň 1: Dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	150-190	30-85	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu
		Ano	1-3	150-190	35-90	Úroveň 3: dortová forma na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte) Úroveň 1: Dortová forma na roštu
Sušenky/muffiny		Ano	3	170-180	15-40	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	150-175	20-45	Úroveň 3: drátěný rošt (v polovině pečení úrovně vyměňte) Úroveň 1: Hluboký plech / plech na pečení
Odpalované pečivo		Ano	3	180	30-40	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	170-190	35-45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte) Úroveň 1: Hluboký plech / plech na pečení
Sněhové pečivo		Ano	3	90	120-130	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	90	130-150	Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte) Úroveň 1: Hluboký plech / plech na pečení
Chléb/pizza/focaccia		Ano	2	190-250	15-50	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	190-250	25-45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte) Úroveň 1: Hluboký plech / plech na pečení
Zmražená pizza		Ano	2	250	10-15	Úroveň 2: Odkapávací plech / plech na pečení nebo rošt
		Ano	1-3	250	10-20	Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte) Úroveň 1: Hluboký plech / plech na pečení
Slané koláče (zeleninové, quiche lorraine)		Ano	2	175-200	40-50	Dortová forma na roštu
		Ano	1-3	180-190	40-55	Úroveň 3: dortová forma na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte) Úroveň 1: Dortová forma na roštu

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota. (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Pečivo z listového těsta		Ano	3	180-200	20-30	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	180-190	20-40	Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úroveň vyměňte) Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Lasagne / zapečené těstoviny / Cannelloni / Pudinky		Ano	2	190-200	40-65	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	2	190-200	90-110	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	2	190-200	65-85	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Husa/krocán 3 kg		Ano	1/2	190-200	140-180	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/alobalu (filety, celé)		Ano	2	180-200	40-60	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175-200	50-60	Plech na pečení na roštu
Topinky		Ano	4	200	2-5	Rošt
Rybí filé / steaky		Ano	4	200	30-40	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30-50	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1 1,3 kg		-	2	200	55-70	Úroveň 2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1 1,3 kg		-	2	200	60-80	Úroveň 2: otočný rožen (je-li jím model vybaven)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	2	200	35-50	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta / kýty		-	2	200	60-90	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu (v případě potřeby ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45-55	Odkapávací plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20-30	Plech na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Lasagne a maso		Ano	1-3	200	50-100*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v případě potřeby ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte)
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Maso a brambory		Ano	1-3	200	45-100*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v případě potřeby ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte)
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1-3	180	30-50*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úroveň vyměňte)
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

\* Doba pečení je pouze orientační. Jídlo je možné z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích. Časy pečení mohou být i delší, závisí na množství pokrmu.

**POZNÁMKA:** Symboly tepelné úpravy se od nákrasu mohou mírně lišit.

**POZNÁMKA:** Časy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.

## RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

### Jak používat tabulku tepelné úpravy

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby a nezahrnují předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty. Pokud jídlo nebude dostatečně propečené, nastavené hodnoty zvýšte. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

### Pečení různých pokrmů současně

Pomocí funkce „TRADICNI PEČENÍ“ můžete péct současně různá jídla (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Ve dvou třetinách pečení můžete prohodit použité úrovně. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív, a jídlo s delší dobou pečení ponechte v troubě.

### Moučníky

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč již upečený, zapichněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevyčistěte okraje máslem, protože koláč by se pak nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- U moučníků s vlhkou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADICNI PEČENÍ“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

### Maso

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

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem odkapávací plech s půl litrem vody k zachycování vytékajících šťáv. V případě potřeby vodu dolijte.

### Otočný rožňák (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku otočného rožňáku, kuře připevněte šňůrkou. Před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte na místo v přední části trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek odkapávací plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí vytékající šťávy. Jehlice je opatřena plastovým držadlem, které je třeba před pečením odstranit. Opět je použijte na konci pečení, abyste se při vytažování jídla z trouby nespálili.

### Pizza

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A tudnivalók weboldalunkon is megtalálhatók: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS**

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be.



Ez egy biztonsággal kapcsolatos veszélyt jelző szimbólum, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetés előtt fel van tüntetve a veszélyt jelző szimbólum és a következő kifejezések egyike:



#### **VESZÉLY!**

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



#### **VIGYÁZAT**

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

Minden biztonsági figyelmeztetésben ismertetjük a szóban forgó lehetséges kockázatot, és jelezzük, hogyan csökkenthető a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár vagy áramütés veszélye. Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

- A kicsomagolás és a beszerelés során használjon védőkesztyűt.
- Mielőtt bármilyen szerelési műveletet végezne, a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.
- A készülék beszerelését és karbantartását képzett szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakképzett villanyszerelőnek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.
- A készüléket az előírásoknak megfelelően földelni kell.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a házba beszerelt készüléket csatlakoztatni lehessen a hálózati aljzathoz.
- Az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően, a beszereléshez egy többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsoló szükséges.
- Ha a sütő csatlakozódugóval szerelt, ne használjon többdugaszos elosztót.
- Ne használjon hosszabbítókábelt.
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- Az üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ha az indukciós főzőlap felülete sérült, ne használja azt, hanem az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket (csak az indukciós funkcióval rendelkező modellekre vonatkozik).
- Ne érjen a készülékhez nedves testrészsel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- A készüléket kizárólag ételek főzésére, háztartási használatra tervezték. Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból vagy a kezelőszervek hibás beállításából eredő károkért.

- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.  
A kisgyermek (0–3 éves kor) és gyermek (3–8 éves kor) állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhat a készülék közelében.
- A készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek csak felügyelet mellett vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó tájékoztatást követően és a fennálló kockázatok megértése után használhatják. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek csak felügyelet mellett végezhetnek tisztítási és karbantartási műveleteket.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez és a készülék belsejéhez – fennáll az égési sérülés veszélye. Ügyeljen arra, hogy a készülékhez ne érjenek ruhadarabok vagy egyéb gyúlékony anyagok mindaddig, amíg valamennyi alkatrész teljesen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ha a készülék ajtaja csukva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti nyíláson keresztül. Ne fedje le a szellőzőnyílásokat.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne használjon zárt edényeket a készülékben történő melegítéshez vagy sütéshez. A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és kárt tehet a készülékben.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj vagy zsír könnyen meggyulladhat. Bő zsírban vagy olajban történő sütéskor legyen elővigyázatos.
- Sütéskor soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ha alkoholt (pl. rumot, konyakot, bort) használ az ételek elkészítéséhez, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ezért az alkoholból távozó gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Soha ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.
- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. A tisztítási ciklus indítása előtt távolítsa el a kiömlött ételt a sütő belsejéből (csak pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetén).
- Kizárólag az adott sütőhöz ajánlott hőmérséklet-érzékelőt használjon.
- Ne használjon durva, súroló hatású tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegeinek tisztításához, mivel azok összekarcolhatják annak felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva – így elkerülheti az áramütés veszélyét.
- Ne takarja le alufóliával a főzőedényben lévő ételt (csak főzőedénnyel rendelkező sütők esetén).

## **A háztartási készülékek leselejtezése**

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezőskor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. A leselejtezés előtt vágja le a hálózati tápkábelt.
- A háztartási elektromos készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

## **ÜZEMBE HELYEZÉS**

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

### **A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE**

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

### **ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS**

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

- A tápkábel (H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> típus) cseréjét kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti el. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.

### **ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK**

#### **Használat előtt:**

- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből, és fűtse a sütőt 200 °C-on kb. egy órán át, hogy megszűnjön a szigetelő- és kenőanyagok okozta szag- és füstképződés.

#### **Használat közben:**

- Ne helyezzen nehéz tárgyakat az ajtóra, mivel azok károsíthatják az ajtót.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alufóliával.
- Ne öntsön vizet a forró sütő belsejébe, mivel ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mivel ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légköri hatásoknak.


## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK



### A csomagolóanyag ártalmatlanítása

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, erre az újrahasznosítást jelző szimbólum utal (♻️). A csomagolás különféle részeinek ártalmatlanítását felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

### A termék hulladékkezelése

- Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik.
- A termék megfelelő hulladékkezelése esetén elkerülhetők a környezetet és az emberi egészséget érintő esetleges negatív következmények, amelyek a termék nem megfelelő ártalmatlanítása esetén fennállnak.
- A szimbólum  a terméken és a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőponton kell leadni.

### Energiatakarékossági tanácsok

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt előírja.
- Használjon sötét, lakkozott vagy zománczott sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.

## ENERGIATAKARÉKOS KIVITELRE VONATKOZÓ NYILATKOZAT

- A készülék megfelel a 65/2014/EU és 66/2014/EU rendeletek környezetbarát tervezésre vonatkozó követelményeinek, valamint az EN 60350-1 európai szabvány előírásainak.

## HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

### A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.

### Nem nyílik az ajtó:

- Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.
- **FONTOS MEGJEGYZÉS:** Az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd „A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval” című részt).

### Nem működik az elektronikus programozó:

- Ha a kijelzőn az „F” betű és egy szám látható, vegye fel a kapcsolatot a helyi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az „F” betűt követő számot.

## VEVŐSZOLGÁLAT

### Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a „Hibaelhárítási útmutató” című részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd ismét be a készüléket, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.

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

Mindig adja meg:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő típusát és pontos modellszámát;
- a szervizszámot (az adattáblán a „Service” szó után álló szám), amely a sütőtér jobb szélén található (akkor látható, ha a sütő ajtaja nyitva van).  
A szervizszám a garancialevélen is fel van tüntetve;
- pontos címét;
- telefonszámát.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ha bármilyen javításra van szükség, csak a hivatalos **Vevőszolgálathoz** forduljon (így biztosítható az eredeti alkatrészek használata és a megfelelő javítás).



## TISZTÍTÁS

### VIGYÁZAT

- Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.
- Csak azt követően tisztítsa meg a sütőt, hogy az lehűlt.
- A karbantartási műveletek előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

### A sütő külseje

**FONTOS:** Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálas törülköendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas törülköendővel tisztítsa. Ha a felület erősen szennyezett, adjon a vízhez néhány csepp mosogatószer. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.

### A sütő belseje

**FONTOS:** Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fémkaparót vagy -súrolót. Ezek idővel károsíthatják a zománczott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- Minden használat után hagyja hűlni a sütőt, majd tisztítsa meg lehetőleg akkor, amikor az még meleg, hogy el tudja távolítani az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) okozta szennyeződések és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztító szereket, és kövesse a tisztítószert gyártójának utasításait.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerral tisztítsa. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak adott modellek esetén), így megtisztítható a sütőtér teteje.

**Megjegyzés:** Nagy víztartalmú ételek (pl. pizza, zöldségek stb.) hosszan történő sütésekor az ajtó belsején és a tömítés körül páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő lehűlt, törölje szárazra az ajtó belsejét egy ruhával vagy egy szivaccsal.

### Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után azonnal áztassa be mosogatószeres vízbe. Ha még forróak, használjon fogókesztyűt.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyedén eltávolíthatók.

### A sütő hátsó falának és katalitikus oldalsó paneljeinek (ha vannak) tisztítása:

**FONTOS:** Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, durva kefét, edénysúrolót vagy sütőtisztító sprayt, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet, és ronthatják a készülék öntisztító funkcióját.

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

### A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval (ha van):

### VIGYÁZAT

- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.
- A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől.

Ez a funkció a sütő belsejében a sütés közben keletkező fröccsenések nyomait kb. 500 °C hőmérsékleten leégeti. Ilyen hőmérsékleten a lerakódások könnyű hamuvá alakulnak át, amely a sütő kihűlése után nedves ruhával könnyen eltávolítható. A pirolízis funkciót azonban nem minden sütés után, hanem csak a sütő erősen szennyezett állapota, illetve az előmelegítés vagy a sütés során képződött füst és kellemetlen szag megléte esetén szabad bekapcsolni.

- Amennyiben a sütő egy főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az öntisztítás (hőbontás) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell venni a készülékből a tartozékokat. A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:

1. Energiatakarékos ciklus (PYRO EXPRESS/ECO): Ennél a ciklusnál az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a normál pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha 2-3 egymást követő alkalommal húst készített).
  2. Normál ciklus (PIROLITIKUS TISZTÍTÁS): ez a ciklus az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását garantálja.
- Meghatározott számú sütést követően, illetve a szennyezettség mértékétől függően, a készülék kijelzője minden esetben üzenetben javasolja egy öntisztítási ciklus lefuttatását.

**Megjegyzés:** A pirolízis funkció alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki; mindaddig zárva marad, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete nem éri el a kellően biztonságosnak tartott értéket.

## KARBANTARTÁS

### **! VIGYÁZAT!**

Használjon védőkesztyűt.

A következő műveletek elvégzése előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt.

A karbantartási műveletek előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

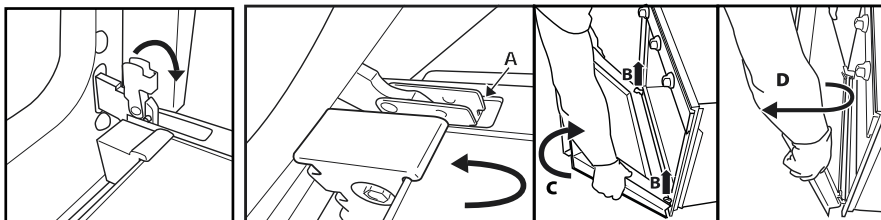
### AZ AJTÓLEVÉTELE

#### Az ajtó levételéhez:

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

#### Az ajtó visszaszerelése:

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. Hajtsa le a két kallantyút.
4. Csukja be az ajtót.

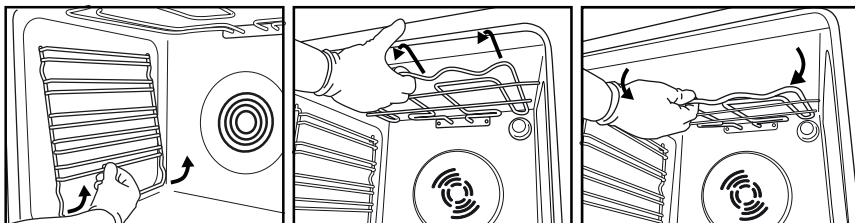


1. ábra

2. ábra

### A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK ADOTT MODELLEK ESETÉN)

1. Vegye ki az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet (4. ábra), majd engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel azt, miközben kissé maga felé húzza – ügyeljen arra, hogy az oldalsó tartóelemekre kerüljön.



3. ábra

4. ábra

5. ábra

### A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (ha van):

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarja ki a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típusal kapcsolatban lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.



6. ábra

7. ábra

#### Megjegyzés:

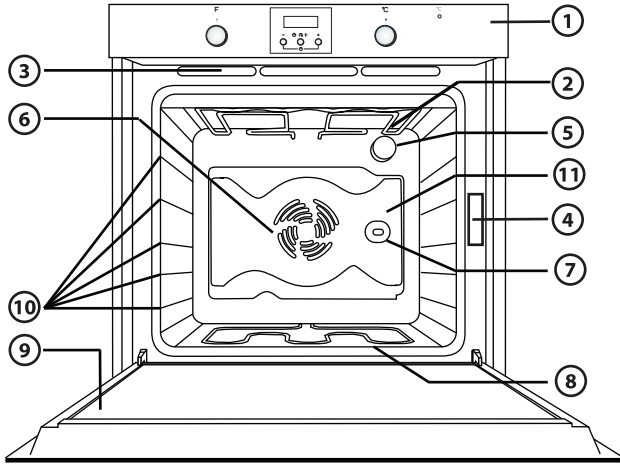
- Csak 25–40 W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót vagy 20–40 W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon (modelltől függően).
- A készülékben található lámpát kifejezetten elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas háztartási helyiségek megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálaton.

## FONTOS:

- Halogénizzó használatakor ne érjen ahhoz puszta kézzel, mivel az ujjlenyomatok miatt az izzó sérülhet.
- Ne használja a sütőt addig, amíg a lámpaburát nem helyezte vissza.

## UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉST ISMERTETŐ RÉSZT



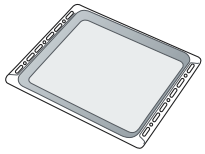
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Légkeverő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

### Megjegyzés:

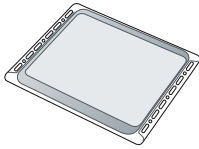
- A sütés végén, miután a sütőt kikapcsolta, előfordulhat, hogy a hűtőventilátor rövid ideig még működik.
- A termék megjelenése némileg eltérhet az ábrától.

## KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a műszaki adatlapot)



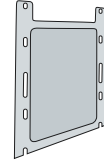
1. ábra



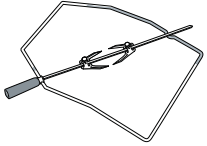
2. ábra



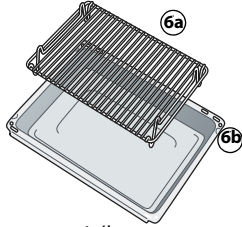
3. ábra



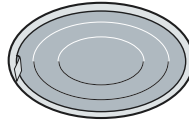
4. ábra



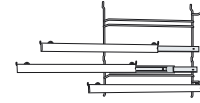
5. ábra



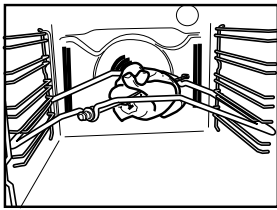
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

### Zsírfogó tálca (1. ábra)

A sütőrács alá helyezve a zsír és az ételdarabok felfogására szolgál, illetve hús, csirke és hal stb. zöldségekkel vagy önmagában történő sütésekor tepsiként használható. A kifröccsenő zsiradék ellen és a füstképződés elkerülése érdekében öntsön egy kevés vizet a zsírfogó tálcára.

### Sütőtepsi (2. ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütésére szolgál.

### Sütőrács (3. ábra)

Ételek grillzésére, valamint fazekak, sütőformák és egyéb főzőedények megtartására szolgál. Bármelyik szintre helyezhető. A sütőrács görbülettel felfelé és lefelé is behelyezhető.

### Katalitikus oldalsó panelek (4. ábra)

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kifröccsenő zsiradékot. Kifejezetten zsíros étel készítése után ajánlott elvégezni egy öntisztítási ciklust (lásd: TISZTÍTÁS).

### Forgónyárs (5. ábra)

A forgónyársat a 9. ábra szerint használja. Olvassa el az „Ajánlott használat és tippek” című részt is.

### Grillsütő készlet (6. ábra)

A készlet egy rácsot (6a) és egy zománczott edényt (6b) tartalmaz. A készletet a sütőrácsra (3) kell helyezni és a Grill funkcióval kell használni.

### Zsiradékiszűrő (7. ábra)

Csak kifejezetten zsíros étel sütésekor használja. Akassza a sütőtér hátsó falára, a ventilátor elé. Mosogatógépben tisztítható, valamint a légkeveréses funkcióval is használható.

### Kihúzható sínek (8. ábra)

Lehetővé teszik a rácsok és a zsírfogó tálcák félig történő kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz használhatók, és mosogatógépben is tisztíthatók.

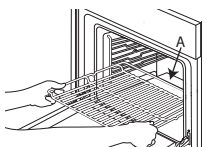
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

### KÜLÖN MEGVÁSÁROLHATÓ TARTOZÉKOK

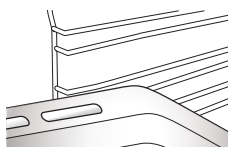
A készülékhez ingyenesen nem jár egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön megvásárolhatók.

### A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. A magasabb „A” részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1. ábra).
2. Az egyéb tartozékok, mint például a cseppelfogó tálca és a tepsi, ugyanúgy vannak behelyezve, mint a rács (2. ábra).

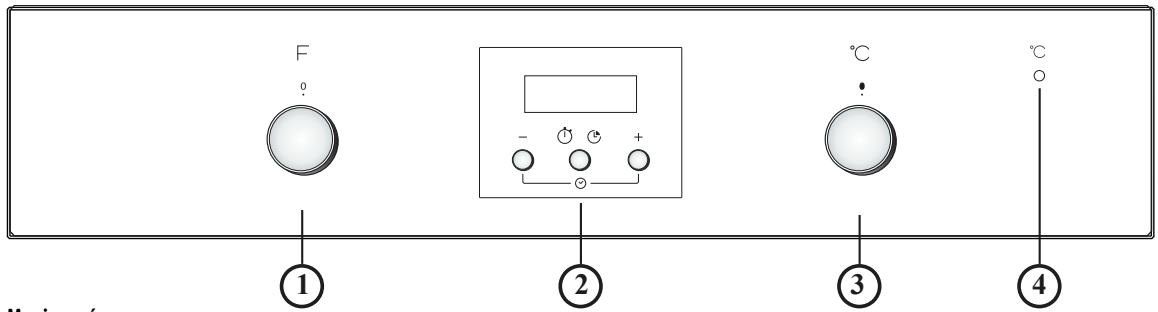


1. ábra



2. ábra

## A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



### Megjegyzés:

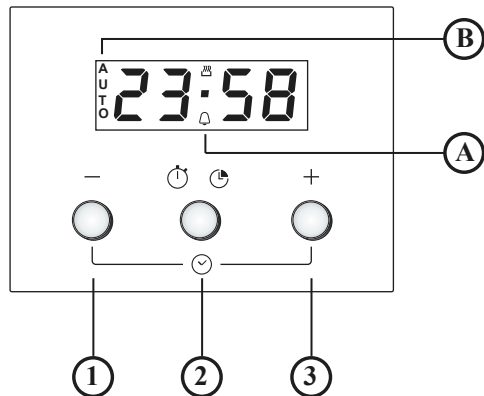
- A termék megjelenése némileg eltérhet az ábrától.
- Ha a sütő süllyeszthető gombokkal rendelkezik, a gombok kiemeléséhez nyomja meg azokat (modelltől függően).

1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programozó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Hőmérséklet-szabályozó piros jelzőfénye

## A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

- Forgassa el a választógombot a kívánt funkcióra. Kigyullad a sütő lámpája.
- Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kigyullad, majd a kiválasztott hőmérséklet elérésekor kialszik. A sütés végétével forgassa el a gombokat a „0” állásba.

## AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ HASZNÁLATA



1. - gomb: a kijelzőn látható érték csökkentése
2. gomb : különböző beállítások kiválasztásához:
  - a. Időzítő
  - b. Sütési idő
3. + gomb: a kijelzőn látható érték növelése

**A.** A szimbólum jelzi, ha az időzítő funkció aktív

**B.** Az **AUTO** szimbólum jelzi, hogy a beállítás megtörtént

### A sütő első használata

A pontos idő és a hangjelzés beállítása.

Miután csatlakoztatta a sütőt a hálózati aljzathoz, az **AUTO** és a 0.00 jelzés villog a kijelzőn. A pontos idő beállításához nyomja meg egyszerre a – és + gombokat: a középső pont villogni kezd. Állítsa be a pontos időt a + és – gombokkal. A megfelelő érték beállítása után nyomja meg a középső gombot. A kijelzőn a „ton 1” szöveg látható. A kívánt hangjelzés kiválasztásához nyomja meg a – gombot. A megfelelő hangjelzés kiválasztása után nyomja meg a középső gombot. A pontos időt a fentiek szerint módosíthatja.









### Az időzítő beállítása

Az időzítő beállításához nyomja meg hosszan a középső gombot: a kijelzőn a 0.00 érték látható, és a csengő szimbólum villog. Állítsa be az időzítőt a + gomb segítségével (a legnagyobb beprogramozható érték 23 óra 59 perc). A visszaszámlálás néhány másodperc múlva elindul. A kijelzőn a pontos idő látható, és a csengő szimbólum világít, jelezve, hogy az időzítő be van állítva. A visszaszámlálás megtekintéséhez vagy módosításához nyomja meg ismét a középső gombot.

### A sütési idő beállítása


















Miután a gombok segítségével beállította a sütési módot és hőmérsékletet, nyomja meg a középső gombot: a kijelzőn a 0.00 érték látható, és a csengő szimbólum villog. Nyomja meg ismét a középső gombot: a kijelzőn a **dur** és 0.00 jelzés felváltva látható, valamint az **AUTO** jelzés villog. Állítsa be a sütési időt a + és – gombokkal (a legnagyobb beprogramozható érték 10 óra). A kijelzőn néhány másodperc múlva megjelenik a pontos idő, és az **AUTO** jelzés világít, jelezve, hogy a beállítás megtörtént. A hátralévő sütési idő megtekintéséhez és módosításához nyomja meg a középső gombot és tartsa lenyomva 2 másodpercig, majd nyomja meg ismét. A beállított idő lejártakor a szimbólum kialszik, hangjelzés hallható, és az **AUTO** jelzés villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomjon meg egy tetszőleges gombot. A sütés leállításához állítsa a funkciókat és a hőmérséklet-szabályozó gombot a 0 állásba, majd nyomja meg és tartsa megnyomva a középső gombot 2 másodpercig.

## A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA




FUNKCIÓ		LEÍRÁS
	<b>OFF</b>	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.
	<b>LÁMPA</b>	A sütő világításának felkapcsolása.
	<b>HAGYOMÁNYOS SÜTÉS</b>	Bármilyen típusú étel egyetlen szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A termosztát-jelzőfény kikapcsol, amint felmelegedett a sütő, és behelyezheti az ételt.
	<b>SMARTCLEAN</b>	A sütés során keletkezett szennyeződés eltávolítása alacsony hőmérsékletű ciklussal. A speciális zománcbevonat és a ciklus során keletkező vízgőz együttes hatása megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. Öntsön 200 ml vizet a sütőtér aljára, majd hajtson végre egy 30 perces ciklust 90 °C-on. A ciklus végén várjon 15 percet, mielőtt kinyitná az ajtót.
	<b>LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b>	Folyékony töltelékű (édes vagy sós) sütemények egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció két szinten történő sütéshez is használható. Sütés közben fordítsa meg az ételek helyzetét az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szint esetén pedig az 1. és a 3. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	<b>GRILLFŰTŐTEST</b>	Steak, rablöhús és kolbász grillezése; csőben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Az ételt a 4. szintre helyezze. Hús grillezésekor használja a zsírfogó tálcát a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. Az ételt a 3. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. Melegítse elő a sütőt 3-5 percig. Sütés közben a sütő ajtaja legyen csukva.
	<b>TURBO GRILL</b>	Nagy egybesült húсок sütéséhez (comb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szintekre helyezze. Használjon zsírfogó tálcát a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A tálcát az 1./2. szinten helyezze el, és töltsön bele kb. fél liter vizet. Sütés közben ajánlatos megfordítani a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen meg tudjon pirulni. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval használhatja a forgónyársat is (ha van).
	<b>KIOLVASZTÁS</b>	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		Igen	2	160-180	35-55	Tortaforma rácson
		Igen	1-3	150-170	30-90	3. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	2	150-190	30-85	Zsírfogó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrács
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/gyümölcsosárcák		Igen	3	170-180	15-40	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: rács (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	180	30-40	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	120-130	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	90	130-150	3. szint: sütőtepsi sütőrács (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	15-50	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	2. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi sütőrács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőtepsi sütőrács (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	2	175-200	40-50	Tortaforma rácson
		Igen	1-3	180-190	40-55	3. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Vols-au-vent/sós leveles tészták		Igen	3	180-200	20-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	180-190	20-40	3. szint: sütőtepsi sütőrácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Lasagne/sült tésztaételek/ cannelloni/flan		Igen	2	190-200	40-65	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	2	190-200	90-110	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	2	190-200	65-85	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	1/2	190-200	140-180	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson
Sült hal/fóliában sült hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	40-60	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőtepsi rácson
Piritós		Igen	4	200	2-5	Rács
Halfilé/steak		Igen	4	200	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász/kebabfélék/borda/ hamburger		Igen	4	200	30-50	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke, 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: sütőrácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke, 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs (ha van)
						1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Marhasült angolosan, 1 kg		-	2	200	35-50	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csulók		-	2	200	60-90	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
Sült burgonya		-	2	200	45-55	Zsírfgó tálca/sütőtepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Csőben sült zöldség		-	2	200	20-30	Sütőtepsi rácson



Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Lasagne és húsok		Igen	1-3	200	50-100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rács
Húsok és burgonya		Igen	1-3	200	45-100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rács
Hal és zöldségek		Igen	1-3	180	30-50*	3. szint: sütőtepsi sütőrács (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rács

\* A sütési időtartamok becslött értékek. Az ételt ettől eltérő időpontokban is ki lehet venni a sütőből, egyéni ízléstől függően. A sütési idők az ételtől függően hosszabbak lehetnek.

**Megjegyzés:** A sütőfunkciók szimbólumai némileg eltérhetnek az ábrán jelzettektől.

**Megjegyzés:** A hozzátvetőleges sütési idők és hőmérsékletek 4 személyes adagra vonatkoznak.

## AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

### A sütési táblázat használata

A táblázat az adott étel egy vagy egyszerre több szinten történő sütéséhez legmegfelelőbb funkciót jelzi. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők csak tájékoztató jellegűek, az értékeket az étel mennyisége és a használt tartozék típusa is befolyásolja. Először a legalacsonyabb ajánlott értéket használja. Ha az étel nem sül át eléggé, állítson be magasabb értéket. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű, fém sütőformát és sütőtepsit használjon. Jéni vagy kerámiából készült edények és tartozékok is használhatók, de vegye figyelembe, hogy ilyen esetben a sütési időtartamok némileg hosszabbak. A legjobb eredmény érdekében kövesse a sütési táblázatban megadott, az egyes szintekre helyezendő (mellékelt) tartozékokra vonatkozó tanácsokat.

### Különböző ételek egyszerre történő sütése

A „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Amennyiben szükséges, a sütés során váltson a második és a harmadik szint között. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amelyik hosszabb sütési időt igényel.

### Desszertek

- Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával egyetlen szinten. Használjon sötét színű, fém sütőformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egyenlő szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvós funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószínteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Ha ellenőrizni szeretné, hogy a magasra kelt sütemény megsült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.
- Tapadásmentes sütőforma használatakor ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyenletesen emelkedik meg a széleknél.
- Ha a sütemény sütés közben összeesik, legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet állítson be, és esetleg csökkentse a tésztában lévő folyadék mennyiségét, illetve óvatosabban keverje ki a tésztát.
- Lédús töltelékkel töltött desszertekhez (sajttorta vagy gyümölcsös pite) használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

### Hús

- Használjon tetszőleges sütőtepsit vagy jéni edényt, amely megfelel a sütésre váró húsdarab méretének. Egybesült készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább izesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Ha húst kíván grillezni, az egységes sütési eredmény érdekében válasszon egyforma vastagságú darabokat. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsőjének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a griltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst.

A sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcát közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

### Forgóyárs (csak adott modellek esetén)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a forgóyársra (a csirkét kötözze meg spárgával), és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzítette-e. Ezután illessze a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba, és fedje be a megfelelő tartóval. A füstképződés megelőzése érdekében és a sütés közben keletkező saft felfogásához ajánlott a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcát az első tartószíntre helyezni. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és amellyel a sütés végén az égési sérüléseket tudja megelőzni, amikor az ételt kivesszi a sütőből.

### Pizza

Egyhőn zsíroszza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Бұл нұсқаулар веб торапта қолжетімді болады: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### ӨЗ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ

Бұл нұсқаулық және құралдың өзі барлық уақытта оқылатын және қарастырылатын маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді.



Бұл – қауіпсіздікке қатысты, пайдаланушыларға және басқаларға ықтимал қауіп-қатер туралы ескертетін қауіптілік белгісі.

Барлық қауіпсіздік ескертулері қауіп таңбасымен және келесі шарттармен келеді:



#### ҚАУІПТІ

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелетін қауіпті жағдайды анықтайды.



#### ЕСКЕРТУ

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін қауіпті жағдайды анықтайды.

Барлық қауіпсіздік ескертулері алдын ала жіберілген ықтимал қауіпсіздік мәліметтерін беріп, құралды дұрыс пайдаланбаудан болатын жарақат, зақым және электр шоғы қауіпін азайту әдісін көрсетеді. Келесі нұсқауларды мұқият қарастырыңыз:

- Барлық босату және орнату операцияларын орындау үшін қорғаныс қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Кез келген орнату жұмысын орындау алдында құрал қуат көзінен ажыратылуы қажет.
- Орнату және техникалық қызмет өндірушінің нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті техник маман тарапынан жүзеге асырылуы тиіс. Пайдаланушы нұсқаулығында ерекше белгіленген болмаса, құрылғының ешбір бөлшегін жөндемеңіз не ауыстырмаңыз.
- Қуат кабелін ауыстыру жұмысы білікті электр маманымен ғана орындалуы қажет. Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Ереже бойынша құрылғының жерге тұйықталуы талап етіледі.
- Қуат көзінің сымы құралды негізгі қуат көзіне байланыстыру үшін жеткілікті түрде ұзын болуы қажет.
- Ағымдағы қауіпсіздік реттеулеріне сәйкес орнату үшін минималды байланыс аралығы 3 мм болатын барлық полюсті ажырату қосқышы пайдаланылуы қажет.
- Егер пеш тығынмен қамтылған болса, бірнеше тығын адапторларын пайдаланбаңыз.
- Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.
- Қуат көзі кабелін тартпаңыз.
- Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет.
- Егер индукция тақтасының беті сынса, оны пайдаланбаңыз және электр шоғы ықтималдығын болдырмау үшін құралды өшіріңіз (индукция функциясы бар үлгілерге ғана арналған).
- Құралды дененің су бөлігімен тұртпеңіз және аяқ киімсіз басқармаңыз.

- Бұл құрал тағамды пісіруге арналған ішкі құрал ретінде пайдаланылуға ғана арналған. Басқа қолданыс түріне рұқсат етілмейді (мысалы: жылыту бөлмелері). Өндіруші дұрыс пайдаланбауға немесе басқару құралдарын дұрыс орнатпауға қатысты барлық жауапкершіліктерден бас тартады.
- Құрал және оның қолжетімді бөліктері пайдалану барысында қызады. Қыздыру элементтеріне тиіп кетпеу үшін абай болыңыз. Енді жүретін сәбилерді (0-3 жас) және жас балаларды (3-8 жас) үздіксіз бақылау болмаса жолатпаңыз.
- 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құралды тек бақылаушы көзінше арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамау қажет. Балаларға тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын бақылаусыз орындауға рұқсат бермеңіз.
- Қолданыс барысында және кейін қыздыру элементтерін немесе құралдың ішкі беттерін түртпеңіз – күйіп қалу қаупі бар. Барлық құрамдастары толығымен суығанша құралдың маталарға немесе басқа жанатын материалдарға тиюіне мүмкіндік бермеңіз.
- Пісіру соңында, құрал есігін ашу кезінде, ыстық ауаның немесе будың шығып кетуіне мүмкіндік беріңіз, өзіңіз абайлаңыз. Құрал есігі жабық кезде ыстық ауа басқару панелінің үстіндегі саңылау арқылы айналады. Желдету саңылауларына кедергі жасамаңыз.
- Қыздырушы элементтерді түртпей кастрөлдерді және керек-жарақтарды алып тастау үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрал ішіне немесе жанына жанатын материалдарды қоймаңыз: құрал кездейсоқ қосылған жағдайда өрт болуы мүмкін.
- Құрал ішінде тығыздап жабылған ыдыстарды немесе контейнерлерді қыздырмаңыз немесе жылытпаңыз. Ішіндегі қысым ыдыстың жарылуына, құралдың зақымдануына әкелуі мүмкін.
- Синтетикалық материалдардан жасалған ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- Қатты қызған май және май өнімдері оңай тутанады. Май мен май өнімдеріне бай тағамдарды пісіру кезінде абай болыңыз.
- Тағамды құрғату барысында құралды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Егер тағамдарды пісіру кезінде алкогольдік ішімдіктер пайдаланылса (мысалы, ром, коньяк, шарап), алкоголь жоғары температураларда буланатынын есте сақтаңыз. Нәтижесінде алкогольден шыққан бу электр қыздыру элементімен байланысқа түсіп, өрттің пайда болуына әкеледі.
- Бумен тазалау жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз.

- Пиролиз циклі барысында пешті түртпеңіз. Пиролиз циклі барысында балаларды пештен алыс ұстаңыз. Тазалау циклін орындау алдын шамадан тыс шашырандыларды пеш қуысынан жою қажет (тек Пиролиз функциясы бар пештерге арналған).
- Осы пешке ұсынылған температура үлгісін ғана пайдаланыңыз.
- Әйнектің сынуына себеп болатындай беттің сызылуына жол бермес үшін, пеш есігінің әйнегін тазалау кезінде ауыр қырғыш тазалау құралдарын немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Электр шоғы қаупін болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында құралдың өшірілгенін тексеріңіз.
- Пісіру қазанындағы тағамды жабу үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз (қамтамасыз етілген пісіру қазаны бар пештерде ғана).

### **Тұрмыстық құрылғыларды тастау**

- Бұл құрал қайта өңделетін немесе қайта қолданылатын материалдармен жасалған. Жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес қолданыңыз. Тастау алдында қуат көзі кабелін кесіп алып тастаңыз.
- Бұл құрылғыны өңдеу, қалпына келтіру және қоқысқа тастау туралы қосымша ақпарат алу үшін, құзыретті жергілікті басқару органына, тұрмыстық қоқысты жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.

## **ОРНАТУ**

Құрылғыны орамнан шығарғаннан кейін, оны тасымалдау барысында оның зақымдалмағандығына және есіктің тиісінше жабылатындығына көз жеткізіңіз. Проблема туындаған жағдайда сатушымен немесе ең жақын Сатылымнан кейінгі қызмет орталығымен хабарласыңыз. Кез келген зақымнан қорғану үшін орнату кезінде полистирол көпіршігінің негізінен пешті алып тастаңыз.

### **ҚҰРЫЛҒЫ КОРПУСЫН ДАЙЫНДАУ**

- Пешпен байланысты ас үй құралдары ыстыққа төзімді болуы қажет (мин 90°C).
- Барлық кабинетті кесу жұмысын орындап, пешті үйге орнату алдында барлық ағаш қалдықтарын және ұнтақтарын мұқият алып тастаңыз.
- Орнатудан кейін пештің астына қол жеткізу мүмкін болмайды.
- Құрылғының дұрыс жұмыс істеуі үшін, жұмыс үстелі мен пештің жоғарғы шеті арасындағы минималды аралыққа бөгет жасамаңыз.

### **ЭЛЕКТР СЫМДАРЫН ЖАЛҒАУ**

Құрылғының төменгі жағында орналасқан деректер тақтасында көрсетілген кернеу үй желісіндегі кернеумен бірдей болуы керек. Деректер тақтасы пештің алдыңғы жиегінде орналасқан (есік ашылған кезде көрінеді).

- Қуат кабелін ауыстыру (H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) түрі) жұмысын тек білікті электр маманы орындауы қажет. Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### **ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР**

#### **Қолдану алдында:**

- Қатырма қағаздан жасалған қорғау бөліктерін, қорғау таспасын және жабысқақ белгілерді керек-жарақтардан алып тастаңыз.
- Пештен керек-жарақтарды алып тастап, оқшаулау материалдары мен қорғау майының иісі мен түтінін азайту үшін 200°C температурада қыздырыңыз.

#### **Қолдану барысында:**

- Ауыр заттарды есікке қоймаңыз, себебі оны зақымдауы мүмкін.
- Тұтқадан ешнәрсені есікке немесе ілмекке ілмеңіз.
- Пештің ішіне алюминий фольга төсемеңіз.
- Ыстық пеш ішіне ешқашан су құймаңыз; бұл эмаль қабатына зақым келтіруі мүмкін.
- Пештің асты арқылы ыдыстарды немесе кастрөлдерді өткізбеңіз, себебі бұл эмаль қабатына зақым келтіруі мүмкін.
- Басқа құралдардың электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін немесе есік арқылы өтпегенін тексеріңіз.
- Пешке атмосфералық әсерлерге ұшыратпаңыз.


## ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ



### Орам материалын тастау

Орам материалы 100% қайта өңделмелі болады және ол қайта өңдеу таңбасымен белгіленген (♻️). Буманың әр түрлі бөліктері қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган ережелеріне толығымен сәйкес және жауапкершілікпен берілуі керек.

### Өнімді тастау

- Бұл құрал электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау (WEEE) бойынша 2012/19/EC Еуропалық директивасына сай белгіленген.
- Бұл өнімнің тиісінше қоқысқа тасталуын қамтамасыз ету арқылы, сіз қоршаған орта мен адам денсаулығына тиетін ықтимал теріс әсерлердің алдын ала аласыз, бұл әсерлер осы өнімнің дұрыс емес қоқысқа тасталғанынан туындауы мүмкін.
- Құрылғыдағы  немесе онымен бірге берілген құжаттамадағы белгісі бұл құрылғы тұрмыстық қоқыс болып есептелмеуі керек және электрлік және электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған арнайы жинау орталығына өткізілуі тиіс екендігін көрсетеді.

### Қуат үнемдеу туралы кеңестер

- Пісіру кестесінде немесе рецептілерде көрсетілген жағдайда ғана пешті алдын ала қыздырыңыз.
- Жылуды жылдам сіңіретіндіктен қара немесе жылтыр заттарды пайдаланыңыз.

## ЭКО ДИЗАЙН ТУРАЛЫ МӘЛІМДЕМЕ

- Құрал EN 60350-1 Еуропалық стандартқа сәйкес Еуропалық реттеулер нөм. 65/2014 және 66/2014 эко дизайны талаптарына сәйкес келеді.

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

### Пеш жұмыс істемейді:

- Негізгі электр қуатының бар екендігін және пештің электр көзіне қосылғанын тексеріңіз.
- Егер ақаулық кетпей қойса, пешті өшіріп, қайта іске қосыңыз.

### Есік ашылмады:

- Егер ақаулық кетпей қойса, пешті өшіріп, қайта іске қосыңыз.
- **МАҢЫЗДЫ:** өздігінен тазалау барысында пеш есігі ашылмайды. Автоматты түрде босатылғанын күтіңіз ("Пиролиз функциясымен пештерді тазалау циклі" бөлімін көріңіз).

### Электрондық бағдарлама құралы жұмыс істемейді:

- Егер дисплей " F " әрпі мен сандарды көрсетсе, ең жақын Сатудан кейінгі қызметке хабарласыңыз. Бұндай жағдайда " F " әрпінен кейінгі санды айтыңыз.

## САТУДАН КЕЙІНГІ ҚЫЗМЕТ

### Сатудан кейінгі қызметке хабарласу алдында:

1. Мәселені "Ақаулықтарды жою нұсқаулығы" ішінде берілген ұсыныстар арқылы шеше алу мүмкіндігін тексеріңіз.
2. Құралды өшіріп, ақаулықтың бар-жоғын қайта қосу арқылы тексеріңіз.

### Егер жоғарыдағы тексерулерден кейін ақаулық кетпесе, ең жақын қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

Өрқашан көрсетіңіз:

- ақаулықтың қысқаша сипаттамасы;
- пештің нақты үлгісі және түрі;
- қызмет нөмірі (мәліметтер тақтасындағы Service (Қызмет) сөзінен кейінгі нөмір), құрал қуысының оң жақ шетінде орналасқан (пеш есігі ашылған кезде көрінеді). Қызмет нөмірі кепілдік кітапшасында да көрсетілген;
- толық мекенжайыңыз;
- телефоныңыздың нөмірі.

**SERVICE**



0000 000 00000

Егер жөндеу жұмыстары талап етілсе, өкілетті **Сатудан кейінгі қызметпен** хабарласыңыз (түпнұсқалы қосалқы бөліктердің пайдаланылғанына және дұрыс жөндеу жұмыстары орындалғанына кепілдік беру).

## ТАЗАЛАУ

- ЕСКЕРТУ**
- Бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
  - Пешті суыған кезде ғана тазалаңыз.
  - Қызмет алдында қуатты ажыратыңыз.

### Пештің сырты

**МАҢЫЗДЫ:** Коррозиялы немесе қырғыш тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. Егер осы өнімдердің біреуі құралмен байланысқа түссе, дымқыл шағын талшықты матамен дереу тазалаңыз.

- Беттерді дымқыл шағын талшықты матамен тазалаңыз. Егер өте ылғалды болса, суға тазалау ерітіндісінің бірнеше тамшысын қосыңыз. Соңында құрғақ матамен сүртіп кептіріңіз.

### Пеш іші

**МАҢЫЗДЫ:** қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды және қылшақтарды пайдаланбаңыз. Уақыт өткен сайын олар эмальданған бетті және духовка есігінің шынысын құртуы мүмкін.

- Әр қолданыстан кейін пешті суытып, жиналған кірді және тамақ қалдықтарынан (мысалы, құрамында қанты көп тағамнан) болатын дақтарды кетіру үшін пешті әлі жылы күйде тұрған кезде тазалаңыз.
- Фирмалық пеш тазалау сұйықтықтарын пайдаланып, өндіруші нұсқауларын орындаңыз.
- Есік әйнегін арнайы тазалау сұйықтығымен тазалаңыз. Пеш есігі тазалықты қамтамасыз ету үшін алынып тасталуы керек (ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ бөлімін көріңіз).
- Пешті тазалау үшін тордың (ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ бөлімін көріңіз) үстіңгі қыздыру элементін төмендетуге болады (кейбір үлгілер ғана).

**N.B.:** Тағамдарды ұзақ уақыт бойы жоғары су мөлшерімен пісіру барысында (мысалы, пицца, көкөністер, т.б.) есік ішінде немесе бекітпе айналасында конденсация жиналуы мүмкін. Пеш суық болған кезде есік ішін матамен немесе губкамен құрғатыңыз.

### Керек-жарақтар:

- Пайдаланғаннан кейін керек-жарақтарды дереу жуғыш құралды суға малып, оларды пеш қолғаптарымен тазалаңыз.
- Тағам қалдықтарын қылшақ немесе губка көмегімен оңай жоюға болады.

### Пештің артқы қабырғасын және катализатор жағындағы панельдерін (егер болса) тазалау:

**МАҢЫЗДЫ:** шіріткіш немесе қырғыш тазалау құралдарын, ауыр қылшақтарды, ыдысты қыру құралдарын немесе пеш спрейлерін пайдаланбаңыз, себебі олар каталитикалық бетті және өзін-өзі тазалау сипаттарын құртуы мүмкін.

- 200°C температурасында желдеткіш функциясымен бос пешті шамамен бір сағат қосып қойыңыз
- Одан кейін тағам қалдығын губкамен кетіру алдында құрылғыны суытып алыңыз.

### Пештерді пиролиз функциясымен тазалау (егер бар болса):

- ЕСКЕРТУ**
- Пиролиз циклі барысында пешті түртпеңіз.
  - Пиролиз циклі барысында балаларды пештен алыс ұстаңыз.

Бұл функция шамамен 500°C температурада пісіру барысында пештің ішінде болатын тамшыларды жояды. Осындай жоғары температурада пеш суыған кезде оңай дымқыл шүберекпен сүртілетін деңгейге келтіреді.

Әрбір қолданыстан кейін пиролиз функциясын таңдамаңыз, оны пеш өте лас немесе алдын ала жылыту және пісіру кезінде түтін немесе бу шығарған кезде ғана пайдаланыңыз.

- Егер пеш үстелдің астында болса, өздігінен тазалау (пиролиз) барысында барлық жандыру құралдары немесе электр қыздыру тақталары өшірулі екендігін тексеріңіз.
- Пиролиз функциясын іске қоспас бұрын барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз. Құрал 2 пиролиз функциясымен жабдықталған:

1. Электр қуатын үнемдеу циклі (PYRO EXPRESS/ECO): бұл стандартты циклге қарағанда 25%-ға аз энергияны тұтынады. Оны жүйелі аралықтарда таңдаңыз (2 немесе 3 жүйелі жағдайдан кейін етті пісіргеннен кейін).

2. Стандартты цикл (ПИРО): бұл өте лас пешті тазалауға арналған.

- Барлық жағдайларда белгілі бір қолданыстан кейін және пештің ластану деңгейіне байланысты пеш дисплейіндегі хабар өздігінен тазалау циклін қосуды ұсынады.

**N.B.:** Пиролиз функциясы барысында пеш есігі ашық болмайды; пеш ішіндегі температура қолданбалы қауіпсіз деңгейге оралмайынша құлыптаулы қалады.



## ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ

### ⚠ ЕСКЕРТУ

- Қорғаныс қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Келесі операцияларды орындау алдында пештің суығанын тексеріңіз.
- Қызмет алдында қуатты ажыратыңыз.

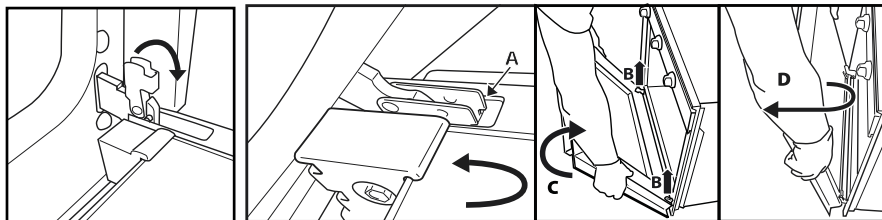
### ЕСІКТІ АЛЫП ТАСТАУ

#### Есікті алу:

1. Есікті толығымен ашыңыз.
2. Ұстағыштарды көтеріп, алға қарай жүргенінше жылжытыңыз (сур. 1).
3. Есікті барынша жауып (А), оны жоғары көтеріп (В), босатылғанша (D) оны бұрыңыз (С) (сур. 2).

#### Есікті қайта орнату:

1. Ілмектерді орнына салыңыз.
2. Есікті толығымен ашыңыз.
3. Екі ұстағышты орнына салыңыз.
4. Есікті жабыңыз.

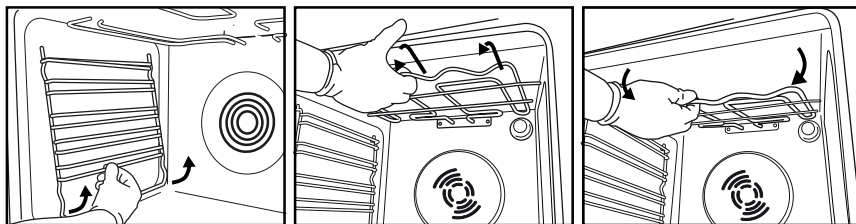


Сур. 1

Сур. 2

### ҮСТІҒІ ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТІН ЖЫЛЖЫТУ (КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ ҒАНА)

1. Бүйірлік аксессуар ұстағыш торларды алып тастаңыз (сур. 3).
2. Қыздыру элементін кішкене сыртқа итеріп (сур. 4), оны түсіріңіз (сур. 5).
3. Қыздыру элементін орнына салу үшін көтеріп алға тікелей тартып, латералды тірекке келгенін тексеріңіз.



Сур. 3

Сур. 4

Сур. 5

### ДУХОВКА ШАМЫН АУЫСТЫРУ

**Пеш шамын ауыстыру** (бар болған жағдайда):

1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шам қақпағын босатып (сур. 6), шамды ауыстырып (шам түрі ескертпесін көріңіз), шам қақпағын (сур. 7) кері қайта бұраңыз.
3. Пешті қуат көзіне қайта қосыңыз.



Сур. 6

Сур. 7

#### **Н.А.:**

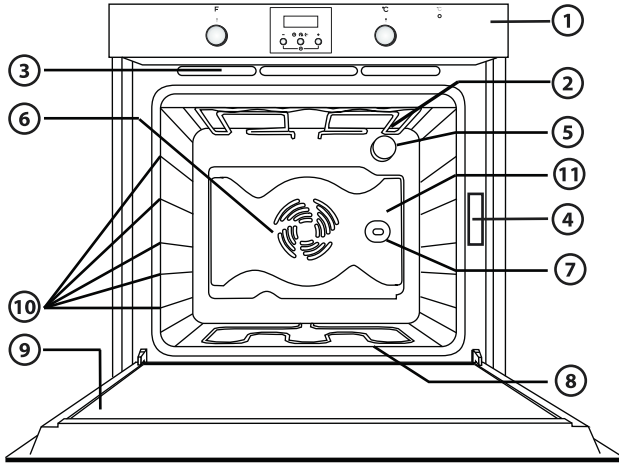
- Тек 25-40 Вт/230 В Е-14, Т300°С түрлі ыстық шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В G9, Т300°С түрлі галоген шамдарын пайдаланыңыз.
- Құралда пайдаланылған шам электр құралдарына арналған және тұрмыстық бөлмені жарықтандыруға үйлесімді (Коммиссия реттеуі (ЕО) нөмірі: 244/2009).
- Шамдар Сатудан кейінгі қызметтен қолжетімді.

## МАҢЫЗДЫ:

- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өңдемеңіз.
- Шам қақпағын салмайынша пешті пайдаланбаңыз.

## ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

### ЭЛЕКТР СИМДАРЫН ЖАЛҒАУ ҮШІН ОРНАТУ ТУРАЛЫ ПАРАГРАФТЫ ҚАРАҢЫЗ



1. Басқару тақтасы
2. Жоғарғы қыздырушы элемент/гриль
3. Суыту жүйесі (бар болған жағдайда)
4. Деректер тақтасы (жойылмайды)
5. Жеңіл
6. Пісіру желдету жүйесі (бар болған жағдайда)
7. Ауыстырғыш (бар болса)
8. Төменгі қыздырушы элемент (көрінбейді)
9. Есік
10. Сөрелер орны
11. Артқы қабырға

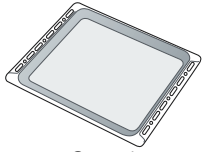
### Н.А.:

- Пісіру соңында пеш өшірілгеннен кейін суыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- Өнім сызбадан гөрі шамалы өзгеше пайда болуы мүмкін.

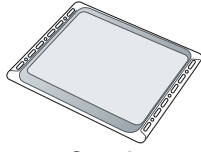


## ҮЙЛЕСІМДІ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

(пешпен бірге берілетін қосымша құралдар туралы ақпаратты техникалық микрофишадан көріңіз)



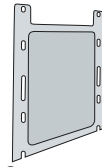
Сур. 1



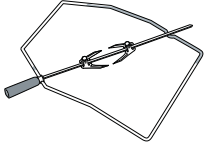
Сур. 2



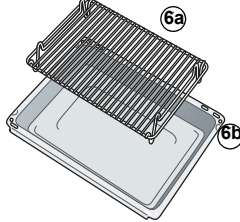
Сур. 3



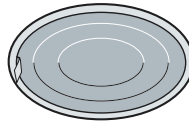
Сур. 4



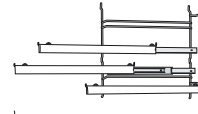
Сур. 5



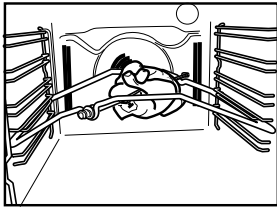
Сур. 6



Сур. 7



Сур. 8



Сур. 9

### Тамшы науасы (сур. 1)

Сым текшесіне немесе көкөністермен не көкөністерсіз ет, тауық еті және балық, т.б. пісіруге арналған табаға орналастыру кезінде тағам мен бөліктерін жинауға арналған. Май және түтін таратылуын болдырмау үшін тамшы науасына шамалы су құйыңыз.

### Пісіру тамшысы (сур. 2)

Бисквиттерді, тоқаштарды және пиццаларды пісіруге арналған.

### Сым текше (сур. 3)

Тағамды торда пісіруге немесе ыдыстар, торт пішіндерін және басқа пісіру ыдысын тіреуге арналған. Бұны кез келген қолжетімді деңгейге орналастыруға болады. Сым текшенің бетін жоғары немесе төмен қаратып салуға болады.

### Каталитикалық жақ тақталары (сур. 4)

Бұл панельдерде май шашырандысын сіңіретін арнайы эмальді шағын тесіктер бар. Майлы тағамды пісіруден кейін автоматты тазалау циклін орындау ұсынылады (ТАЗАЛАУ бөлімін көріңіз).

### Ауыстырғыш (сур. 5)

9-суретте көрсетілген ауыстырғышты пайдаланыңыз. Сонымен қатар, ақпарат үшін "Ұсынылған пайдалану және кеңестер" бөлімін көріңіз.

### Тор табасының жиыны (сур. 6)

Бұл жиын сым текшеден (6a) және эмальданған ыдыстан тұрады (6b). Бұл жиынды сым текшеге (3) қою және Гриль функциясымен пайдалану керек.

### Май сүзгісі (сур. 7)

Тек белгілі бір маймен пісіруге арналған. Оны желдеткішке қарама-қарсы, духовка қуысының артқы қабырғасына іліңіз. Оны ыдыс жуғышта тазалауға және желдеткіш функциясымен пайдалануға болады.

### Текшелерді жылжыту (сур. 8)

Олар пісіру барысында сым текшелері мен тамшы науаларының тартылуына мүмкіндік береді. Барлық керек-жарақтарға үйлесімді оларды ыдыс тазалағышта тазалауға болады.

Керек-жарақтардың саны сатып алынған үлгіге байланысты өзгеруі мүмкін.

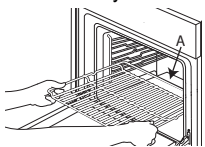
### ҰСЫНЫЛМАЙТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Басқа аксессуарларды Сатылымнан кейінгі қызмет ішінен бөлек сатып алуға болады.

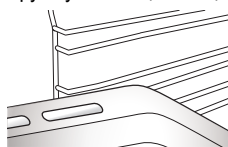
### ПЕШКЕ СЫМДЫ ТЕКШЕЛЕРДІ ЖӘНЕ БАСҚА ҚОСЫМША ҚҰРАЛДАРДЫ САЛУ

1. "А" бөлігін жоғары қаратып сымды сәрені көлденеңінен салу (1-сур).

2. Тамшы науасы және пісіру науасы сияқты басқа аксессуарлар сымды сәре сияқты жолмен салынады (сур. 2)

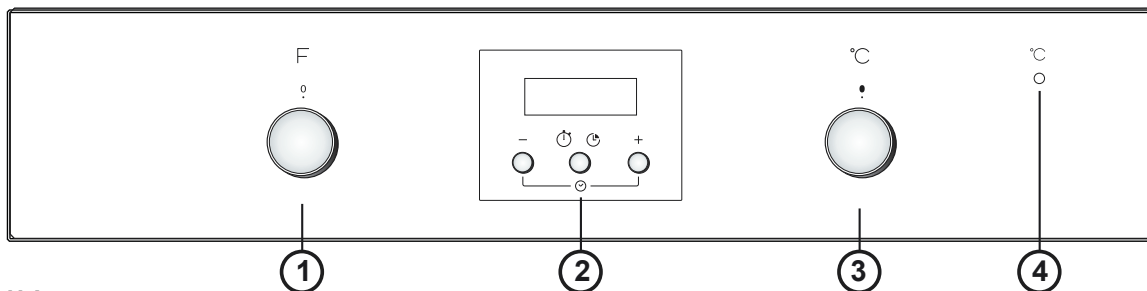


1-сурет



2-сурет

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ



**Н.А.:**

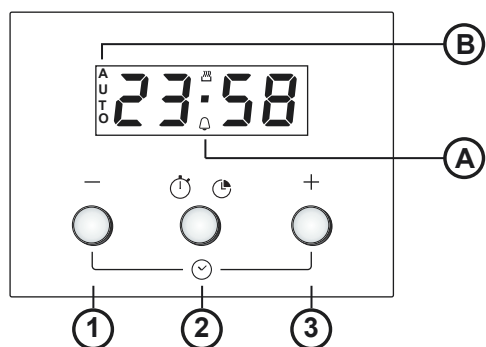
- Өнім сызбадан гөрі шамалы өзгеше пайда болуы мүмкін.
- Егер пештегі тетіктер алынбалы болса, оларды ортаға қарай итерсеңіз, олар үлгі түріне қарай қалқып шығады.

1. Функция селекторының тұтқасы
2. Электроникалық бағдарламалау құралы
3. Термостат тұтқасы
4. Қызыл термостат шамы

### ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ ӘДІСІ

- Селектор тұтқасын қажетті функцияға бұрыңыз. Духовка шамдары жанады.
- Термостат тұтқасын сағат тілімен қажетті температураға бұрыңыз. Термостат шамы жанып, пеш таңдалған температураға жеткен кезде қайта өшеді. Пісіру соңында тұтқаларды “0” күйіне бұрыңыз.

### ЭЛЕКТРОНДЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАУ ҚҰРАЛЫН ПАЙДАЛАНУ



1. - түймесі: дисплейде көрсетілген мәнді төмендету
2. түймесі : түрлі параметрлерді таңдауға арналған:
  - a. Таймер
  - b. Тамақ пісіру уақыты
3. + түймесі: дисплейде көрсетілген мәнді арттыру

- A.** Таңба операциядағы таймер функциясын көрсетеді
- B.** **AUTO** таңбасы жасалған параметрді растайды

### Пешті алғаш рет пайдалану

Күн уақыты мен дыбысты сигнал үнін орнату.

Пешті қуат көзіне қосу кезінде **AUTO** және 0.00 дисплейде жыпылықтайды. Күн уақытын орнату үшін - және + түймелерін бір уақытта басыңыз: ортаңғы нүкте жыпылықтайды. + және - түймелерімен күн уақытын орнатыңыз. Қажетті мән таңдалған кезде ортаңғы түймені басыңыз. Дисплей “top 1” хабарын көрсетеді. Қажетті реңкті таңдау үшін – түймесін басыңыз. Қажетті реңк таңдалған кезде ортаңғы түймені басыңыз. Күн уақытын өзгерту үшін жоғарыда сипатталғандай жалғастырыңыз.









### Таймерді орнату

Таймерді орнату үшін ортаңғы түймені ұзақ басыңыз: дисплей 0.00 көрсетіп, қоңырау таңбасы жыпылықтайды. + түймесімен таймерді орнатыңыз (максималды бағдарламаланатын мәні: 23 сағат 59 минут). Кері санақ бірнеше секундтан кейін басталады. Дисплей күн уақытын көрсетеді және таймер орнатылғанын растайтын қоңырау қалады. Кері санақты көру үшін оны қажетінше өзгертіп, ортаңғы түймені қайта басыңыз.













### Пісіру уақытын орнату

Пісіру режимін және температураны тұтқалармен таңдаудан кейін ортаңғы түймені басыңыз: дисплей 0.00 көрсетіп, қоңырау таңбасы жыпылықтайды. Ортаңғы түймені қайта басыңыз: дисплейде **dur** және 0.00 ретімен көрсетіліп, **AUTO** жыпылықтайды. + және - түймелері арқылы пісіру уақытын орнатыңыз (максималды бағдарламаланатын мәні: 10 сағат). Бірнеше секундтан кейін дисплей күн уақытын көрсетеді және **AUTO** хабары параметрді растап жанған күйінде қалады. Қалған пісіру уақытын көруге және қажетінше өзгертуге ортаңғы түймені 2 секунд басып, одан кейін екінші рет қайта басыңыз. Орнату уақыты соңында таңба өшіп, дабыл дыбысы шығады және **AUTO** хабары дисплейде жанады. Дабылды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз. Функциялар және температура тұтқасын нөлге қайтарып, пісіруді аяқтау үшін ортаңғы түймені екі секунд басыңыз.











## ФУНКЦИЯ СИПАТТАМАСЫНЫҢ КЕСТЕСІ

ФУНКЦИЯ		СИПАТТАМА
	<b>ӨШІРУ</b>	Пісіруді тоқтату және пешті өшіру.
	<b>ШАМ</b>	Пеш шамын қосуға арналған.
	<b>ДӘСТҮРЛІ</b>	Тек бір текшеде тағам түрін пісіру. 2-текшені пайдаланыңыз. Пешті талап етілетін температураға алдын ала қыздыру. Пеш дайын болып, тағам орналастырылған кезде термостат шамы өшеді.
	<b>СМАРТ ТАЗАЛАУ</b>	Төмен температура циклі құралдарымен пісіру арқылы жасалған ласты жою. Арнайы жабын мен циклі барысында босатылған су буы тіркесімі қалдықты жояды. Пеш суыған кезде функцияны белсендіріңіз. 200 мл суды ыдыс түбіне құйып, одан кейін 90°C шамасында 30 минут цикл жүргізіңіз. Цикл соңында есікті ашу алдында 15 минут күтіңіз.
	<b>CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ)</b>	Сұйық салмасы (тәтті немесе ащы) бар тоқаштарды бір текшеде пісіруге арналған. Бұл функцияны екі текшеде тамақ пісіру үшін де пайдалануға болады. Тамақты біркелкі пісіру үшін тамақтың орындарын ауыстырып тұрыңыз. Тек бір текшеде пісіру үшін 2-текшені пайдаланыңыз, ал екі текшеде ғана тамақ пісіру үшін 1-текшені және 3-текшені пайдаланыңыз. Тамақ пісірмес бұрын пешті қыздырып алыңыз.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Гриль стейгін, кебаб және шұжықшалар жасау; көмеш және тостер нанын өсімдіктермен пісіру. Тағамды 4-ші текшеге салыңыз. Етпен гриль жасау кезінде пісіру шырынын жинау үшін тамшы науасын пайдаланыңыз. Шамамен жарты литр су қосып, 3-тартпаға салыңыз. Пешті 3-5 мин алдын ала қыздырыңыз. Пісіру барысында пеш есігі жабық болуы қажет.
	<b>ТУРБО ГРИЛЬ</b>	Ет бөліктерін қуыру (аяқтар, қуырылған сиыр еті, тауық). Тағамды ортаңғы текшелерге қойыңыз. Пісіру сусынын жинау үшін тамшы науасын пайдаланыңыз. Шамамен жарты литр су қосып, 1-ші/2-ші текшеге салыңыз. Қара болғанша пісіру барысында бетті ауыстыру ұсынылады. Пеш алдын ала жылытылмауы керек. Пісіру барысында пеш есігі жабық болуы қажет. Осы функциямен қамтамасыз етілген жағдайда ауыстырғышты пайдалануға болады.
	<b>ЖІБІТУ</b>	Тағамды еріту жылдамдығын арттыру. Тағамды ортаңғы текшеге салыңыз. Тағамның сыртта құрғауын болдырмау үшін бумасында қалдырыңыз.

## ПІСІРУ КЕСТЕСІ

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Текше (астынан)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Керек-жарақтар және ескертпелер
Қалған кекстер		Иә	2	160-180	35-55	Сым текшедегі пирог
		Иә	1-3	150-170	30-90	Текше 3: сым текшедегі тоқаш пішін қалыбы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Сым текшедегі пирог
Толтырылған пирогтар (сыр пирогы, струдель, алма пирогы)		Иә	2	150-190	30-85	Тамшы науасы/нан пісіру науасы немесе сым текшедегі торт пішіні
		Иә	1-3	150-190	35-90	Текше 3: сым текшедегі тоқаш пішін қалыбы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Сым текшедегі пирог
Бисквиттер/Торттар		Иә	3	170-180	15-40	Тамшы науасы/нан пісіру науасы
		Иә	1-3	150-175	20-45	Текше 3: сым текше (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Чокс тоқаштары		Иә	3	180	30-40	Тамшы науасы/нан пісіру науасы
		Иә	1-3	170-190	35-45	Текше 3: Сым текшедегі пеш науасы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Меренга		Иә	3	90	120-130	Тамшы науасы/нан пісіру науасы
		Иә	1-3	90	130-150	Текше 3: Сым текшедегі пеш науасы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Нан / пицца / фокачча		Иә	2	190-250	15-50	Тамшы науасы/нан пісіру науасы
		Иә	1-3	190-250	25-45	Текше 3: Сым текшедегі пеш науасы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Текше (астынан)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Керек-жарақтар және ескертпелер
Қатырылған пицца		Иә	2	250	10-15	Текше 2: тамшы науасы/нан пісіру науасы не сым текше
		Иә	1-3	250	10-20	Текше 3: Сым текшедегі пеш науасы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Дәмді бәліштер (көкөніс бәліші, киш лорен)		Иә	2	175-200	40-50	Сым текшедегі пирог
		Иә	1-3	180-190	40-55	Текше 3: сым текшедегі тоқаш пішін қалыбы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Сым текшедегі пирог
Vols-au-vent / Қабатты қамыр крекерлері		Иә	3	180-200	20-30	Тамшы науасы/нан пісіру науасы
		Иә	1-3	180-190	20-40	Текше 3: Сым текшедегі пеш науасы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз) Текше 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Лазанья / Пісірілген паста / Каннеллони / фландар		Иә	2	190-200	40-65	Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Қой/бұзау/сиыр/шошқа 1 кг		Иә	2	190-200	90-110	Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Тауық/қоян/үйрек 1 кг		Иә	2	190-200	65-85	Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Үндік/қазы 3 кг		Иә	1 / 2	190-200	140-180	Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Духовкаға пісірілген балық/эн папиллоте (жая, толық)		Иә	2	180-200	40-60	Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Қуырылған көкөністер (қызанақтар, кәділер, кәді)		Иә	2	175-200	50-60	Сым текшедегі пеш науасы
Қытырлақ нан		Иә	4	200	2-5	Сым текше
Балық жаялары/стейктер		Иә	4	200	30-40	Текше 4: Сым текше (пісіру кезінде тағамды жартылай бұру)
						Текше 3: Сулы тамшы науасы

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Текше (астынан)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Керек-жарақтар және ескертпелер
Шұжықшалар/ кәуаптар/қосалқы қабырғалар / Гамбургерлер		Иә	4	200	30-50	Текше 4: Сым текше (пісіру кезінде тағамды жартылай бұру)
						Текше 3: Сулы тамшы науасы
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Текше 2: сым текше (пісіру кезінде тағамды үштен екісін бұру)
						Текше 1: Сулы тамшы науасы
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Текше 2: ауыстырғыш (бар болса)
						Текше 1: Сулы тамшы науасы
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		-	2	200	35-50	Сым текшедегі пеш науасы (пісіру кезінде тағамды үштен екісін бұру)
Қой аяғы/сандары		-	2	200	60-90	Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы (қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға бұраңыз)
Қуырылған картоптар		-	2	200	45-55	Тамшы науасы/нан пісіру науасы (пісіру кезінде тағамды үштен екісін бұру)
Көкөніс көмеші		-	2	200	20-30	Сым текшедегі пеш науасы
Лазанья және ет		Иә	1-3	200	50-100*	Текше 3: Сым текшедегі пеш науасы (Қажет болса, пісіру уақытының үштен екісі өткенде сөрелерді ауыстырыңыз)
						Текше 1: Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Ет және картоптар		Иә	1-3	200	45-100*	Текше 3: Сым текшедегі пеш науасы (Қажет болса, пісіру уақытының үштен екісі өткенде сөрелерді ауыстырыңыз)
						Текше 1: Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Балық және көкөністер		Иә	1-3	180	30-50*	Текше 3: Сым текшедегі пеш науасы (пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз)
						Текше 1: Сым текшедегі тамшы науасы немесе пеш науасы

\* Пісіру уақыты болжалды. Жеке теңшеуге байланысты тағамды кез келген уақытта пештен алуға болады. Ыдысқа байланысты пісіру уақыты ұзақ болуы мүмкін.

**N.B.:** пісіру функциясының таңбалары сызбадан шамалы өзгеше болуы мүмкін.

**N.B.:** пісіру уақыты және температуралары шамамен 4 бөлікке арналған.

## **ҰСЫНЫЛҒАН ҚОЛДАНЫС ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР**

### **Пісіру кестесін оқу әдісі**

Кесте бір уақытта бірнеше сәреде пісірілетін кез келген берілген тағамға пайдаланылатын үздік функцияны анықтайды. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру уақыты және температуралары тек нұсқаулық үшін беріледі және пайдаланылған керек-жарақ түрі мен тағам мөлшеріне байланысты. Ең төменгі ұсынылған мөлшерлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген керек-жарақтарды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сондай-ақ, пирекс немесе керамикадағы кастрөлдерді және керек-жарақтарды пайдалануға болады, бірақ пісіру уақыты ұзақ болатынын ескеріңіз. Үздік нәтижелерге қол жеткізу үшін әр түрлі сәрелерге қойылатын керек-жарақтарды таңдауға арналған пісіру кестесінде берілген кеңесті орындаңыз (қамтамасыз етілген).

### **Әр түрлі тағамды бір уақытта пісіру**

"КҮШТІ АУА" функциясы арқылы әр түрлі сәрелермен бір уақытта бір пісіру температурасын талап ететін тағамдарды пісіруге болады (мысалы: балық немесе көкөністер). Қажет болса, екінші-үшінші деңгейлерді ауыстырып қосыңыз. Аз пісіру уақытын талап ететін тағамды алып тастап, пеште ұзақ пісіру уақытын талап ететін тағамды қалдырыңыз.

### **Десерттер**

- Тек бір сәредегі дәстүрлі функция арқылы дәмді десерттерді пісіріңіз. Қара түсті металл торт пішіндерін пайдаланыңыз және оларды үнемі сымды сәреге қойыңыз. Бірнеше сәреде пісіру үшін күшті ауа функциясын таңдап, ыстық ауаның оңтайлы циркуляциясын қосу арқылы сәрелерге торт пішіндерін дұрыс орналастырыңыз.
- Пирогтің пісірілгенін тексеру үшін ағаш тіс шұқығышты пирог ортасына салыңыз. Егер тіс шұқығыш таза шықса, пирог дайын.
- Егер жабыспайтын пирог пішіндері пайдаланылса, шеттері дұрыс көтерілуі үшін шеттеріне май құймаңыз
- Егер пісіру барысында пирог "қатайса", келесі уақытта төмен температураны орнатыңыз, қоспадағы су мөлшерін азайтыңыз немесе жақсылап араластырыңыз.
- Ылғалды қоспалы десерттер үшін (сыр пирогі немесе жемісті пирогтар) "КОНВЕКЦИЯЛЫ НАН ПІСІРУ" функциясын пайдаланыңыз. Қамыр асты шикі болса, сәрені төмендетіп, қоспа қосу алдында пирог астына бисквит ұнтақтарын себіңіз.

### **Ет**

- Пісірілетін ет бөлігінің көлеміне сәйкес пеш науасын немесе пирекс ыдысты пайдаланыңыз. Қуырылған бөліктері үшін қосымша дәм үшін пісіру барысында етті майлап, ыдыстың астына кейбір қоспа қосу ұсынылады. Қуырма дайын болған кезде пеште 10-15 минут болуына мүмкіндік беріңіз немесе алюминий фольгамен ораңыз.
- Егер еттен гриль жасау керек болса, біртекті пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін бірдей қалыңдықпен кесіңіз. Өте қалың ет бөліктерін ұзақ пісіру керек болады. Ет сыртының күйіп кетуінің алдын алу үшін тағамды грильден алыс ұстау арқылы сым текше орнын төмендетіңіз. Пісіру барысында еттің үштен екісін айналдырыңыз.

Тамақтан ағатын суды жинау үшін тамшы науасын жарты литр су құйып, ет қойылатын текшенің дәл астына қойыңыз. Қажет болған кезде толтырыңыз.

### **Аудармалы істікше (тек кейбір үлгілерде бар)**

Ет пен құс етінің үлкен бөліктерін қуыру үшін осы керек-жарақты пайдаланыңыз. Етті істікке қойып (тауық еті үшін жіппен байлау), тиісті тірекке қалдыра отырып, пеш қабырғасының алдында орналасқан орынға салу алдында қауіпсіз екендігін тексеріңіз. Түтіннің алдын алу және пісіру сусынын жинау жұмыстары үшін жарты литрлі сумен тамшы науасын бірінші деңгейге орналастыру ұсынылады. Стержень пісіру алдында алынып тасталуы қажет пластик тұтқадан тұрады және тағамды пештен алған кезде күйікті болдырмау үшін пісіру соңында пайдаланылады.

### **Пицца**

Пиццаның негізі қытырлақ болуы үшін, науаларға аздап май жағыңыз. Пісіру барысында моцарелланың үштен екі бөлігін пиццаның үстіне себіңіз.

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Эта инструкция также доступна на интернет-сайте: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА**

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей. Каждое указание по технике безопасности предваряется символом «Опасность» и следующими словами:



#### **ОПАСНОСТЬ**

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.



#### **ВНИМАНИЕ**

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об имеющихся потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.

- Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если духовка оснащена электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею. Выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы.



Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.

- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах. Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте пароочистители.
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от остатков разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.
- Не накрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

## **Утилизация бытовых приборов**

- Этот прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте кабель питания.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

## **УСТАНОВКА**

После распаковки духовки проверьте ее на предмет возможных повреждений во время транспортировки, убедитесь, что дверца закрывается должным образом. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенопласта только в момент установки.

### **ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА**

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна быть стойкой к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку вырежьте все необходимые отверстия в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для правильной работы прибора зазор между столешницей и верхней стороной духовки должен всегда оставаться свободным.

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

Убедитесь, что напряжение питания, указанное на паспортной табличке прибора, соответствует напряжению в электрической сети. Паспортная табличка находится на передней стороне духовки (видна при открытой дверце).

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## **ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

### **Перед использованием:**

- Удалите с принадлежностей защитные куски картона, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

### **Во время использования:**

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу — это может привести к ее поломке.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не накрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не наливайте воду внутрь горячей духовки — это может привести к повреждению эмали.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, так как при этом можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других приборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.


## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



### Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

### Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или используемом рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

## ЗАЯВЛЕНИЕ ОБ ЭКОДИЗАЙНЕ

- Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №65/2014 и №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

## ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети, убедитесь, что духовка включена в сеть.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

### Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
- **ВАЖНО:** на время самоочистки дверца духовки блокируется. Дождитесь ее автоматической разблокировки (см. раздел "Очистка духовок с использованием режима пиролиза").

### Не работает электронное программирующее устройство:

- Если на дисплее отображается буква "F", за которой следует какая-либо цифра, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите цифру, следующую за буквой "F".

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

### Перед обращением в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

**Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.**

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова "Сервисное обслуживание" на паспортной табличке, расположенной на правом торце камеры — она видна при открытой дверце духовки).  
Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE



0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в авторизованный **Сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

## ЧИСТКА

- ВНИМАНИЕ**
- Не используйте пароочистители.
  - Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.
  - Перед началом обслуживания отключите прибор от электросети.

### Внешние поверхности духовки

**ВАЖНО:** не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной салфеткой из микрофибры.

- Протрите поверхности духовки влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Протрите насухо сухой тканью.

### Внутренние поверхности духовки

**ВАЖНО:** Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств со временем ведет к повреждению эмалевых покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь специальными чистящими средствами для духовок в соответствии с указаниями их производителей.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел “ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить (см. раздел “ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”) для удобства чистки верха камеры (только в некоторых моделях).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** при длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и в районе уплотнения может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь тканью или губкой.

### Принадлежности:

- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде с добавлением средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пиццы легко удаляются при помощи щетки или губки.

### Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (при наличии):

**ВАЖНО:** для чистки каталитических панелей не пользуйтесь абразивными средствами, жесткими щетками, мочалками для кастрюль или аэрозолями для духовок, так как это может привести к повреждению покрытиях панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме конвекции при температуре 200°C примерно на один час
- Затем дайте прибору остыть и удалите остатки продуктов губкой.

### Цикл чистки духовки с функцией пиролитической очистки (если предусмотрена):

- ВНИМАНИЕ**
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролитической очистки.
  - Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки.

В этом режиме происходит выжигание накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений при температуре около 500°C. При такой высокой температуре отложения превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной тряпкой, когда духовка остынет. Не включайте режим пиролиза после каждого использования духовки. Пользуйтесь им, только когда духовка сильно загрязнена или если в процессе предварительного нагрева или приготовления пищи из нее идет дым.

- Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все электроконфорки панели на время самоочистки (пиролиза).
  - Перед включением режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности.  
В приборе предусмотрено два режима пиролитической очистки:
1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO), расходующий примерно на 25% энергии меньше по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).
  2. Стандартный цикл (Пиролиз 120 мин.) который подходит для очистки сильно загрязненной духовки.
- После определенного количества приготовленных блюд с учетом степени загрязнения на дисплей духовки выводится сообщение, рекомендуемое выполнить цикл самоочистки.

**Примечание:** Во время пиролитической очистки открытие дверцы духовки невозможно; дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не опустится до безопасного уровня.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Пользуйтесь кухонными рукавицами-прихватками.
- Перед выполнением описываемых ниже операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед началом обслуживания отключите прибор от электросети.

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

#### Снятие дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните ее (С) так, чтобы она вышла из креплений (D) (Рис. 2).

#### Установка дверцы:

1. Вставьте петли в соответствующие гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

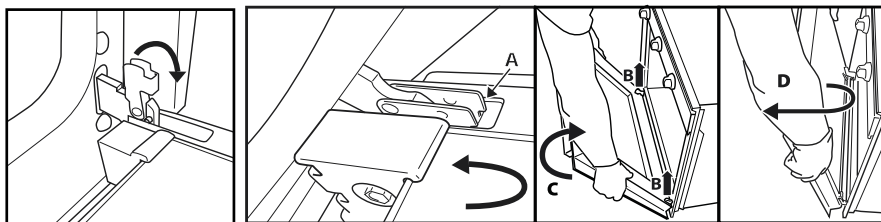


Рис. 1

Рис. 2

### ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки — держатели принадлежностей (рис. 3).
2. Слегка потяните нагревательный элемент на себя (рис. 4) и опустите его (рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент упирается в боковые держатели.

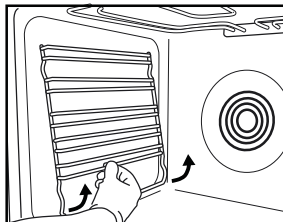


Рис. 3

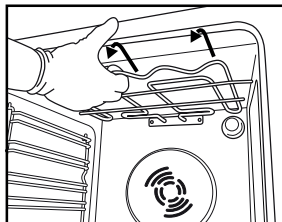


Рис. 4

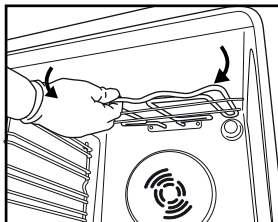


Рис. 5

### ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

#### Замена лампы в задней части (при наличии):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Открутите плафон (рис. 6), замените лампу (тип лампы указан в примечании) и установите плафон в исходное положение (рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.

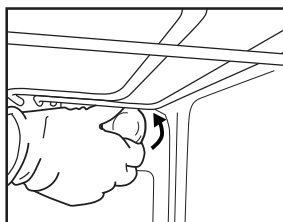


Рис. 6

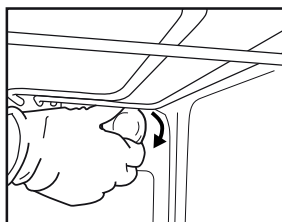


Рис. 7

#### Примечание:

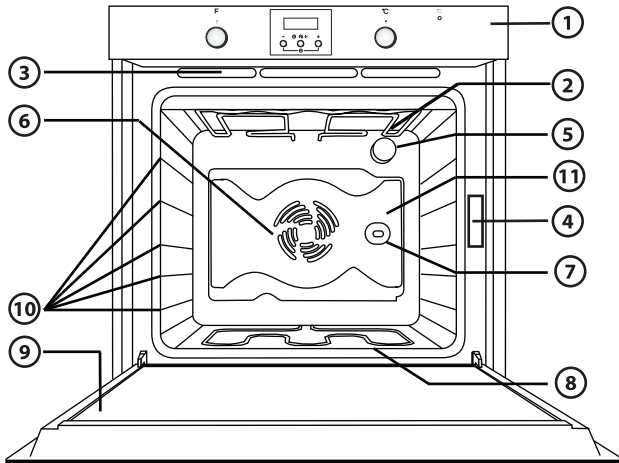
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300 °С или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т300 °С (в зависимости от модели).
- Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС №244/2009).
- Эти лампы можно приобрести в наших сервисных центрах.

### ВАЖНО:

- При использовании галогеновых лампочек не берите их голыми руками, т.к. отпечатки пальцев могут привести к разрушению стекла лампочки.
- Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ МОНТАЖУ ДУХОВКИ



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Система охлаждения (при наличии)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Подсветка
6. Система вентиляции при выпекании (при наличии)
7. Вертел (при наличии)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Уровни для крепления принадлежностей
11. Задняя стенка

### Примечание:

- Вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени после завершения приготовления и выключения духовки.
- Ваш прибор может слегка отличаться от показанного на рисунке.

## ИСПОЛЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, приводится в техническом описании)

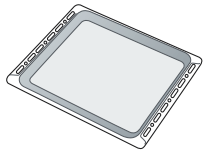


Рис. 1

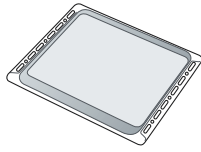


Рис. 2



Рис. 3

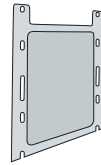


Рис. 4

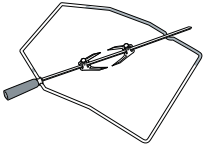


Рис. 5

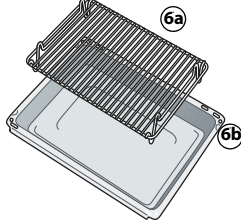


Рис. 6

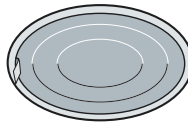


Рис. 7

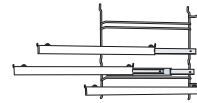


Рис. 8

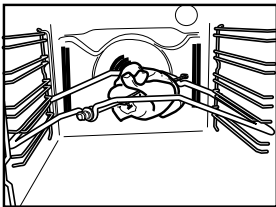


Рис. 9

### **Поддон (рис. 1)**

Может устанавливаться под решеткой для сбора жира и кусочков пищи, а также использоваться в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Налейте в поддон немного воды, чтобы предотвратить образование дыма и брызг жира.

### **Вставной противень (Рис. 2)**

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

### **Решетка (рис. 3)**

Используется для приготовления блюд на гриле, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для выпечки и прочей посуды. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетка может устанавливаться изгибом вверх или вниз.

### **Боковые каталитические панели (рис. 4)**

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с большим содержанием жира рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки (см. раздел ЧИСТКА).

### **Вертел (Рис. 5)**

Используйте вертел, как показано на рис. 9. Дополнительную информацию см. в разделе “Рекомендуемые способы использования и полезные советы”.

### **Комплект принадлежностей для гриля (Рис. 6)**

Комплект состоит из решетки (6a) и эмалированной емкости (6b). Данный комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме «гриль».

### **Жироулавливающий фильтр (рис. 7)**

Используйте его **только** при приготовлении блюд с большим содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

### **Выдвижные направляющие (рис. 8)**

Телескопические направляющие позволяют выдвигать наполовину решетки и противни во время приготовления. Подходят для любых принадлежностей и могут мыться в посудомоечной машине.

Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от модели.

### **ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НЕ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

### **УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ**

1. Вставьте решетку горизонтально так, чтобы выступ А был обращен вверх (рис. 1).
2. Другие принадлежности, такие как поддон и противень, устанавливаются тем же способом, что и решетка (Рис. 2).

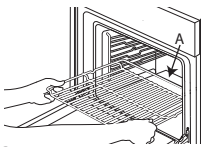


Рис. 1

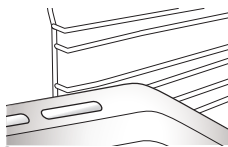
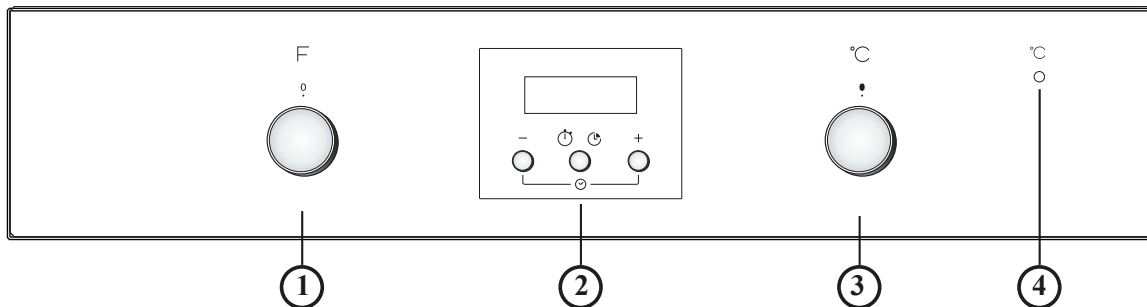


Рис. 2

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



### Примечание:

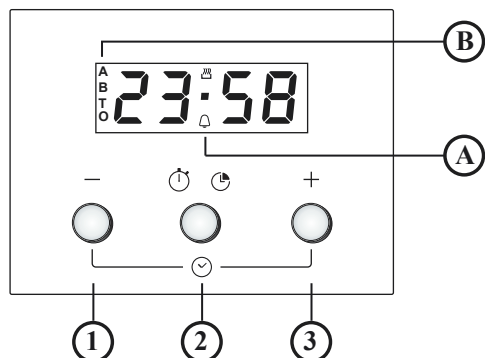
- Ваш прибор может слегка отличаться от показанного на рисунке.
- Если ваша духовка имеет утапливаемые ручки, нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из корпуса панели (в зависимости от модели).

1. Ручка выбора режимов
2. Электронное программирующее устройство
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

- Выберите нужную программу, повернув ручку переключателя. При этом включится подсветка духовки.
- Поверните переключатель по часовой стрелке для установки требуемой температуры. При этом загорается индикатор термостата; по достижении в духовке требуемой температуры, индикатор погаснет. По завершении приготовления пищи установите переключатель в положение «Ф».

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



1. Кнопка - : служит для уменьшения значения, отображаемого на дисплее
2. Кнопка служит для выбора настроек:
  - a. Таймер
  - b. Время приготовления
3. Кнопка + : служит для увеличения значения, отображаемого на дисплее

**A.** Символ указывает на включение таймера

**B.** Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек

## Перед первым использованием духовки

Настройка часов и звукового сигнала.

При первом включении духовки в сеть на дисплее появится мигающая надпись **AUTO** и цифры 0.00. Чтобы перейти к установке времени, нажмите одновременно кнопки - и +. При этом начнет мигать разделительная точка. Установите время при помощи кнопок + и -. После выбора нужного значения нажмите среднюю кнопку. На дисплее появится надпись "top 1". Выберите звуковой сигнал при помощи кнопки -. После выбора звукового сигнала нажмите среднюю кнопку. Для изменения настроек времени повторите описанные выше действия.

## Установка таймера









Для установки таймера нажмите и удерживайте некоторое время среднюю кнопку: на дисплее возникнут цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Установите таймер при помощи кнопки + (максимально возможное время — 23 часа 59 минут). Обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее появится текущее время и символ колокольчика — это подтверждает, что таймер был установлен. Чтобы увидеть обратный отсчет времени и при необходимости изменить его, снова нажмите среднюю кнопку.

## Настройка продолжительности приготовления пищи













После того как режим приготовления и температура будут выбраны, нажмите среднюю кнопку: на дисплее появятся цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Еще раз нажмите среднюю кнопку: на дисплее возникнут попеременно сменяющие друг друга символ и цифры 0.00, а надпись **AUTO** начнет мигать. Установите длительность приготовления при помощи кнопок + и - (максимально возможная длительность — 10 часов). Через несколько секунд на дисплее вновь появится текущее время, а надпись **AUTO** останется гореть — это подтверждает, что настройки были заданы. Чтобы увидеть и при необходимости изменить остающееся время приготовления нажмите среднюю кнопку и задержите ее в нажатом положении на 2 секунды, после чего нажмите ее повторно. По истечении заданного времени приготовления символ исчезает, духовка подает звуковой сигнал, а надпись **AUTO** на дисплее начинает мигать. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите на ноль ручки выбора режимов и температуры, нажмите и задержите среднюю кнопку в нажатом положении на две секунды, чтобы завершить процесс приготовления.



























## ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ РЕЖИМОВ

РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
	<b>ВЫКЛ</b>	Прекращение приготовления и выключение духовки.
	<b>СВЕТ</b>	Включение освещения духовки.
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b>	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Предварительно прогрейте духовку до необходимой температуры. Когда индикатор термостата погаснет, духовка готова к приготовлению — поместите продукт в духовку.
	<b>“УМНАЯ” ОЧИСТКА</b>	Низкотемпературный цикл удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи. Водяной пар, образующийся в процессе нагрева, облегчает удаление загрязнений со специальной эмали, которой покрыты внутренние стенки духовки. Включайте режим, когда духовка холодная. Налейте 200 мл воды на дно камеры и запустите 30-минутный цикл при температуре 90°C. После завершения цикла подождите 15 минут, и только затем откройте дверцу.
	<b>CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ)</b>	Режим, подходящий для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда. При приготовлении только на одном уровне используйте 2-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 1-й и 3-й уровень. Прогрейте духовку перед началом приготовления.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Режим, подходящий для жарки отбивных, шашлыка, сосисок, приготовления овощных запеканок и хлебных тостов. Размещайте продукты на 4-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 3-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	<b>ТУРБОГРИЛЬ</b>	Режим, подходящий для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпленка). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он входит в комплектацию духовки.
	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>	Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется размещать блюда на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Печенье / тарталетки		Да	3	170-180	15-40	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: решетка (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Пирожные из заварного теста		Да	3	180	30-40	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / противень
Безе		Да	3	90	120-130	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	90	130-150	Уровень 3: противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Хлеб / пицца / фокачча		Да	2	190-250	15-50	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	190-250	25-45	Уровень 3: противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 2: поддон / вставной противень или противень на решетке
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		Да	2	175-200	40-50	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	180-190	40-55	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	180-190	20-40	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / вставной противень
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	2	190-200	40-65	Поддон или противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	2	190-200	90-110	Поддон или противень на решетке
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	2	190-200	65-85	Поддон или противень на решетке
Индейка / гусь 3 кг		Да	1 / 2	190-200	140-180	Поддон или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Рыба, филе / кусками		Да	4	200	30-40	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: поддон с водой
Колбаски / шашлыки / ребрышки / рубленые котлеты		Да	4	200	30-50	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: поддон с водой

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Курица-гриль 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон с водой
Курица-гриль, 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: вертел (при наличии)
						Уровень 1: поддон с водой
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2	200	35-50	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	2	200	45-55	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100*	Уровень 3: противень на решетке (при необходимости поменяйте уровни на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон или противень на решетке
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100*	Уровень 3: противень на решетке (при необходимости поменяйте уровни на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон или противень на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	180	30-50*	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления)
						Уровень 1: поддон или противень на решетке

\* Указано ориентировочное время приготовления. Блюдо можно вынимать из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений. Длительность приготовления может увеличиваться в зависимости от используемой посуды.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** символы режимов могут слегка отличаться от показанных на рисунке.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** время и температура указаны из расчета на 4 порции и являются ориентировочными.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная длительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку, время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения длительности и температуры являются ориентировочными. Реальные значения зависят от количества продуктов и используемой посуды. Начинайте с самых низких рекомендованных значений температуры и длительности и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект духовки принадлежности. Отдавайте предпочтение формам и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов следуйте представленным в таблице рекомендациям по выбору принадлежностей (входящих в комплект духовки) и уровней для их размещения.

### Одновременное приготовление нескольких блюд

В режиме "КОНВЕКЦИЯ", можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи), на разных уровнях духовки. При необходимости поменяйте уровни на двух третях процесса приготовления. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

### Сладкая выпечка

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в его центр деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпекания с антипригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.
- Для приготовления десертов с жидкой начинкой (пирог с сыром или фруктами) используйте режим "КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из жаропрочного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, рекомендуется ставить непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

### Вертел (только в некоторых моделях)

Используйте эту принадлежность, чтобы обеспечить равномерное пропекание крупных кусков мяса и птицы. Наденьте мясо на вертел (в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной нитью) и убедитесь, что оно надежно удерживается на вертеле. Вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и на соответствующий держатель. Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которую необходимо снять перед началом приготовления. Используйте ручку для защиты от ожогов при извлечении готового блюда из духовки.

### Пицца

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tieto pokyny nájdete aj na webovej stránke: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VAŠA BEZPEČNOSŤ AJ BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ**

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva upozorňujúci používateľov na možné riziká, ktoré im a iným osobám hrozia.

Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi výrazmi:



#### **NEBEZPEČENSTVO**

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, spôsobí vážne poranenia.



#### **VAROVANIE**

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá môže spôsobiť vážne poranenia, ak sa jej nepredídete.

Všetky bezpečnostné upozornenia špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo a uvádzajú, ako znížiť riziko poranenia, elektrického šoku a škody, ktoré vzniknú nesprávnym používaním spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pri rozbaľovaní a inštaláčnych prácach používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonávaním inštaláčnych prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu, pričom musí dodržiavať platné vnútroštátne bezpečnostné predpisy. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je povinné zo zákona.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič zabudovaný do kuchynskej linky dal zapojiť do elektrickej siete.
- V súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto vypínač, ktorý dokáže vypnúť všetky póly, so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky, ak je rúra vybavená zástrčkou.
- Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Neťahajte za prívodný elektrický kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Ak je povrch indukčnej platne prasknutý, spotrebič nepoužívajte a vypnite ho, aby ste predišli možnému zraneniu elektrickým prúdom (len pre modely s indukčnou funkciou).
- Nedotýkajte sa varnej dosky vlhkými časťami tela a nepoužívajte rúru, ak ste naboso.
- Tento spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nevhodného použitia alebo nesprávneho nastavenia ovládacích prvkov.
- Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zahrievajú.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.

Veľmi malé (0 – 3 roky) a malé deti (3 – 8 rokov) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, ak nebudú pod neustálym dohľadom.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov alebo vnútorných povrchov spotrebiča, pretože hrozí riziko popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do styku s látkami alebo iným horľavým materiálom, kým jeho časti úplne nevychladnú.
- Po ukončení prípravy jedla si dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor. Horúcu paru nechajte najskôr postupne uniknúť. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvorom nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Na odloženie pekáčov a iných nádob používajte rukavice a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály: v prípade náhodného zapnutia spotrebiča by mohlo dôjsť k požiaru.
- V spotrebiči neohrievajte ani nevarajte jedlo v tesne uzatvorených zaváracích pohároch alebo nádobách.  
Tlak vytvorený teplom vo vnútri nádoby by mohol spôsobiť, že nádoba vybuchne a poškodí spotrebič.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), nezabúdajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenie využívajúce paru.
- Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry. Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolitického cyklu. Pred čistiacim cyklom odstráňte z rúry nadmerné znečistenie (len pre rúry s pyrolitickou funkciou).
- Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch a zničiť sklo.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte alobal na prekrytie potravín v nádobe na pečenie (len v prípade rúr s dodanou nádobou na pečenie).

## **Likvidácia domácich spotrebičov**

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním spotrebiča do zberu odrežte prívodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich elektrospotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

## **INŠTALÁCIA**

Po vybalení rúry sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodila a že sa jej dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo najbližšie servisné stredisko. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii rúry iba vyberte z polystyrénovej základne.

### **PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE**

- Diely kuchynskej linky, ktoré sa dostávajú do kontaktu s rúrou, musia byť teplovzdorné (min. 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Pre správnu prevádzku spotrebiča musí byť zaručená minimálna voľná medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

### **ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE**

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

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

### **VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA**

#### **Pred používaním:**

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

#### **Počas používania:**

- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich mohli poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevesajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nelejte vodu; mohol by sa tým poškodiť smalt.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- Uistite sa, že elektrické káble iných spotrebičov v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami, alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.




## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



### Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu úplne recyklovať, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️). Preto sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne a v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

### Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení 2012/19/ES (OEEZ).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii používateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na výrobku a v sprievodnej dokumentácii udáva, že sa s výrobkom nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom, ale že sa musí odovzdať v príslušnom zbernom dvore určenom na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

### Tipy na úsporu energie

- Rúru predhrievajte len v prípade, ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo vo vašom recepte.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

## VYHLÁSENIE O EKODIZAJNE

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekologický dizajn podľa nariadení Európskeho parlamentu č. 65/2014 a 66/2014 v zhode s európskou normou EN 60350-1.

## PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

### Rúra nefunguje:

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

### Dvierka sa neotvoria:

- Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
- **DÔLEŽITÉ:** počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokujú automaticky (pozrite si odsek „Cyklus čistenia rúry pyrolytickou funkciou“).

### Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje písmeno „F“ s číslom, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

## POPREDAJNÝ SERVIS

### Skôr, ako zavoláte servis:

1. Skontrolujte, či nedokázate problém vyriešiť sami podľa bodov opísaných v časti „Príručka na riešenie problémov“.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

**AK PO HORE UVEDENÝCH KONTROLÁCH PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.**

Nahláste tieto údaje:

- stručný opis poruchy,
- typ a presný model rúry,
- servisné číslo (číslo uvedené po slove „Service“ na typovom štítku) umiestnenom na pravom vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo je uvedené aj v záručnom liste;
- svoju úplnú adresu,
- svoje telefónne číslo.

SERVICE



0000 000 00000

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

## ČISTENIE



### VAROVANIE

- Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Rúru čistite až po jej vychladení.
- Pred vykonaním údržby rúru odpojte zo siete.

#### Povrch rúry

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

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek čistiaceho prostriedku na riad. Poutierajte suchou utierkou.

#### Vnútro rúry

**DÔLEŽITÉ:** Nepoužívajte drsné špongie ani kovové škrabky či drôtenky. Časom by poškodili smaltované povrchy a sklo na dverkách rúry.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a vyčistite ju, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škrvny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte špeciálne čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dveriek očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami. Dvierka rúry sa dajú vybrať, čím sa uľahčí čistenie (pozrite si časť ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite si časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dala vyčistiť horná stena rúry.

**POZNÁMKA:** počas dlhej prípravy jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dveriek rúry a na tesnení môže zrazať voda. Vnútornú stranu dveriek po vychladnutí rúry očistite handrou alebo špongiou.

#### Príslušenstvo:

- Príslušenstvo ihneď po použití namočte do vody, do ktorej ste pridal čistiaci prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál sa dajú ľahko odstrániť kefkou alebo špongiou.

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

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

- Nechajte prázdnu rúru pustenú s funkciou podporovanou ventilátorom pri teplote 200 °C približne jednu hodinu
- Potom nechajte spotrebič ochladnúť a odstráňte všetky zvyšky jedla špongiou.

#### Cyklus čistenia rúry pyrolitickou funkciou (ak je k dispozícii):



### VAROVANIE

- Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry.
- Zaisťte, aby sa deti nedostali k rúre počas pyrolitického cyklu.

Počas tejto funkcie sa spália zvyšky vnútri rúry, ktoré vystrekli počas pečenia pri teplote cca 500 °C. Pri tejto vysokej teplote sa zvyšky jedál premenia na ľahký popol, ktorý sa dá jednoducho poutierať vlhkou handričkou po ochladnutí rúry. Funkciu pyrolýzy neaktivujte po každom pečení, ale až po nahromadení nečistôt alebo ak sa pri predhrievaní a pečení tvorí dym a nepríjemný pach.

- Ak je rúra nainštalovaná pod varnú dosku sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
  - Pred spustením pyrolitickej funkcie odstráňte príslušenstvo.
- Zariadenie je vybavené 2 pyrolitickými funkciami:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRES/EKO): spotreba energie je nižšia o približne 25 % v porovnaní so štandardným pyrolitickým cyklom. Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (po pečení mäsa 2 – 3-krát po sebe).
  2. Štandardný cyklus (PYRO ČISTENIE): vhodný na čistenie veľmi znečistenej rúry.
- Po určitom čase a v závislosti od znečistenia rúry vám správa na displeji odporučí spustiť cyklus samočistenia.

**POZNÁMKA:** počas funkcie pyrolýzy sa dvierka rúry nebudú dať otvoriť; ostanú zablokované, až kým teplota vnútri rúry nedosiahne opäť bezpečnú úroveň.

# ÚDRŽBA

## VAROVANIE

Používajte ochranné rukavice.  
Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že rúra vychladla.  
Pred vykonaním údržby rúru odpojte zo siete.

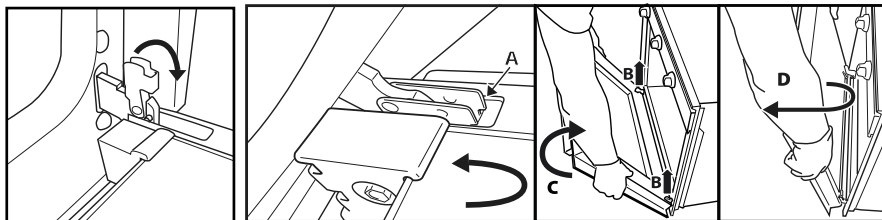
### VYBERANIE DVIEROK

#### Pri vyberaní dvierok:

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

#### Montáž dvierok:

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

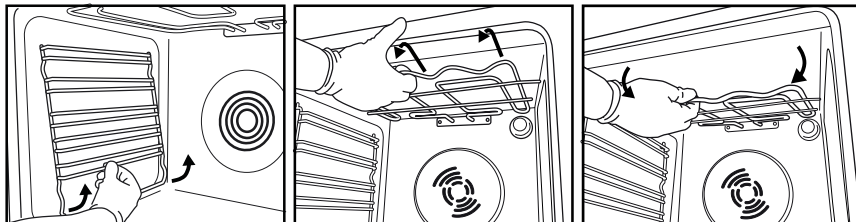


Obr. 1

Obr. 2

### PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKOTRÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (obr. 4) a spustte dole (obr. 5).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

### VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

#### Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a zaskrutkujte ju späť (obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.



Obr. 6

Obr. 7

### POZNÁMKA:

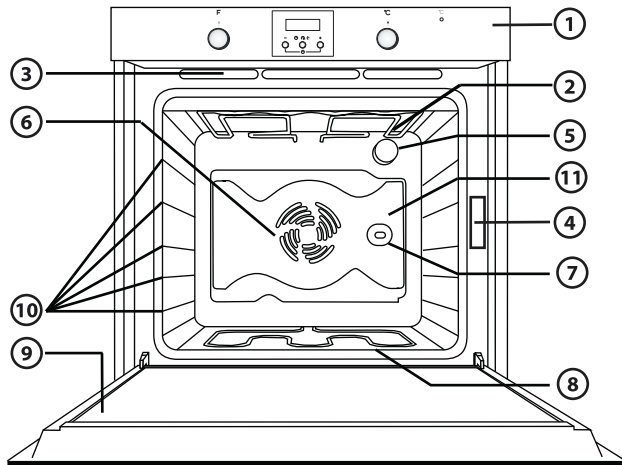
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecificky navrhnutá pre elektrospotrebiče a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie Komisie (ES) č. 244/2009).
- Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

### DÔLEŽITÉ:

- V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.
- Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII



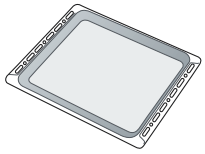
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná stena

### POZNÁMKA:

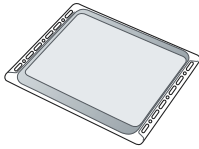
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitý čas aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

## VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

(dodávané príslušenstvo je opísané v technickom opise spotrebiča)



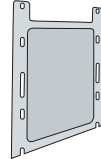
Obr. 1



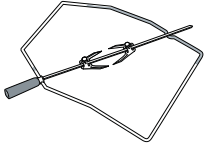
Obr. 2



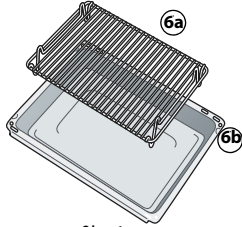
Obr. 3



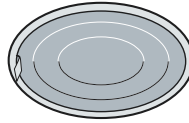
Obr. 4



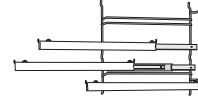
Obr. 5



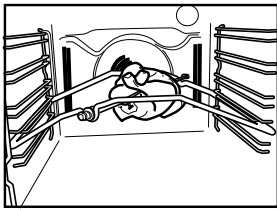
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### **Nádoba na odkvapkávanie (obr. 1)**

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, hydiny, rýb atď., s alebo bez zeleniny. Do nádoby na odkvapkávanie nalejte trochu vody, aby ste zamedzili vystrekovaniu tuku a vzniku dymu.

### **Plech na pečenie (obr. 2)**

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

### **Rošt (obr. 3)**

Používa sa na grilovanie jedál alebo ako držiak na plech na pečenie, formy na koláče alebo akejkoľvek nádoby používanej na pečenie v rúre. Môžete ho vsunúť na ľubovoľnú úroveň v rúre. Rošt môžete vložiť zahnutou stranou smerom nahor alebo smerom nadol.

### **Bočné katalytické panely (obr. 4)**

Tieto panely sú pokryté špeciálnym mikroporóznym povlakom, ktorý pohlcuje vystrekovaný tuk. Po pečení mimoriadne mastného jedla sa odporúča vykonať automatický čistiaci cyklus (pozrite ČISTENIE).

### **Otočný ražeň (obr. 5)**

Otočný ražeň používajte podľa pokynov (obr. 9). Odporúčania nájdete aj v časti „Odporúčania a rady pri používaní“.

### **Súprava grilovacích panvíc (obr. 6)**

Súprava obsahuje rošt (6a) a smaltovanú nádobu (6b). Túto súpravu musíte uložiť na rošt (3) a používať s funkciou grilu.

### **Tukový filter (obr. 7)**

Používajte iba pri príprave mimoriadne mastných jedál. Zaveste ho na zadnú vnútornú stenu rúry, oproti ventilátoru. Môže sa umývať v umývačke riadu a používa sa pri pečení s ventilátorom.

### **Zásuvné koľajničky (obr. 8)**

Umožňujú vytiahnuť rošty a pekáče počas pečenia. Sú vhodné pre všetky časti príslušenstva, môžu sa umývať v umývačke riadu.

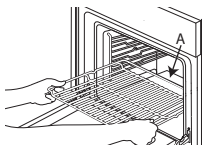
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

### **PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ NIE JE SÚČASŤOU DODÁVKY**

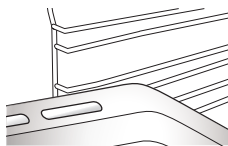
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

### **VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY**

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou nahor (obr. 1).
2. Ostatné príslušenstvo ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie sa vsúvajú rovnako ako rošt (obr. 2)

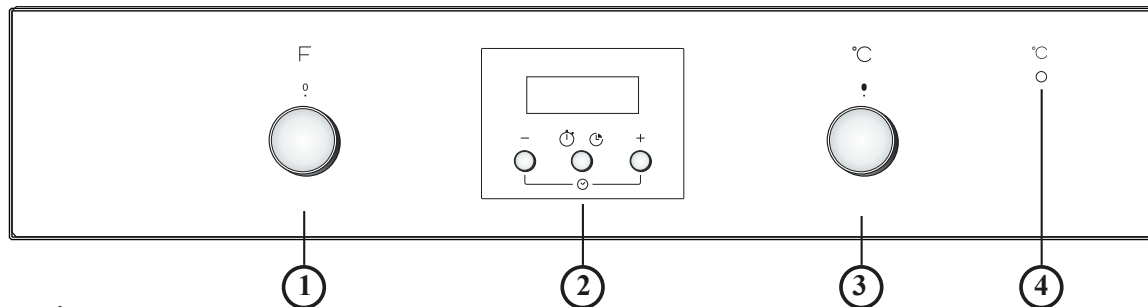


Obr.1



Obr.2

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



### POZNÁMKA:

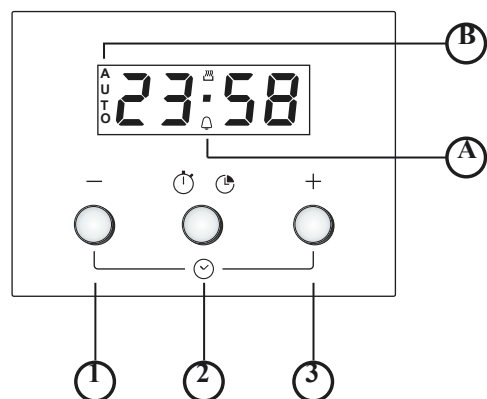
- Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.
- Ak má vaša rúra zatláčacie ovládacie gombíky, stlačte ich uprostred a gombík vyskočí – v závislosti od modelu.

1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu

### AKO ZAPNÚŤ RÚRU

- Otočte ovládací gombík pre výber funkcie na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
- Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy „0“.

### POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA



1. Tlačidlo – : na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo : na výber rôznych nastavení:
  - a. Časovač
  - b. Čas prípravy jedla
3. Tlačidlo + : na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

A. Symbol znamená, že funkcia časovača je zapnutá

B. Symbol **AUTO** potvrdzuje vykonanie nastavenia

### Nastavenie pri prvom použití

Nastavenie času a tónu zvukových signálov.

Po pripojení rúry k sieti bude na displeji blikať **AUTO** a 0.00. Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel – a +: prostredná bodka bliká. Čas nastavte pomocou tlačidiel + a –. Po zvolení želanej hodnoty stlačte stredné tlačidlo. Na displeji sa zobrazí hlásenie „ton 1“. Želaný tón vyberte stlačením tlačidla –. Po zvolení želaneho tónu stlačte stredné tlačidlo. Ak chcete zmeniť čas, pokračujte podľa návodu uvedeného vyššie.









### Nastavenie časovača

Ak chcete nastaviť časovač, stlačte a podržte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikať bude symbol zvončeka. Časovač nastavte pomocou tlačidla + (maximálna naprogramovateľná hodnota je 23 hodín a 59 minút). Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách. Na displeji sa zobrazí čas a zvonček zostane svietiť, čím potvrdzuje nastavenie časovača. Ak chcete zobrazit odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte stredné tlačidlo.

















### Naprogramovanie doby pečenia

Po výbere režimu pečenia a teploty pomocou gombíkov stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikať bude symbol zvončeka. Znovu stlačte stredné tlačidlo: na displeji **dur** a následne sa objaví 0.00 a začne blikať nápis **AUTO**. Čas pečenia nastavte pomocou tlačidiel + a – (maximálna naprogramovateľná hodnota je 10 hodín). Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a nápis **AUTO** zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie. Ak si chcete pozrieť zostávajúci čas pečenia a v prípade potreby ho zmeniť, stlačte prostredné tlačidlo na 2 sekundy a potom ho opäť na chvíľku stlačte. Po uplynutí nastavenej doby sa symbol vypne, zaznie zvukový signál a na displeji začne blikať nápis **AUTO**. Zvukovú signalizáciu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Gombík pre výber funkcie a nastavenie teploty vráťte na nulu a pečenie ukončíte stlačením stredného tlačidla na dve sekundy.


















## TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ




FUNKCIA		OPIS
	<b>VYPNÚT</b>	Na ukončenie pečenia a vypnutie rúry.
	<b>OSVETLENIE</b>	Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
	<b>TRADIČNÉ</b>	Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Použite 2. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie jedla.
	<b>SAMOČISTENIE</b>	Na odstránenie nečistôt vytvorených pečením pomocou nízkoteplotného cyklu. Odstránenie špiny uľahčuje kombinovaný účinok špeciálneho smaltu a vodných pár uvoľnených počas cyklu. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Do spodnej časti rúry vlejte 200 ml vody a spustíte cyklus na 30 minút pri teplote 90 °C. Po skončení cyklu počkajte 15 minút a až potom otvorte dvierka.
	<b>PRÚDENIE VZDUCHU</b>	Na pečenie koláčov s tekutou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Po určitom čase vymeňte vzájomne polohu jedál, aby ste dosiahli rovnomernejšie upečenie jedál. Používajte 2. úroveň pri pečení na jednej úrovni a 1. a 3. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach. Pred pečením rúru predhrejte.
	<b>GRILOVANIE</b>	Na grilovanie plátkov mäsa, kebabov a klobások; na zapekanie zeleniny alebo hriankov. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru predhrejte počas 3 – 5 min. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.
	<b>TURBOGRILOVANIE</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň. Odporúčame používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Počas pečenia odporúčame mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Rúru netreba predhriať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii.
	<b>ROZMRAZOVANIE</b>	Na urýchlenie rozmrazovania potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedžilo vysušovaniu povrchu.

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		Áno	2	160 – 180	35 – 55	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 170	30 – 90	Úroveň 3: forma na pečenie na rošte (úrovne vymeňte v polovici pečenia) Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)		Áno	2	150 – 190	30 – 85	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 190	35 – 90	Úroveň 3: forma na pečenie na rošte (úrovne vymeňte v polovici pečenia) Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/koláčiky		Áno	3	170 – 180	15 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	150 – 175	20 – 45	Úroveň 3: rošt (úrovne vymeňte v polovici pečenia) Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Odpalované cesto		Áno	3	180	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	170 – 190	35 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte (po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte úrovne) Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Snehové sušienky		Áno	3	90	120 – 130	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	90	130 – 150	Úroveň 3: pekáč na rošte (po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte úrovne) Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Chlieb/pizza/posúch		Áno	2	190 – 250	15 – 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	190 – 250	25 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte (po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte úrovne) Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Mrazená pizza		Áno	2	250	10 – 15	Úroveň 2: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo rošt
		Áno	1 – 3	250	10 – 20	Úroveň 3: pekáč na rošte (po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte úrovne) Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Slané plnené koláče (zeleninové koláče, kiš)		Áno	2	175 – 200	40 – 50	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	180 – 190	40 – 55	Úroveň 3: forma na pečenie na rošte (úrovne vymeňte v polovici pečenia) Úroveň 1: forma na tortu na rošte



Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Slané a sladké odpaľované cestá		Áno	3	180 – 200	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	180 – 190	20 – 40	Úroveň 3: pekáč na rošte (po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte úroveň) Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Lasagne/Zapečené cestoviny/ Cannelloni/Flan		Áno	2	190 – 200	40 – 65	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Jahňacie/Telacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	2	190 – 200	90 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	2	190 – 200	65 – 85	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/Hus 3 kg		Áno	1/2	190 – 200	140 – 180	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, celé ryby)		Áno	2	180 – 200	40 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	175 – 200	50 – 60	Pekáč na rošte
Hrianka		Áno	4	200	2 – 5	Rošt
Rybie filé/filety		Áno	4	200	30 – 40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásy/kebab/rebierka/ hamburgery		Áno	4	200	30 – 50	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2	200	55 – 70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2	200	60 – 80	Úroveň 2: otočný ražeň (ak je k dispozícii)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavé pečené mäso 1 kg		-	2	200	35 – 50	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/koleno		-	2	200	60 – 90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	200	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie (po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20 – 30	Pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Lazane a mäso		Áno	1 – 3	200	50 – 100*	Úroveň 3: pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1 – 3	200	45 – 100*	Úroveň 3: pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1 – 3	180	30 – 50*	Úroveň 3: pekáč na rošte (po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte úroveň)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

\* Čas pečenia je približný. Jedlo môžete z rúry kedykoľvek vybrať podľa vašej osobnej voľby. Časy pečenia môžu byť v závislosti od nádob dlhšie.

**POZNÁMKA:** symboly funkcií pečenia sa môžu od nákresu mierne odlišovať.

**POZNÁMKA:** teploty a časy pečenia platia pre približne 4 porcie.

## ODPORÚČANIA A TIPY

### Ako čítať tabuľku prípravy jedál

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas pečenia sa začína vložением jedla do rúry, nezahŕňa dobu predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty, a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke prípravy jedál a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

### Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „PRÚDENIE VZDUCHU“ sa dá pripraviť naraz viac rôznych jedál, ktoré si vyžadujú rovnakú dobu pečenia a rovnaký čas pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. V prípade potreby po dvoch tretinách cyklu prípravy vymeňte úroveň. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

### Dezerty

- Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vŕhnaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Ak chcete vyskúšať, či je kysnutý koláč upečený, pichnete do stredu koláča drevenou špajdlou. Ak bude špajdla po vybratí čistá, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s neprilnavým povrchom, okraje nepotierajte maslom, pretože by sa koláč okolo okrajov nemusel dvihnúť rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „spadne“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Na prípravu koláčov s mokrou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) použite funkciu „PRÚDENIE VZDUCHU“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

### Mäso

- Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusa mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov priliepte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabalte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, aby ste dosiahli rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spaleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte.

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

### Otočný ražeň (iba pri niektorých modeloch)

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

### Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarella.

## ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ці інструкції також доступні на веб-сайті: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ — ПОНАД УСЕ

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати.



Символ небезпеки попереджує користувачів про потенційні ризики для них самих та інших.

Усім попередженням про небезпеку передусім символ небезпеки та такі терміни:



#### НЕБЕЗПЕЧНО

Указує на небезпечну ситуацію, яка призведе до серйозної травми, якщо не запобігти їй.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Вказує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження майна й ураження електричним струмом у результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій:

- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Установлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим.
- Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Якщо піч оснащено вилкою, не використовуйте численні перехідники.
- Не використовуйте подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.
- Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві.
- Якщо на поверхні впускної пластини з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом (тільки для моделей із функцією індукції).
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.
- Цей прилад призначено для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

- Малюків (до 3 років) і малих дітей (від 3 до 8 років) не варто залишати біля приладу без нагляду.
- До використання приладу допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом інших відповідальних осіб. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
  - Під час і після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків. Стежте за тим, щоб прилад не торкався тканин або інших займистих матеріалів, доки всі його компоненти повністю не охолонуть.
  - Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
  - При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
  - Не ставте займисті матеріали у прилад або поблизу нього: якщо через неуважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
  - Не нагрівайте та не готуйте їжу у приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера та пошкодження приладу.
  - Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
  - Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
  - Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
  - Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Унаслідок цього виникає ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
  - Ніколи не застосовуйте пристрої для чищення паром.
  - Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу. Перед початком циклу чищення надлишок води необхідно видалити з духової шафи (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
  - Використовуйте лише той температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
  - Не використовуйте жорсткі абразивні очисники або гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.
  - Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
  - Не використовуйте алюмінієву фольгу, щоб накривати страви у варильному котлі (стосується тільки духових шаф із варильним котлом).

## **Утилізація побутових приладів**

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, що підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Перед утилізацією відріжте кабель електроживлення.
- Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до компетентних місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад.

## **УСТАНОВЛЕННЯ**

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, виймайте духову шафу з пінопластової підставки лише в момент встановлення.

### **ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ**

- Кухонні меблі, що торкаються духової шафи, мають бути термостійкими (мін. 90°C).
- Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування духової шафи в меблевий корпус і ретельно приберіть усю деревну стружку та тирсу.
- Після вбудовування духової шафи доступ до її нижньої частини має бути перекрито.
- Для належної роботи приладу не перекривайте мінімальний простір між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи.

### **ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на паспортній табличці приладу. Паспортна табличка розташована на передньому краю духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup> повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

### **ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

#### **Перед експлуатацією:**

- Зніміть з аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи й прогрійте її при температурі 200° протягом приблизно години, щоб позбутися запахів і залишків пари, які накопилися на ізоляційних матеріалах і захисній змазці.

#### **Під час використання:**

- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Не наливайте воду всередину гарячої духової шафи; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Переконайтеся, що електричні кабелі або інші прилади не торкаються гарячих частин духової шафи і не затискаються дверцятами.
- Захищайте духову шафу від атмосферного впливу.


## ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ



### Утилізація пакувального матеріалу

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці та позначений відповідним символом (♻️). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

### Утилізація продукту

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти нанесенню потенційної шкоди навколишньому середовищу і здоров'ю людей, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами.
- Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а потрібно здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

### Поради щодо енергозбереження

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано в таблиці приготування або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані форми для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ЕКО ДИЗАЙН

- Цей побутовий прилад відповідає вимогам до екологічного проектування Європейських нормативів № 65/2014 та № 66/2014 згідно з Європейським стандартом EN 60350-1.

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### Духова шафа не працює:

- Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі.
- Вимкніть духову шафу і знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи не зникла несправність.

### Дверцята не відкриваються:

- Вимкніть духову шафу і знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи не зникла несправність.
- **ВАЖЛИВО:** під час процесу самоочищення дверцята духової шафи не відкриваються. Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт "Цикл чищення духової шафи за допомогою функції піролізу").

### Електронний програмувальний пристрій не працює:

- Якщо на дисплеї з'являється літера "F", за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Назвіть фахівцю цифру, яка стоїть після літери "F".

## ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, виконайте наведені нижче дії:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у "Посібнику з усунення несправностей".
2. Вимкніть прилад і знову ввімкніть його, щоб перевірити, чи не зникла несправність.

### Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникне, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Підготуйте таку інформацію:

- короткий опис несправності;
- тип і точна модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) на паспортній табличці), розташований на правому краї камери духової шафи (його видно при відкритих дверцятах духової шафи).  
Сервісний номер також вказано в гарантійному талоні;
- повна поштова адреса;
- ваш номер телефону.

**SERVICE**



0000 000 00000

Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого **центру післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати правильність ремонту та використання оригінальних запчастин).

## ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою.
- Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.
- Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

#### Зовнішні поверхні духової шафи

**ВАЖЛИВО:** Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на прилад, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

- Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо поверхні дуже брудні, додайте у воду для чищення кілька крапель мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

#### Внутрішні поверхні духової шафи

**ВАЖЛИВО!** Не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні та скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання давайте духовій шафі охолонути. Проводити очищення приладу бажано тоді, коли він ще теплий, щоб якісно видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, залишки продуктів із високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом. Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати (див. "ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ").
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. "ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ") можна опускати (лише в деяких моделях), щоб очистити верхню частину духової шафи.

**Примітка:** під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піца, овочі і т.п.) на внутрішніх дверцятах духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духову шафу охолоне, насухо витріть внутрішню сторону дверцят тканиною або губкою.

#### Аксесуари:

- Замочуйте аксесуари у воді з мийчим засобом відразу після використання, тримаючи їх за допомогою прихватки, якщо вони все ще гарячі.
- Рештки їжі легко видаляються за допомогою щітки або губки.

#### Чищення задньої стінки та каталітичних бычних панелей духової шафи (якщо є):

**ВАЖЛИВО:** Не використовуйте корозійні або абразивні мийчі засоби, щітки для грубого чищення, мочалки для кастрюль або спреї для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

- Установіть температуру 200°C й активуйте функцію примусової вентиляції, залишивши духову шафу в такому стані приблизно на одну годину (духова шафа має бути порожньою)
- Перш ніж видаляти будь-які залишки їжі за допомогою губки, зачекайте, доки прилад не охолоне.

#### Цикл чищення духової шафи за допомогою функції піролізу (якщо є):



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.
- Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу.

Ця функція призначена для випалювання бризок, що з'явилися всередині духової шафи під час приготування, із застосуванням циклу надвисокої температури (приблизно 500°C). При такій високій температурі відкладення перетворюються на світлий попіл, який можна легко стерти вологою серветкою після остигання духової шафи. Не обирайте функцію піролізу після кожного використання, її варто застосовувати лише коли духову шафу дуже брудна або коли під час розігрівання чи готування виникає дим чи кіптява.

- Якщо духову шафу встановлено під варильною панеллю, під час роботи функції самостійного чищення (піролізу) всі горілки чи електричні конфорки мають бути вимкнені.
- Приберіть всі аксесуари перед вмиканням функції піролізу.  
Прилад оснащено 2 функціями піролізу:

1. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (після 2-3 разів приготування м'яса поспіль).
  2. Стандартний цикл (PYRO): підходить для очищення дуже брудної духової шафи.
- У будь-якому випадку після певної кількості використань та в залежності від ступеню забруднення духової шафи на дисплеї духової шафи з'явиться повідомлення з рекомендацією застосування циклу самостійного чищення.

**Примітка:** під час роботи функції піролізного чищення дверцят духової шафи не будуть відкриватись; вони залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи повернеться до прийнятного безпечного рівня.



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Користуйтеся захисними рукавицями.
- Переконайтеся, що духова шафа охолочла, перш ніж виконувати описані нижче дії.
- Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

### ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

#### Щоб зняти дверцята, виконайте наведені нижче дії:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них уперед до кінця (Мал. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (А), підніміть їх (В) і поверніть (С), поки вони не вивільняться (D) (Мал. 2).

#### Щоб поставити дверцята на місце:

1. Вставте нависи на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть два фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.

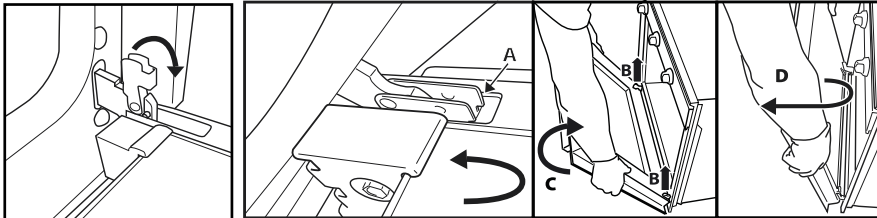


Рис. 1.

Рис. 2.

### ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

1. Зніміть бічні решітки для прикріплення аксесуарів (Рис. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Рис. 4), а потім опустіть його (Рис. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтеся, що він спирається на бокові опори.

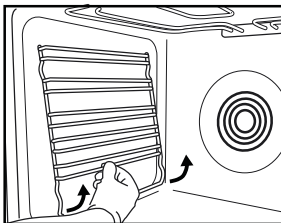


Рис. 3

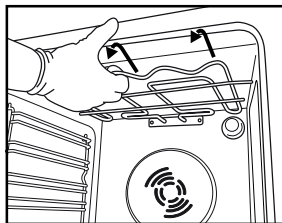


Рис. 4

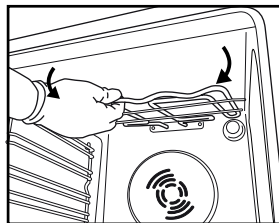


Рис. 5

### ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

#### Щоб замінити лампу на задній стінці (за наявності), виконайте наведені нижче дії:

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Вкрутіть плафон (рис. 6), замінить лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад (рис. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

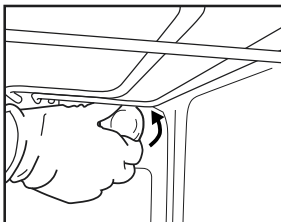


Рис. 6

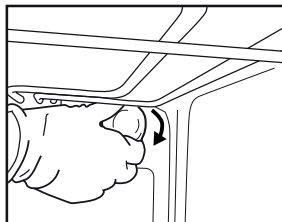


Рис. 7.

#### Примітка.

- Залежно від моделі використовуйте лише лампи розжарювання Т300°С 25–40 Вт/230 В типу Е-14 або галогенні лампи Т300°С 20–40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів, і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

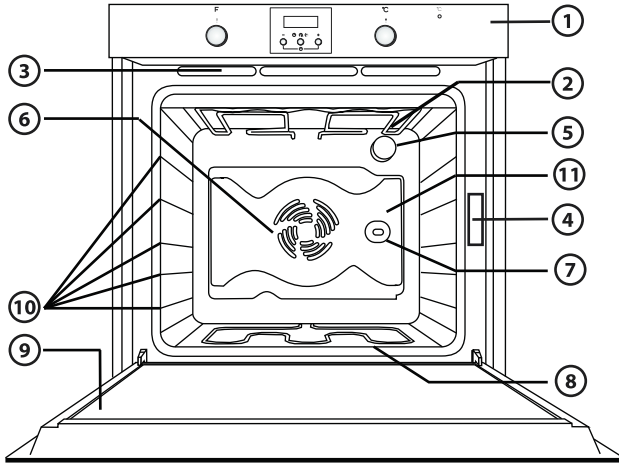


**ВАЖЛИВО:**

- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу.
- Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

**ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ**

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Лампа
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

**Примітка.**

- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятися від зображення.

## СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)

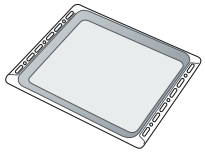


Рис. 1

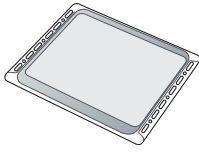


Рис. 2



Рис. 3

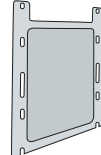


Рис. 4

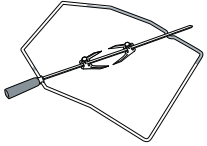


Рис. 5

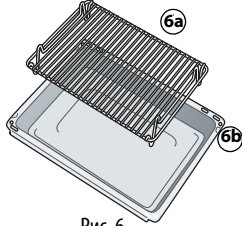


Рис. 6

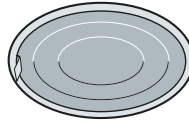


Рис. 7

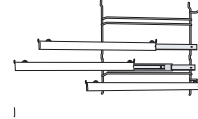


Рис. 8

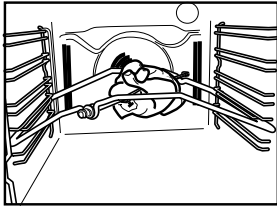


Рис. 9.

### **Піддон (рис. 1)**

Використовується для збирання жиру та шматочків їжі, коли встановлюється під решіткою, або як деко для приготування м'яса, курки та риби тощо, з овочами чи без них. Наливайте трохи води на піддон, щоб уникнути розбризкування жиру й утворення диму.

### **Деко для випікання (Мал. 2)**

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

### **Решітка (рис. 3)**

Використовується для приготування страв на грилі або як підставка для кастрюль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

### **Каталітичні бічні панелі (Мал. 4)**

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного чищення (див. "ЧИЩЕННЯ").

### **Рожен (Мал. 5)**

Використовуйте рожен, як вказано на рис. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі "Рекомендації та поради з використання".

### **Набір для грилю (Мал. 6)**

Цей набір складається з решітки (6a) й емальованого піддона (6b). Цей набір потрібно ставити на решітку (3) і використовувати з функцією гриля.

### **Жировий фільтр (Мал. 7)**

Використовуйте **лише** для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині та використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

### **Висувні полиці (Мал. 8)**

Дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині. Кількість аксесуарів може відрізнитися залежно від придбаної моделі.

### **АКСЕСУАРИ НЕ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ**

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

### **ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ ТА ІНШЕ ПРИЛАДДЯ У ДУХОВУ ШАФУ**

1. Вставте решітку горизонтально, піднявши частину А вгору (рис. 1).
2. Інші аксесуари, такі як піддон та деко для випікання, вставляються так само, як решітка (мал. 2).

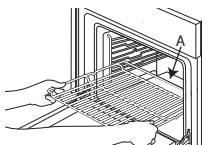


Рис. 1.

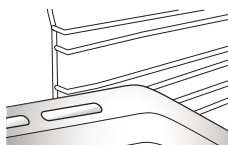
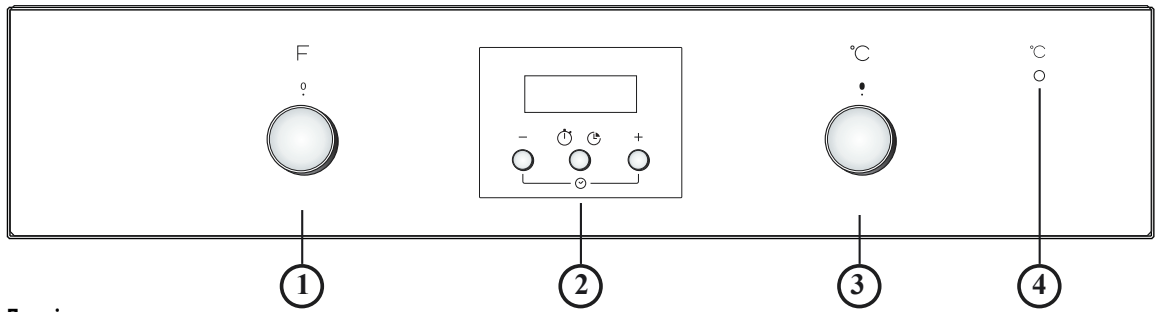


Рис. 2.

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



### Примітка.

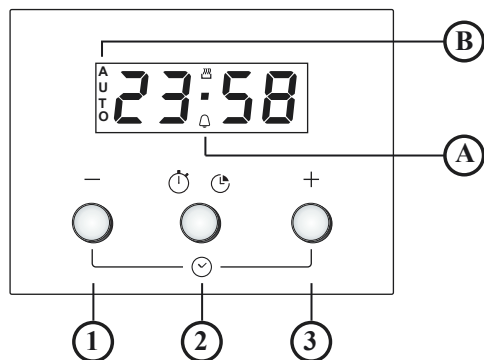
- Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятись від зображення.
- Якщо ручки на вашій духовці є висувними, натисніть їх посередині, й вони висунуться - в залежності від моделі..

1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіод термостата


## ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- Поверніть ручку перемикача, щоб вибрати потрібну функцію. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою, щоб вибрати необхідну температуру. Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духовна шафа досягне заданої температури. По закінченню приготування поверніть ручки в положення "0".

## ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка 0 : для вибору різних параметрів:
  - a. Таймер
  - b. Час готування
3. Кнопка + : для збільшення значення, що відображається на дисплеї

A. Символ  вказує на те, що працює таймер

B. Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування було здійснено

## Перше використання духової шафи


Установлення часу доби і звукового сигналу.

Після підключення духової шафи до побутової електромережі на дисплеї почнуть блимати індикація **AUTO** та 0.00. Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки - та +: крапка у центрі почне блимати. Установіть час доби за допомогою кнопок + і -. Обравши бажане значення, натисніть середню кнопку. На дисплеї з'явиться "top 1". Щоб обрати бажаний звук, натисніть кнопку -. Обравши бажаний звук, натисніть середню кнопку. Щоб змінити час доби, виконайте описані вище дії.









## Налаштування таймера

Щоб установити таймер, натисніть середню кнопку та певний час утримуйте її: на дисплеї з'явиться 0.00, і почне блимати символ дзвіночка. Установіть таймер за допомогою кнопки + (максимальний час, який можна задати, становить 23 години 59 хвилин). Зворотний відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї буде показано час доби, а символ дзвіночка продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера. Щоб подивитися, скільки часу залишилося, і за необхідності змінити це значення, ще раз натисніть середню кнопку.

















## Налаштування часу готування
















Обравши за допомогою ручок режим і температуру готування, натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00, і почне блимати символ дзвіночка. Знову натисніть середню кнопку: на дисплеї по черзі з'являється індикація **dur** та 0.00 і блимає індикація **AUTO**. Установіть час готування за допомогою кнопок + і - (максимальний час, який можна задати, становить 10 годин). Через кілька секунд на дисплеї буде показано час доби, а символ **AUTO** продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування. Щоб побачити час, що залишився, та змінити його у разі необхідності, натисніть середню кнопку та утримуйте натиснутою 2 секунди, а потім натисніть її знову ще раз. Після закінчення встановленого часу символ  вимикається, лунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимає індикація **AUTO**. Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Поверніть ручки перемикача функцій та вибору температури в положення "0" і натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, щоб закінчити готування.






## ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

ФУНКЦІЯ		ОПИС
	<b>ВИМК.</b>	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	<b>ЛАМПА</b>	Для ввімкнення освітлення духової шафи.
	<b>ТРАДИЦІЙНО</b>	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимкнеться, коли духову шафу буде готова і в неї можна буде поставити їжу.
	<b>ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ЧИЩЕННЯ</b>	Для видалення бруду, що утворився внаслідок приготування страв із застосуванням циклу з низькою температурою. Спеціальна емаль у поєднанні з паром, що утворюється під час роботи циклу, полегшує процес видалення бруду. Увімкніть функцію, коли духову шафу охолоджено. Поставте 200мл води в нижній частині камери, потім запустіть цикл на 30 хвилин при температурі 90°C. Після закінчення циклу почекайте 15 хвилин, перш ніж відкривати дверцята.
	<b>CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)</b>	Для випікання пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування. Використовуйте полицю 2 для готування лише на одній полиці, а полиці 1 і 3 – для приготування на двох полицях. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та для приготування хліба для тостів. Поставте продукти на полицю 4. Під час смаження м'яса на грилі користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають у процесі готування. Ставте його на 3-тю полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	<b>ТУРБОГРИЛЬ</b>	Для смаження великих порцій м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви у процесі готування. Установіть його на 1-шу або 2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для рівномірнішого підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими. Із цієї функцією можна також використовувати рожен, якщо він є.
	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b>	Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Пирого з дріжджового тіста		Так	2	160-180	35-55	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1-3	150-170	30-90	Полиця 3: форма для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	2	150-190	30-85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-190	35-90	Полиця 3: форма для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Печиво / тарталетки		Так	3	170-180	15-40	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	150-175	20-45	Полиця 3: решітка (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Заварні тістечка		Так	3	180	30-40	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	170-190	35-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Безе		Так	3	90	120-130	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	90	130-150	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Хліб / піца / фокача		Так	2	190-250	15-50	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	190-250	25-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 2: піддон / лист для випікання на решітці
		Так	1-3	250	10-20	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175-200	40-50	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1-3	180-190	40-55	Полиця 3: форма для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Воловани / випічка з листкового тіста		Так	3	180-200	20-30	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	180-190	20-40	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування) Полиця 1: піддон / деко для випікання
Лазанья / запечені макаронні вироби / трубочки з тіста з начинкою / відкриті пироги		Так	2	190-200	40-65	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина (1 кг)		Так	2	190-200	90-110	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)		Так	2	190-200	65-85	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичатина / гусятина (3 кг)		Так	1 / 2	190-200	140-180	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	2	180-200	40-60	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	2	175-200	50-60	Лист духової шафи для випікання на решітці
Тост		Так	4	200	2-5	Решітка
Рибне філе / стейки		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		Так	4	200	30-50	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Смажене курча (1-1,3 кг)		-	2	200	55-70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
						Полиця 1: піддон із водою
Смажене курча (1-1,3 кг)		-	2	200	60-80	Полиця 2: рожен (якщо є)
						Полиця 1: піддон із водою
Ростбїф із кров'ю (1 кг)		-	2	200	35-50	Лист для духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Нїжка ягняти / гомїлки		-	2	200	60-90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (переверніть страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
Смажена картопля		-	2	200	45-55	Піддон / лист для випікання (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Лист духової шафи для випікання на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
М'ясо та картопля		Так	1-3	200	45-100*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Риба та овочі		Так	1-3	180	30-50*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці (змінити рівень під час приготування)
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

\* Час приготування вказано приблизно. Залежно від особистих уподобань страви можна виймати з духової шафи також в інший час. Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.

**Примітка:** символи функцій готування можуть дещо відрізнятися від ілюстрації.

**Примітка:** час приготування та значення температури вказані приблизно на 4 порції.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

### Як читати таблицю приготування

У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання (якщо необхідно). Указані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів і типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна також користуватися сковорідками й аксесуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтеся наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

### Готування різних страв одночасно

За допомогою функції "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури та часу (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. За необхідності, змініть рівні через дві третини часу приготування. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

### Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні металеві форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку. Це сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте краї, оскільки пиріг довкола них може піднятися нерівномірно.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті й обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (сирний пудинг або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

### М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, аби їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон із півлітром води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

### Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця — прив'яжіть мотузкою) і перевірте, чи надійно воно тримається. Тільки після цього вставте рожен на його місце на передній стінці духової шафи й опустіть на відповідну опору. Рекомендовано на перший рівень ставити піддон із півлітром води: в нього стікатиме сік, що запобігатиме утворенню диму. Рожен має пластмасову ручку; її потрібно зняти перед початком готування й використати для виймання готової страви, щоб не обпектися.

### Піца

Ледь змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.











400011603908/B

EN CZ HU KZ RU SK UK

EAC



Whirlpool® Registered trademark/TM Trademark of Whirlpool, USA