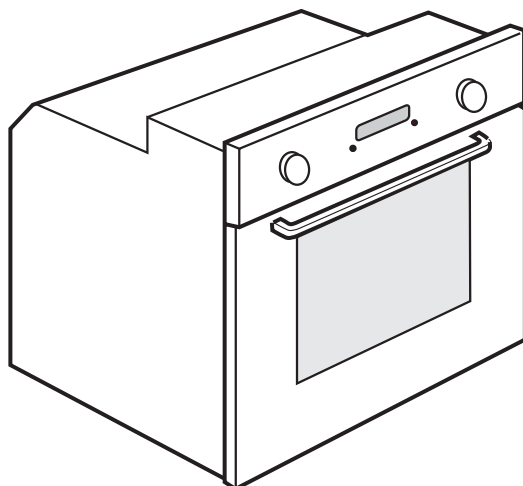


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



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


DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento návod je k dispozici také na stránkách: www.whirlpool.eu

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST OSTATNÍCH 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, jejíž vznik 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 jakoukoli instalační činností 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 čistícího 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 odřiznutím 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 VESTAVBĚ

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky. 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 umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3×1,5 mm²) 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 výpary 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 připojena 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 „Čistící 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. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem „F“.

Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený:

- Nastavení jiného jazyka -Obraťte se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

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 jej 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. potravin 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 ze 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 čihňapky.
- 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.

UPOZORNĚNÍ

! PŘI ÚDRŽBĚ

Používejte ochranné rukavice.

Před dalším postupem zkontrolujte, zda je trouba studená.

Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.

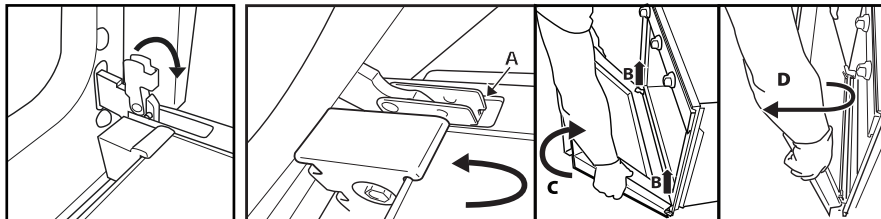
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete dveře, jak nejvíc to půjde (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (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.

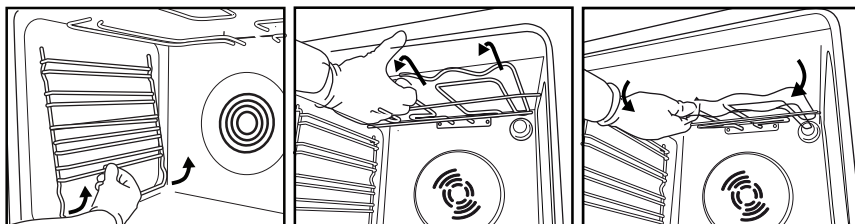


Obr. 1

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:

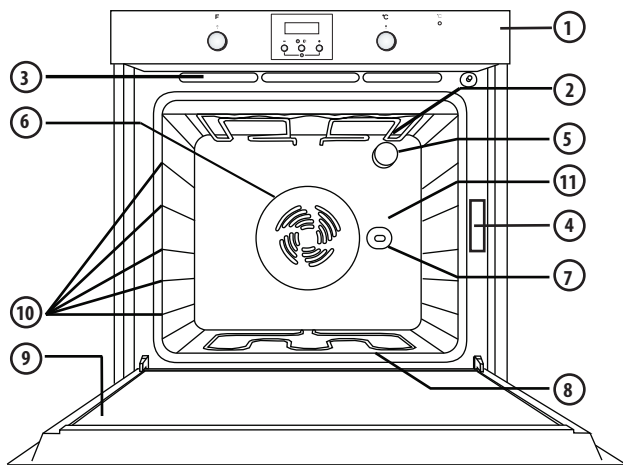
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro pokojové osvětlení (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete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



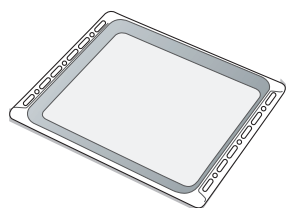
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí systém (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11.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

POZNÁMKA:

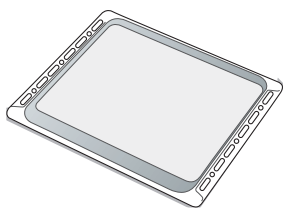
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.
- Vámi zakoupený výrobek se může oproti vyobrazení mírně lišit.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

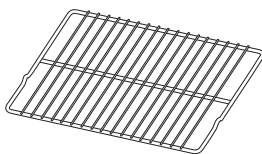
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



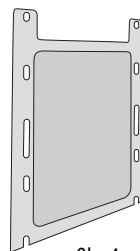
Obr. 1



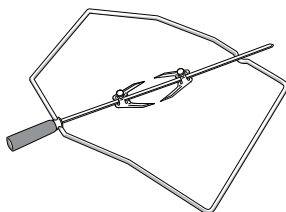
Obr. 2



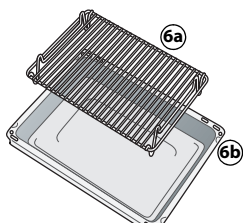
Obr. 3



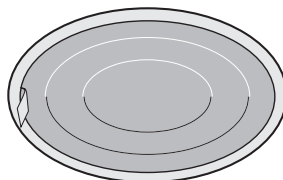
Obr. 4



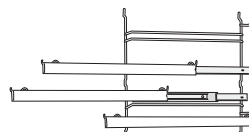
Obr. 5



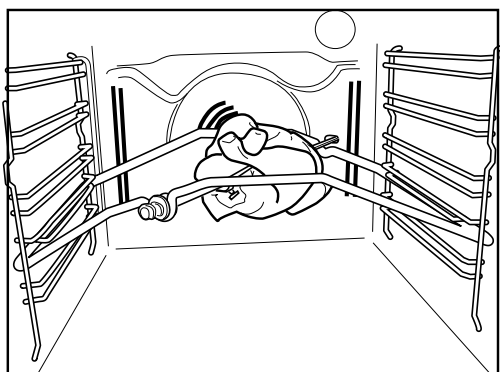
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Odkapávací plech (obr. 1)

Slouží k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem 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 odšťukující 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 typy“.

Souprava grilu (obr. 6)

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

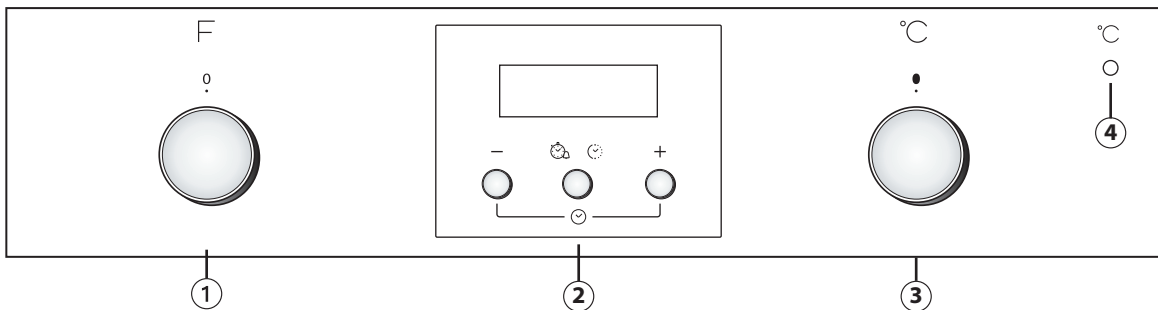
Tukový filtr (obr. 7)

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.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



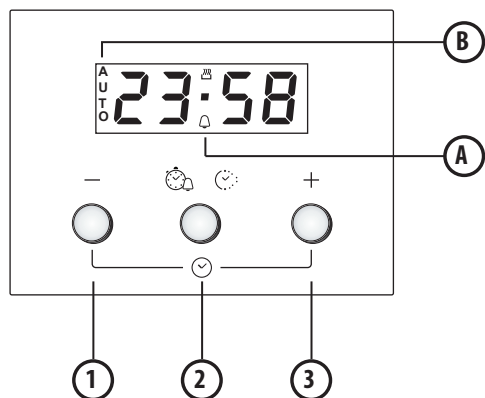
Pokud jsou ovládací voliče na vaší troubě zasunovací, vysunete je stlačením uprostřed – závisí na modelu. Váš konkrétní model se může od vyobrazení lišit.

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 sekundách 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 se zobrazí 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

OVLADAČ FUNKCE		
	VYPNUTO	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	Slouží k zapnutí/vypnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Používejte druhou úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu zhasne, když je trouba připravena a je možné vložit do ní jídlo.
	SMARTCLEAN	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 dveří 15 minut.
	KONVEKČNÍ PEČENÍ	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni a pizzy na dvou úrovních. Tato funkce poskytuje rovnoměrně propečenou svrchní i spodní stranu. K pečení na dvou úrovních vyměňte v polovině doby pečení plechy – dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni zvolte druhou úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních používejte 1. a 3. úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a po signalizaci dosažení nastavené teploty vložte jídlo.
	GRIL	Ke grilování kotlet, ražničí 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.
	TURBOGRIL	Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbifů, 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 předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	TURBOVENTILÁTOR	K upečení jídla s křupavou spodní stranou a měkkým povrchem. Ideální k pečení moučnicků s tekutou náplní a nepředpečeným základem (např. koláčků, švestkových a tvarohových koláčů i pizz s bohatou náplní) na jedné úrovni. Umístěte jídlo na 2. úroveň drážek. Troubu předehřejte. Tato funkce je rovněž ideální pro zmrazené hotové pokrmy (jako např. pizzy, hranolky, závin či lasagne). Dbejte pokynů uvedených na obalu.
	HORKÝ VZDUCH	Slouží k současnému pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, umístěných na dvou úrovních drážek (např. ryby, zelenina, cukrovi). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůni mezi jednotlivými jídly. Při pečení na jedné úrovni zvolte druhou úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 3. úroveň po předehřátí trouby.
	VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI	Použijte tuto funkci po pečení k propečení dolní části pokrmu dozlatova. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě použijte 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (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 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 Úroveň 1: Dortová forma na roštu
Sušenky/koláčky		Ano	3	170–180	15–40	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	150–175	20–45	Úroveň 3: rošt 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 Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Pusinky		Ano	3	90	120–130	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	90	130–150	Úroveň 3: plech na pečení na roštu 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	25–50	Úroveň 3: plech na pečení na roštu 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 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	175–190	50–65	Úroveň 3: Dortová forma na roštu 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	175–200	25–45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu 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/králik/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/kebaly/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 jídlo obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		–	2	200	60–90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení 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
Lasagne a maso		Ano	1–3	200	50–100*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota. (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Maso a brambory		Ano	1–3	200	45–100*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1–3	175	30–50*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Časy uvedené v tabulce jsou pro pečení s odloženým startem (je-li k dispozici). Časy pečení mohou být i delší, závisí na množství pokrmu.

POZNÁMKA: Symboly pro funkce pečení mohou být mírně odlišné od vyobrazených.

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 HORKÝ VZDUCH můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. 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, nevy mazávejte 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 „TRADIČNÍ PEČENÍ“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložemím 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 alubalu.
- 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 vytahování 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

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!** Olyan 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 testrésszel, 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, 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 üvegének 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 hulladékkezelési 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. Probléma 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 faforgácsot és fűrészport, 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-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A tápkábel (H05 RR-F 3 x 1,5 mm² 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 fűtsen 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 egyes részeinek hulladékkezelését megfelelően, a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi rendelkezések szerint kell elvégezni.

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  szimbóluma 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.

HIBAEHÁRÍTÁSI 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.

A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg:

- Másik nyelv beállítva- Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot.

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 véletlenül ilyen termék érintkezik a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálás törölkendővel.

• A felületeket nedves, mikroszálás törölkendővel 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 szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztító szereket, és kövesse a tisztítószer gyártójának utasításait.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel 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 sütések 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.

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.

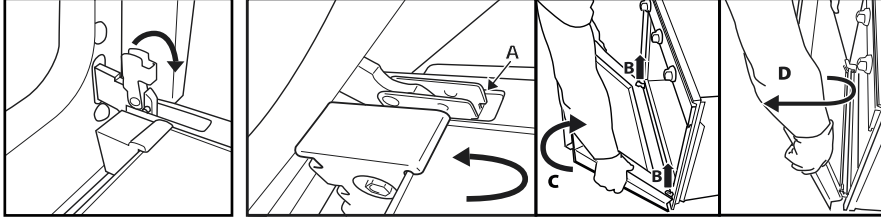
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levételéhez:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, majd nyomja őket előre ütközésig (1. ábra).
3. Csukja be az ajtót ütközésig (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem vehető (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.

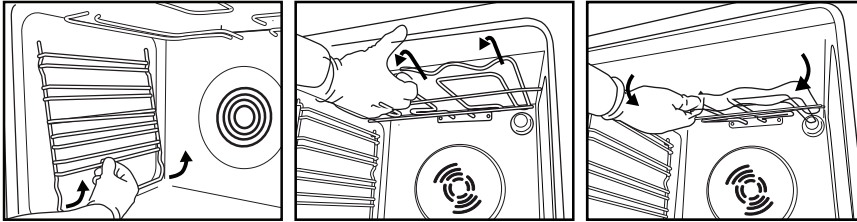


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK ADOTT MODELLEK ESETÉN)

1. Vegye ki az oldalsó tartóelem tartó 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 típussal kapcsolatban lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.



6. ábra

7. ábra

Megjegyzés:

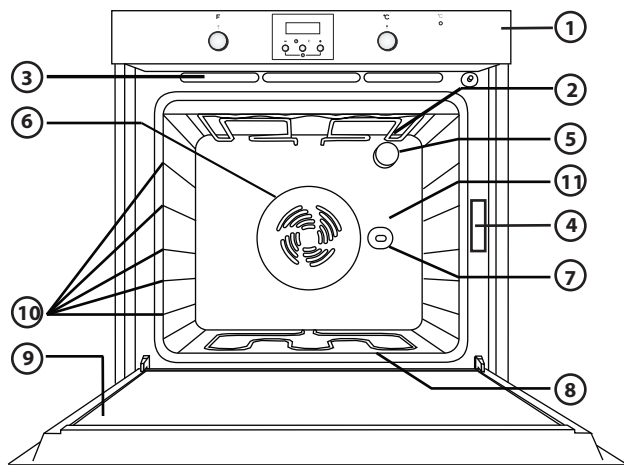
- Csak 25–40 W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót vagy 20–40 W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon (modelltől függően).
- A készülékben található lámpát kifejezetten elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas háztartási helyiségek megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete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

A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉST ISMERTETŐ RÉSZT



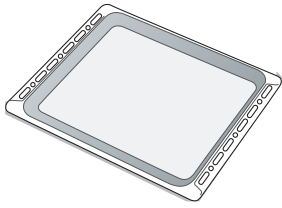
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Légkeverő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

Megjegyzés:

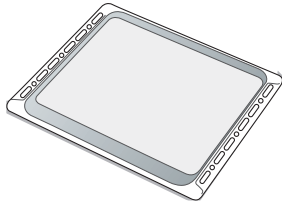
- A sütés végén, miután a sütőt kikapcsolta, előfordulhat, hogy a hűtőventilátor rövid ideig még működik.
- A termék megjelenése némileg eltérhet az ábrától.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

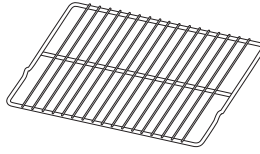
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a műszaki adatlapot)



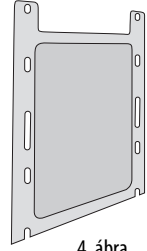
1. ábra



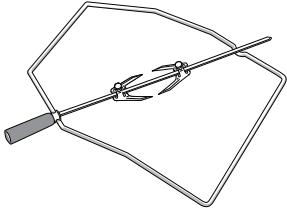
2. ábra



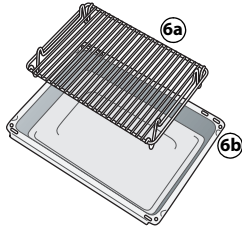
3. ábra



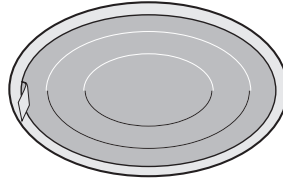
4. ábra



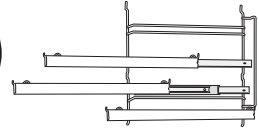
5. ábra



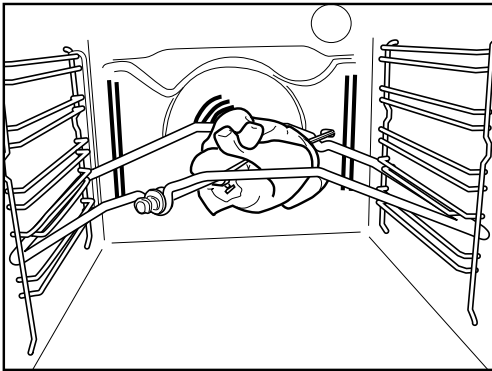
6. ábra



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 kiforrósuló 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 grillezésére, 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 zománchevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kiforrósuló 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 zománcozott edényt (6b) tartalmaz. A készletet a sütőrácsra (3) kell helyezni és a Grill funkcióval kell használni.

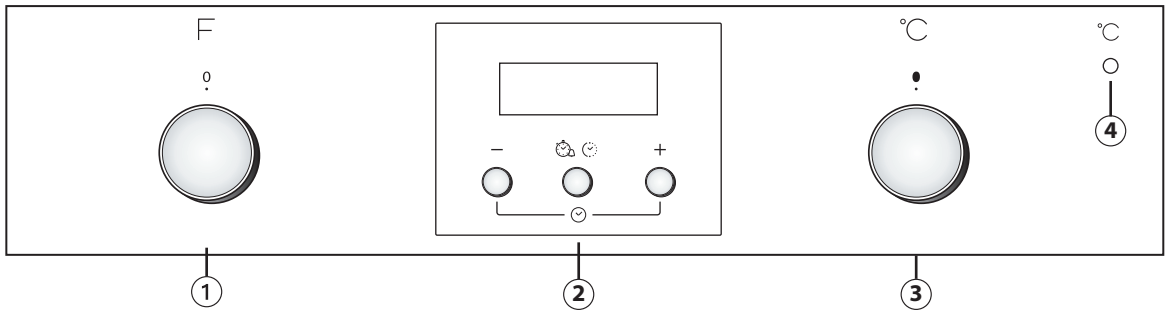
Zsiradékészűrő (7. ábra)

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

Kihúzható sínek (8. ábra)

Lehetővé teszik a rácsok és a zsírfogó tálca felig történő kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz használhatók, és mosogatógépből is tisztíthatók.

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



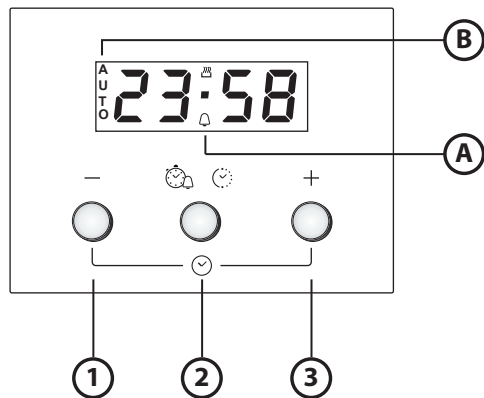
Ha a sütő süllyeszethető gombokkal rendelkezik, a gombok kiemeléséhez nyomja meg azokat (modelltől függően). A termék megjelenése némileg eltérhet az ábrától.

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

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB		
	KI	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütő világításának be- és kikapcsolása.
	HAGYOMÁNYOS SÜTÉS	Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kialszik, ha a sütő hőmérséklete megfelelő, és az étel a sütőbe helyezhető.
	SMARTCLEAN	A sütés során keletkezett szennyeződés eltávolítása alacsony hőmérsékletű ciklussal. A speciális zománconvonat 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.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok és folyékony töltelékkel töltött (édes vagy sós) piték sütése egyetlen szinten, illetve pizza sütése egy vagy két szinten. Ezzel a funkcióval az étel teteje és alja is egyenletesen ropogósa, aranybarnára süthető. Két szinten történő sütéskor, a még egyenletesebb sütési eredmény érdekében cserélje meg az ételeket a sütési idő felénél. Egy szinten történő sütéskor használja a 2. szintet. Két szinten történő sütéskor az 1. és 3. szintet használja. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és a beállított hőmérséklet elérésekor helyezze be az ételt.
	GRILL	Steak, rablöhús és kolbász grillézése; csöben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Az ételt a 4. szintre helyezze. Hús grillézésekor használja a zsírfogó tálcát a sütés közben lecsöpögő saft 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.
	TURBO GRILL	Nagy húsdarabok sütéséhez (comb, marhasült, csirke). Az ételt a középső szintekre helyezze. Használjon zsírfogó tálcát a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. Az ételt az 1./2. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. Sütés közben ajánlatos megfordítani a húst a minél egyenletesebb sütéshez. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval használhatja a forgónyársat is (ha van).
	KIOLVASZTÁS	Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.
	TURBOFAN	Alul ropogós, felül puha étel készítése. Ideális folyékony töltelékkel töltött és nem elősütött alappal készülő sütemények egy szinten történő sütéséhez (pl. gyümölcskosárka, szilvatorta, túrótorta, bőséges feltéttel készült pizza). Az ételt a 2. szintre helyezze. Sütés előtt melegítse elő a sütőt. Ez a funkció ideális mélyhűtött készételek (pl. pizza, chips, rétes, lasagne) sütéséhez is. Kövesse a termék csomagolásán feltüntetett utasításokat.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségfélék, sütemények) sütése egy időben, két szinten. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütéskor használja a 2. szintet. Két szinten történő sütéskor használja az 1. és a 3. szintet a sütő előmelegítése után.
	ALSÓ MELEGÍTÉS	Az étel aljának pirításához használja ezt a funkciót sütés után. Javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szintre helyezze. Ez a funkció használható lassú sütéshez is (pl. zöldségek, raguk); ilyen esetben használja a 2. sütési szintet. A sütőt nem kell előmelegíteni.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		Igen	2	160-180	35-55	Sütőforma sütőrács
		Igen	1-3	150-170	30-90	3. szint: sütőforma sütőrács 1. szint: sütőforma sütőrács
Töltött sütemények (sajttorta, rétes, gyümölcsbite)		Igen	2	150-190	30-85	Zsírfgó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrács
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: sütőforma sütőrács 1. szint: sütőforma sütőrács
Kekszek/gyümölcskosárák		Igen	3	170-180	15-40	cseppelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: sütőrács 1. szint: cseppelfogó tálca/tepsi
Képviseelőfánk		Igen	3	180	30-40	cseppelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppelfogó tálca/tepsi
Habcsók		Igen	3	90	120-130	cseppelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	90	130-150	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppelfogó tálca/tepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	15-50	cseppelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppelfogó tálca/tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	2. szint: zsírfgó tálca/tepsi sütőrács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppelfogó tálca/tepsi
Sós lepények (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	2	175-200	40-50	sütőforma sütőrács
		Igen	1-3	175-190	50-65	3. szint: sütőforma sütőrács 1. szint: sütőforma sütőrács

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények		Igen	3	180-200	20-30	Zsírfgó tálca/tepsi
		Igen	1-3	175-200	25-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: zsírfgó tálca/tepsi
Lasagne / Sült tésztaétel / Cannelloni / Flan		Igen	2	190-200	40-65	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	2	190-200	90-110	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	2	190-200	65-85	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	1/2	190-200	140-180	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Sült hal/fóliában sült hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	40-60	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőtepsi sütőrács
Piritós		Igen	4	200	2-5	sütőrács
Halfilé/steak		Igen	4	200	30-40	4. szint: sütőrács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász/rablóhús/ sertésborda/hamburger		Igen	4	200	30-50	4. szint: sütőrács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg	0	-	2	200	55-70	2. szint: sütőrács (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	Sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csulók		-	2	200	60-90	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	2	200	45-55	Zsírfgó tálca/sütőtepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Csöben sült zöldség		-	2	200	20-30	Sütőtepsi sütőrács
Lasagne és húсок		Igen	1-3	200	50-100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrács

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Hús és burgonya		Igen	1–3	200	45-100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Hal és zöldségek		Igen	1–3	175	30-50*	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács

A táblázatban feltüntetett idők késleltetett indítással történő sütésre vonatkoznak (ha van ilyen funkció). A sütési idők az ételtől függően hosszabbak lehetnek.

Megjegyzés: A sütési funkciók szimbólumai némileg eltérhetnek az ábrán jelzettektől.

Megjegyzés: A hozzávetőleges 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 „HŐLÉGBEFÚVÁS” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, 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. Egnél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, 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 zsemlemorzssával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.

Hús

- Használjon tetszőleges sütőtepsit vagy jéni edényt, amely megfelel a sütésre váró húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplént 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 külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. 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 tartóra. A füstképződés megelőzése érdekében és a sütés közben keletkező saft felfogásához ajánlott a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcát az első tartószintre 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 kiveszi a sütőből.

Pizza

Enyhén zsírozza 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

СІЗДІҢ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ

Бұл нұсқаулық және құрал барлық уақытта оқылатын және қарастырылатын маңызды қауіпсіздік ескертулерді 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 түртпеңіз және аяқ киімсіз басқармаңыз.
- Бұл құрал тағамды пісіруге арналған ішкі құрал ретінде пайдалануға ғана арналған. Басқа қолданыс түрі 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. Қыздырушы элементтерді түртпес үшін абай болу керек. Енді жүретін сәбилер (0-3 жас) және жас балалар (3-8 жас) үздіксіз басқарылмай тұрып сақталуы қажет.
- 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 тұтанады. Май мен май өнімдеріне бай тағамдарды пісіру кезінде абай болыңыз.
- Тағамды құрғату барысында құралды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.

- Егер алкогольдік ішімдіктер тағамдарды пісіру кезінде 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 құралдарды 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

Құрал деректері тақтасында көрсетілген қуат кернеуі негізгі кернеумен бірдей екендігін тексеріңіз. Пештің алдыңғы шетіндегі деректер тақтасы (есік ашылған кезде көрінеді).

- Қуат кабелін ауыстыру (H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) 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 аксессуарларды алып тастап, оқшаулау материалдарының мен қорғаныс 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

Бума материалы 100% қайта өңделмелі және қайта өңдеу таңбасымен белгіленген (♻️). Буманың әр түрлі бөліктері қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган реттеулеріне толығымен сәйкес және жауапкершілігіне берілуі қажет.

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.
- Құрылығудағы  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.

Дисплей анық емес мәтінді көрсетеді және сынған сияқты:

- Басқа тіл жиынтығы - Сізге жақын орналасқан Клиенттерге Сатудан кейінгі Қызмет көрсету Орталығына хабарласыңыз.

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.

Әрқашан 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 қызметке** хабарласыңыз (түпнұсқалы қосалқы бөліктердің пайдаланылғанын және дұрыс жөндеу жұмыстары орындалғанын тексеру).

ТАЗАЛАУ

⚠ ЕСКЕРТУ

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

Пештің сырты

МАҢЫЗДЫ: Коррозиялы немесе абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. Егер осы өнімдердің біреуі құралмен байланысқа түссе, сулы микроталшықты матамен дереу тазалаңыз.

- Сулы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Егер өте ылғалды болса, суға тазалау құралының бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ матамен аяқтаңыз.

Пеш іші

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

- Әрбір қолданыстан кейін пештің сууына мүмкіндік беріп, кірістірілген лайды және тамақ қалдықтарынан болатын бояуды жою мақсатында жылыған кезінде тазалаңыз (мысалы, қант үлесі үлкен тағам).
- 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).

Н.В.: 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.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ

ЕСКЕРТУ

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

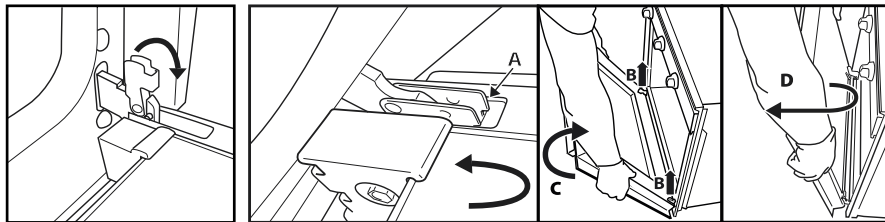
ЕСІКТІ АЛЫП ТАСТАУ

Есікті алу:

1. Есікті толығымен ашыңыз.
2. Ұстағыштарды көтеріп, алдыға қарай жүргенінше жылжытыңыз (сур. 1).
3. Есікті барынша жауып (A), оны жоғары көтеріп (B), босатылғанша (D) оны бұрыңыз (C) (сур. 2).

Есікті қайта орнату:

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

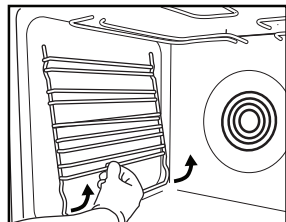


Сур. 1

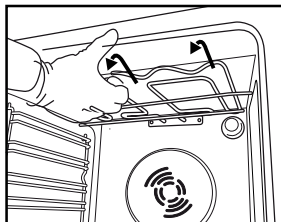
Сур. 2

ҮСТІҒІ ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТІН ЖЫЛЖЫТУ (КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ ҒАНА)

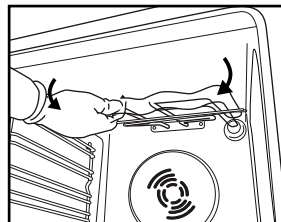
1. Бүйірлік аксессуар ұстағыш торларды алып тастаңыз (сур. 3).
2. Қыздыру элементін кішкене сыртқа итеріп (сур. 4), оны түсіріңіз (сур. 5).
3. Қыздыру элементін орнына салу үшін көтеріп алға тікелей тартып, латералды тірекке келгенін тексеріңіз.



Сур. 3



Сур. 4

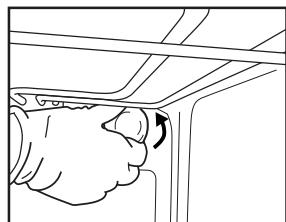


Сур. 5

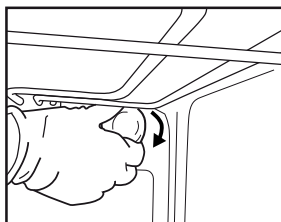
ДУХОВКА ШАМЫН АУЫСТЫРУ

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.:

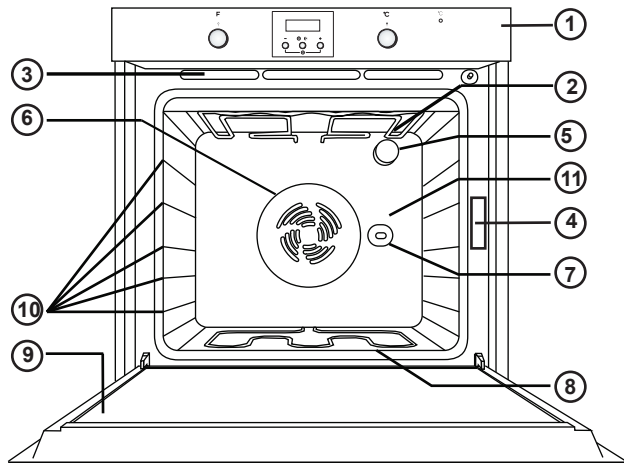
- Тек 25-40 Вт/230 В E-14, T300°C түрлі ыстық шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В G9, T300°C түрлі галоген шамдарын пайдаланыңыз.
- Құралда пайдаланылған шам электр құралдарына арналған және тұрмыстық бөлмені жарықтандыруға үйлесімді (Коммиссия реттеуі (ЕО) нөмірі: 244/2009).
- Шамдар Сатудан кейінгі қызметтен қолжетімді.

МАҢЫЗДЫ:

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

ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

ЭЛЕКТР СЫМДАРЫН ЖАЛҒАУ ҮШІН ОРНАТУ ТУРАЛЫ ПАРАГРАФТЫ ҚАРАҢЫЗ



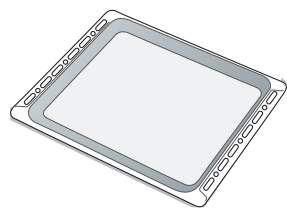
1. Басқару тақтасы
2. Жоғарғы қыздырушы элемент/гриль
3. Суыту жүйесі (бар болған жағдайда)
4. Деректер тақтасы (жойылмайды)
5. Жеңіл
6. Пісіру желдету жүйесі (бар болған жағдайда)
7. Ауыстырғыш (бар болса)
8. Төменгі қыздырушы элемент (көрінбейді)
9. Есік
10. Сөрелер орны
11. Артқы қабырға

Н.А.:

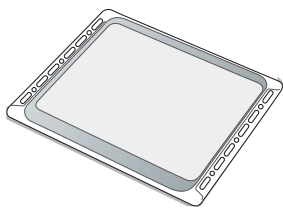
- Пісіру соңында пеш өшірілгеннен кейін суыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- Өнім сызбадан гөрі шамалы өзгеше пайда болуы мүмкін.

ҮЙЛЕСІМДІ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

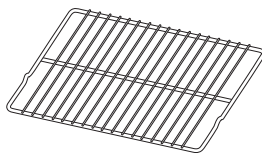
(пешпен бірге берілетін қосымша құралдар туралы ақпаратты техникалық микрофишадан көріңіз)



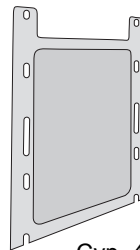
Сур. 1



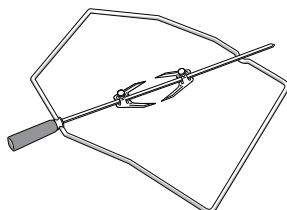
Сур. 2



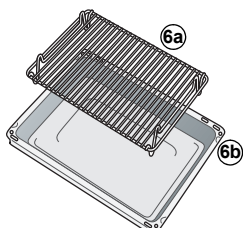
Сур. 3



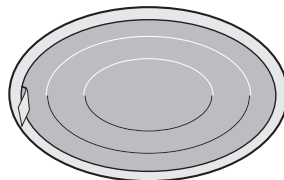
Сур. 4



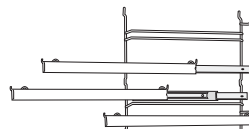
Сур. 5



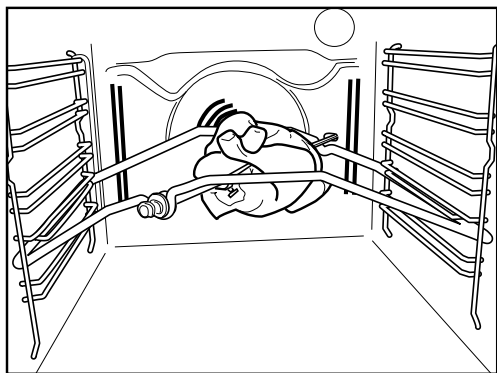
Сур. 6



Сур. 7



Сур. 8



Сур. 9

Тамшы науасы (сур. 1)

Сым сәресіне 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 сәресін бетін жоғары немесе төмен қаратып салуға болады.

Каталитикалық жақ тақталары (сур. 4)

Осы тақталарда шашырағандарын сіңіретін микро кеуешекті эмальді қабат 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 (6а) және эмальданған ыдыстан тұрады (6б). Бұл жиынды сым текшеге (3) қою және Гриль функциясымен пайдалану керек.

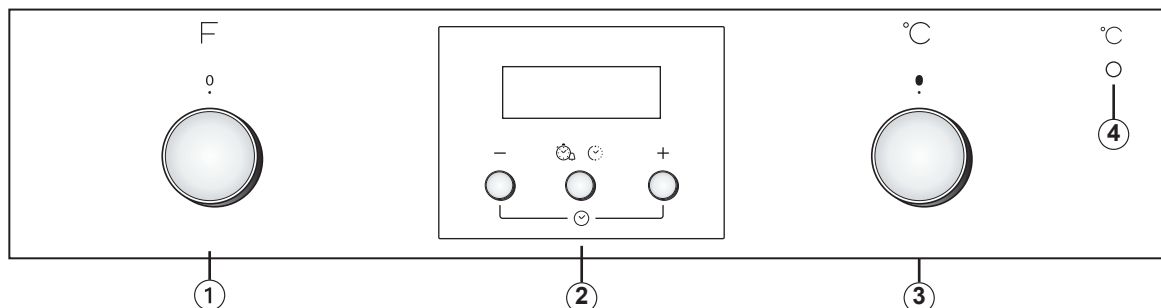
Май сүзгісі (сур. 7)

Тек белгілі бір маймен пісіруге арналған. Бұны желдеткішке қарсы пеш бөлімінің артқы қабырғасына іліңіз. Бұны ыдыс тазалағышта тазалап, желдеткішті функциямен пайдалану қажет.

Сәрелерді жылжыту (сур. 8)

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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ



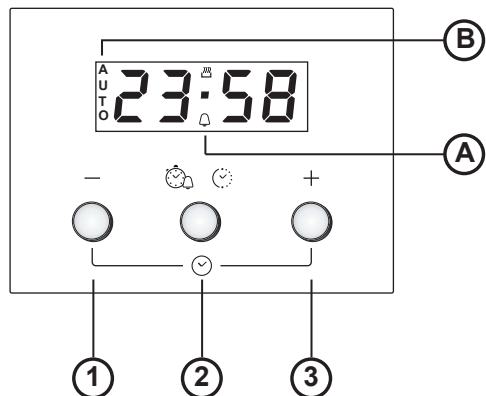
Егер пештегі тұтқалар алынатын болса, үлгіге байланысты оларды ортасына итеріңіз. Өнім сызбадан гөрі шамалы өзгеше пайда болуы мүмкін.

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

ФУНКЦИЯЛАР ТҮТҚАСЫ		
	ӨШІРУ	Пісіруді тоқтату және пешті өшіру.
	ШАМ	Пеш шамын қосу/өшіру.
	ДӘСТҮРЛІ	Тек бір сөреде тағам түрін пісіру. 2-сөрені пайдаланыңыз. Пешті талап етілетін температураға алдын ала қыздыру. Термостат шамы пеш дайын болып, тағам орналастырылған кезде өшеді.
	СМАРТ ТАЗАЛАУ	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.
	КОНВЕКЦИЯЛЫ НАН ПІСІРУ	Бір сөреге құйылатын сұйықтықпен (тәтті не дәмді) етті және пирогтарды пісіру. Бұл функция бірқалыпты, алтын, crisp үсті мен астын қамтамасыз етеді. Екі деңгейде пісіру кезінде тағамды толығымен пісіру үшін ыдыстардың орнын жартылай ауыстырыңыз. Бір сөрені ғана пісіру үшін 2-ші сөрені пайдаланыңыз. Екі сөреде пісіру үшін 1-ші немесе 3-ші сөрелерді пайдаланыңыз. Пешті қажетті температураға дейін алдын ала қыздырып, орнатылған температураға жеткен кезде ішіне тағамды салыңыз
	ГРИЛЬ	Гриль стейгін, кебаб және шұжықшалар жасау; көмеш және тостер нанын өсімдіктермен пісіру. Тағамды 4-ші сөреге салыңыз. Етпен гриль жасау кезінде пісіру шырынын жинау үшін тамшы науасын пайдаланыңыз. Шамамен жарты литр су қосып, 3-ші сөреге салыңыз. Пешті 3-5 мин алдын ала қыздырыңыз. Пісіру барысында пеш есігі жабық болуы қажет.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Ет бөліктерін қуыру (аяқтар, қуырылған сиыр еті, тауық). Тағамды ортаңғы сөрелерге қойыңыз. Пісіру сусынын жинау үшін тамшы науасын пайдаланыңыз. Шамамен жарты литр су қосып, 1-ші/2-ші сөреге 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.
	ЖІБІТУ	Тағамды еріту жылдамдығын арттыру. Тағамды ортаңғы сөреге салыңыз. Тағамның сыртта құрғауын болдырмау үшін бумасында қалдырыңыз.
	ТУРБО ЖЕЛДЕТКІШ	Crisp асты мен жұмсақ үстінен тұратын тағамға арналған. Сұйықтық толтырылатын кекстерді және алдын ала пісірілген түпке арналған (мысалы, пироктер, кекстер, рикотта кекстері, қалың қамырлы пиццалар). Тағамды 2-ші сөреге салыңыз. Пісіру алдында пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл функция қатырылған дәстүрлі тағамдарға арналған (мысалы, пицца, чипсилер, штрудельдер, лазаны). Өнім бумасындағы нұсқауларды орындаңыз.
	КҮШТІ АУА	Бір температураны талап ететін түрлі тағамды екі сөреде бір уақытта дайындау (мысалы, балық, көкөністер, кекстер). Бұл функцияны бір тағамнан басқасына иісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады. Бір сөрені ғана пісіру үшін 2-ші сөрені пайдаланыңыз. Екі сөреде пісіру үшін пешті алдын ала қыздырудан кейін 1-ші немесе 3-ші сөрелерді пайдаланыңыз.
	АСТЫН ҚЫЗДЫРУ	Ыдыс астын қоңырлату үшін пісіруден кейін осы функцияны пайдаланыңыз. Тағамды 1/2 пісіру деңгейіне орналастыру ұсынылады. Сонымен қатар, бұл функция көкөністер және ет сияқты тағамды баяу пісіруге пайдаланылады; бұндай жағдайда 2-ші пісіру деңгейін пайдаланыңыз. Пеш алдын ала жылытылмауы керек.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Сәре (астынан)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Қосымша құралдар және ескертпелер
Қалған кекстер		Иә	2	160-180	35-55	Сымды сәредегі пирог
		Иә	1-3	150-170	30-90	Сәре 3: Сымды сәредегі пирог 1-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
Толтырылған пирогтар (сыр пирогы, струдель, алма пирогы)		Иә	2	150-190	30-85	Тамшы науасы/нан пісіру науасы немесе сымды сәредегі торт пішіні
		Иә	1-3	150-190	35-90	Сәре 3: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады 1-текше: Тоқаш қалыбы сым тор үстіне қойылады
Бисквиттер/Торттар		Иә	3	170-180	15-40	Тамшы науасы/нан пісіру науасы
		Иә	1-3	150-175	20-45	Сәре 3: Сымды сәре Сәре 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	Сәре 3: Сымды сәредегі пеш науасы Сәре 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Меренга		Иә	3	90	120-130	Тамшы науасы/нан пісіру науасы
		Иә	1-3	90	130-150	Сәре 3: Сымды сәредегі пеш науасы Сәре 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	25-50	Сәре 3: Сымды сәредегі пеш науасы Сәре 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Қатырылған пицца		Иә	2	250	10-15	Сәре 2: тамшы науасы/нан пісіру науасы не сымды сәре
		Иә	1-3	250	10-20	Сәре 3: Сымды сәредегі пеш науасы Сәре 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Дәмді бәліштер (көкөніс бәліші, киш лорен)		Иә	2	175-200	40-50	Сымды сәредегі пирог
		Иә	1-3	175-190	50-65	Сәре 3: Сымды сәредегі пирог Сәре 1: Сымды сәредегі пирог

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Сөре (астынан)	Темп. (°С)	Уақыт (мин)	Аксессуарлар және ескертпелер
Vols-au-vent / Қабатты қамыр крекерлері		Иә	3	180-200	20-30	Тамшы науасы/нан пісіру науасы
		Иә	1-3	175-200	25-45	Сөре 3: Сымды сөредегі пеш науасы Сөре 1: Тамшы науасы/нан пісіру науасы
Лазанья / пісірілген паста / Каннеллони / фландар		Иә	2	190-200	40-65	Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Қой/бұзау/сиыр/шошқа 1 кг		Иә	2	190-200	90-110	Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Тауық/қоян/үйрек 1 кг		Иә	2	190-200	65-85	Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Үндік/қазы 3 кг		Иә	1/2	190-200	140-180	Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Духовкаға пісірілген балық/эн папиллоте (жая, толық)		Иә	2	180-200	40-60	Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Тартылған көкөністер (қызнақтар, кәділер, кәді)		Иә	2	175-200	50-60	Сымды сөредегі пеш науасы
Тостерлеу (Toast)		Иә	4	200	2-5	Сымды сөре
Балық жаялары/стейктер		Иә	4	200	30-40	Сөре 4: Сымды сөре (пісіру кезінде тағамды жартылай бұру)
						Сөре 3: Сулы тамшы науасы
Шұжықшалар/кәуаптар/қосалқы майлар/гамбургерлер		Иә	4	200	30-50	Сөре 4: Сымды сөре (пісіру кезінде тағамды жартылай бұру)
						Сөре 3: Сулы тамшы науасы
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг	0	-	2	200	55-70	Сөре 2: сымды сөре (пісіру кезінде тағамды үштен екісін бұру)
						Сөре 1: Сулы тамшы науасы
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Сөре 2: ауыстырғыш (бар болса)
						Сөре 1: Сулы тамшы науасы
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		-	2	200	35-50	Сымды сөредегі пеш науасы (пісіру кезінде тағамды үштен екісін бұру)
Қой аяғы/сандары		-	2	200	60-90	Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы (қажет болған жағдайда тағамның үштен екісін ауыстырыңыз)
Қуырылған картоптар		-	2	200	45-55	Тамшы науасы/нан пісіру науасы (пісіру кезінде тағамды үштен екісін бұру)
Көкөніс көмү еші		-	2	200	20-30	Сымды сөредегі пеш науасы
Лазанья және ет		Иә	1-3	200	50-100*	Сөре 3: Сымды сөредегі пеш науасы
						Сөре 1: Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы

Рецепт	Функция	Алдын ала жылыту	Сөре (астынан)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Аксессуарлар және ескертпелер
Ет және картоптар		Иә	1-3	200	45-100*	Сөре 3: Сымды сөредегі пеш науасы
						Сөре 1: Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы
Балық және көкөністер		Иә	1-3	175	30-50*	Сөре 3: Сымды сөредегі пеш науасы
						Сөре 1: Сымды сөредегі тамшы науасы немесе пеш науасы

Кестеде берілген уақыт кідірілген іске қосу режимімен орындалатын пісіруге арналған (қолжетім болған жағдайда). Ыдысқа байланысты пісіру уақыты ұзақ болуы мүмкін.

N.B.: пісіру функциясының таңбалары сызбана 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 сөреде 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 сөрелерге қойылатын керек-жарақтарды таңдауға арналған пісіру кестесінде берілген кеңесті орындаңыз (қамтамасыз етілген).

Әр түрлі тағамды бір уақытта пісіру

"Күшейтілген ауа" функциясы арқылы әр түрлі сөрелермен бір уақытта бір пісіру температурасын талап ететін тағамдарды пісіруге болады (мысалы: балық немесе көкөністер). Аз пісіру уақытын талап ететін тағамды алып тастап, пеште ұзақ пісіру уақытын талап ететін тағамды қалдырыңыз.

Десерттер

- Тек бір сөредегі дәстүрлі функция арқылы дәмді десерттерді пісіріңіз. Қара түсті металл торт пішіндерін пайдаланыңыз және оларды үнемі сымды сөреге қойыңыз. Бірнеше сөреде пісіру үшін күшті ауа функциясын таңдап, ыстық ауаның оңтайлы циркуляциясын қосу арқылы сөрелерге 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, сөрені 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 етті 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

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА

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

 Данный 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 любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- 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 и избегайте прикосновений 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 получают 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 электробытовых 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

Проверьте, чтобы указанное на паспортной табличке прибора напряжение соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка расположена с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце).

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) 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 и разогрейте ее до 200 °C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом 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 нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть полностью утилизирован, 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:** во время самоочистки дверца духовки заблокирована. Дождитесь ее автоматической разблокировки (см. раздел «Очистка духовок с использованием режима пиролиза»).

Не работает электронное программирующее устройство:

- Если на дисплей отображается буква «F», за которой следует какая-либо цифра, обратитесь в ближайший сервисный центр. В этом случае сообщите цифру, следующую за буквой «F».

На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен: • Установлен другой язык - Обратитесь в ближайший сервисный центр.

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 пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами. 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 пищи 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 покрытиям 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Пользуйтесь кухонными перчатками-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 нажмите на них до упора (рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) так, чтобы снять ее (D) (рис. 2).

Установка дверцы:

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

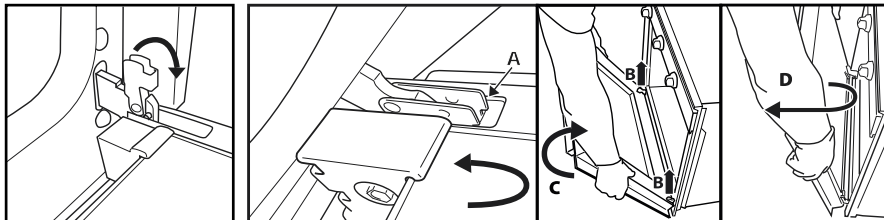


Рис. 1

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.

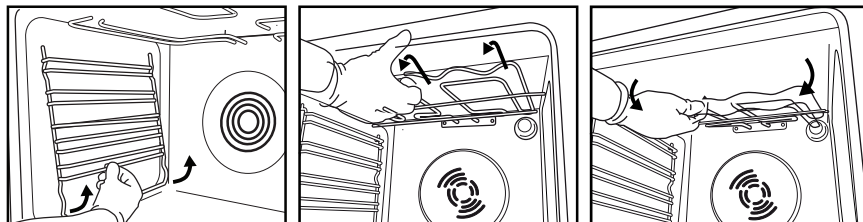


Рис. 3

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:

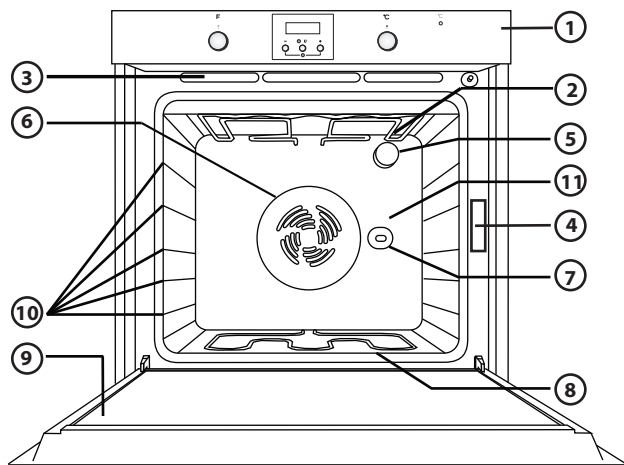
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300 °С или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т300 °С (в зависимости от модели).
- Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии 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.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

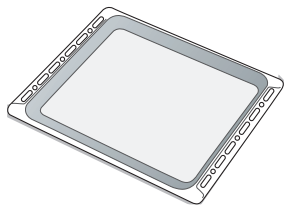


Рис. 1

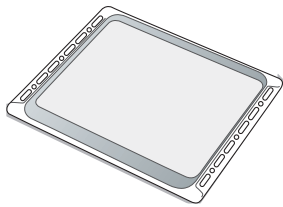


Рис. 2

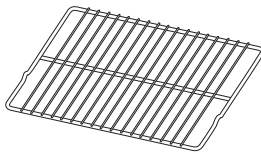


Рис. 3

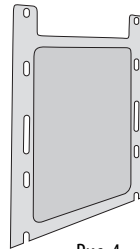


Рис. 4

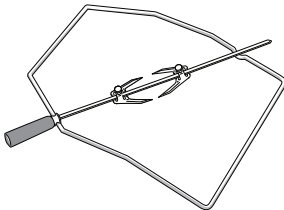


Рис. 5

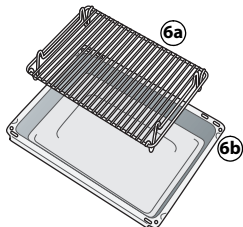


Рис. 6

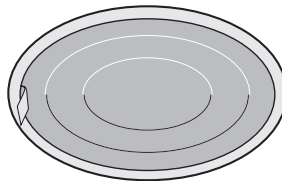


Рис. 7

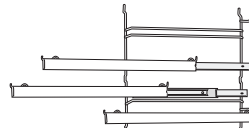


Рис. 8

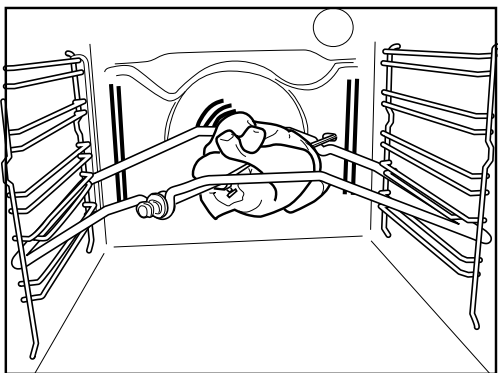


Рис. 9

Поддон (рис. 1)

Предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Налейте в поддон небольшое количество воды, для предотвращения образования дыма и брызг жира.

Противень для выпечки (рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для выпечки и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетка, с расположенным спереди изгибом, может быть установлена как изгибом вниз, так и вверх.

Боковые каталитические панели (рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с большим содержанием жира рекомендуется запускать цикл автоматической очистки духовки (см. раздел «ОЧИСТКА»).

Вертел (Рис. 5)

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

Комплект для гриля (рис. 6)

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

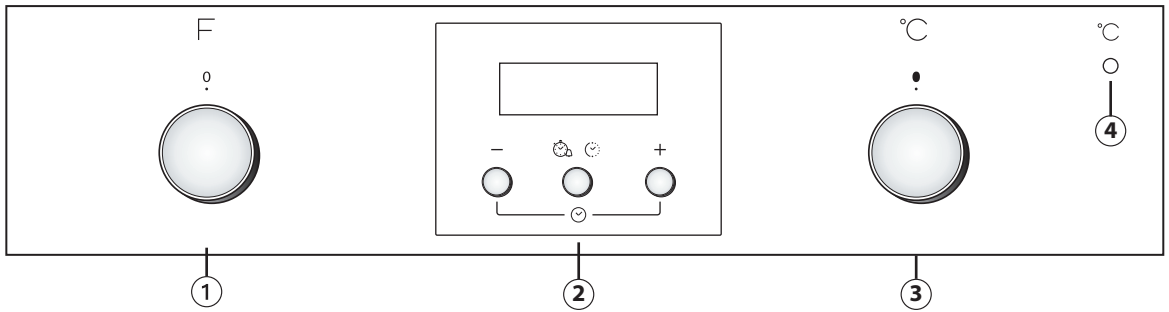
Жироулавливающий фильтр (рис. 7)

Используйте его **только** при приготовлении блюд с высоким 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 полки (рис. 8)

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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



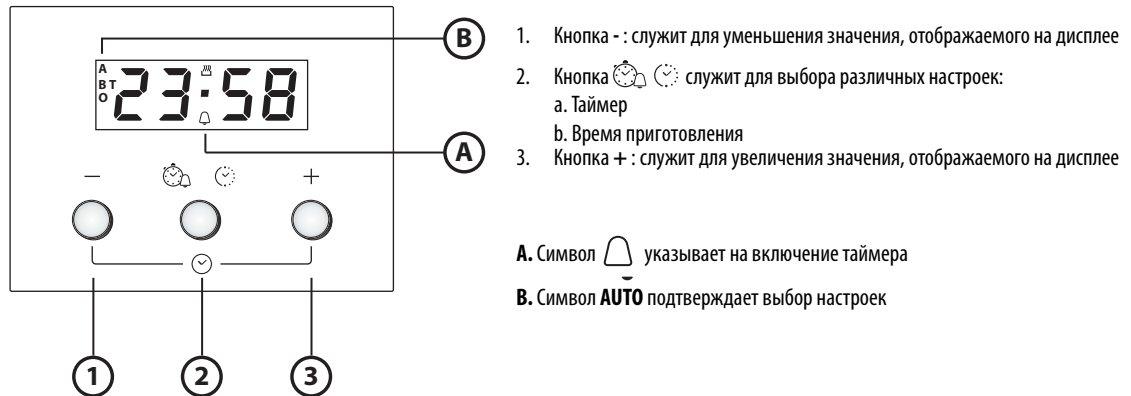
Если духовка оснащена утапливаемыми кнопками, нажмите их наполовину для их выдвигения - в зависимости от модели. Ваш прибор может немного отличаться от показанного на рисунке.

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 различных 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.

После первого подключения духовки к электрической сети на дисплее мигают надпись **AUTO** и цифры 0.00. Чтобы зафиксировать время дня, нажмите кнопки - и + одновременно: при этом будет мигать разделительная точка. Настройте время суток с помощью кнопок + и -. Выбрав нужное значение, нажмите среднюю кнопку. На дисплее отображается "звук 1". Чтобы выбрать нужный звуковой сигнал, нажмите кнопку -. Выбрав нужный звуковой сигнал, нажмите среднюю кнопку. Чтобы изменить время суток, повторите описанные выше действия.

Настройка таймера

Для настройки таймера нажмите и удерживайте некоторое время среднюю кнопку: при этом на дисплее отображаются цифры 0.00 и мигает символ колокольчика. Настройте таймер с помощью кнопок + (максимальное программируемое время составляет 23 часа 59 минут). Обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее отобразится время суток и символ колокольчика, что подтверждает выбор настроек таймера. Чтобы увидеть обратный отсчет времени и при необходимости изменить его, снова нажмите среднюю кнопку.

Настройка продолжительности приготовления пищи

После выбора при помощи переключателей режима приготовления пищи и требуемой температуры нажмите среднюю кнопку: при этом на дисплее отображаются цифры 0.00 и мигает символ колокольчика. Еще раз нажмите среднюю кнопку: на дисплее последовательно отображаются цифры 0.00 и мигает надпись **AUTO**. Настройте время приготовления пищи с помощью кнопок + и - (максимальное программируемое время составляет 10 часов).

Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, и останется надпись **AUTO**, что подтверждает выбор настроек. Для просмотра оставшегося времени приготовления и его изменения при необходимости, нажмите и удерживайте среднюю кнопку в течение 2 секунд, затем нажмите ее повторно. По истечении заданного времени приготовления символ исчезает, включается звуковой сигнал и надпись **AUTO** мигает на дисплее. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите ручку настройки функций и температуры на ноль и нажмите и удерживайте среднюю кнопку в течение двух секунд, чтобы завершить процесс приготовления.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ РЕЖИМОВ




























ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ		
	ВЫКЛ	Прекращение приготовления и выключение духовки.
	ПОДСВЕТКА	Включение/выключение подсветки духовки.
	КОНВЕКЦИЯ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. При нагревании духовки до требуемой температуры индикатор термостата гаснет и приготавливаемое блюдо можно будет поместить в духовку.
	«УМНАЯ» ОЧИСТКА	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.
	CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ)	Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне и пиццы на одном или двух уровнях. При пользовании этой функцией сверху получается равномерная хрустящая корочка, а низ хорошо пропекается. В случае одновременного использования двух уровней, для достижения более однородных условий при приготовлении, следует поменять местами приготавливаемые блюда по прошествии половины времени приготовления. Для приготовления пиццы только на одном уровне пользуйтесь 2-м уровнем. Для приготовления пиццы на двух уровнях используйте 1-й и 3-й уровни. Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура
	GRILL (ГРИЛЬ)	Для жарки отбивных, шашлыка, сосисок, обжаривания овощей в панировке, приготовления хлебных тостов. Размещайте продукты на 4-м уровне. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном 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.
	ТУРБОГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпленок). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно 0,5 л 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.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется размещать блюда на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ	Используется для приготовления блюд с хрустящим низом и мягким верхом. Идеальный режим для выпекания кондитерских изделий с мягкой начинкой и без основания-полуфабриката (например, тортов, сливовых пирогов, чизкейков, а также пицц с большим количеством начинки) на одном уровне. Размещайте продукты на 2-м уровне. Перед приготовлением разогрейте духовку. Эта функция также идеально подходит для приготовления замороженных полуфабрикатов (например, пиццы, жареного хрустящего картофеля, штруделей, лазаньи). Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
	ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ	Для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, на двух уровнях одновременно (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой. Для приготовления пиццы только на одном уровне пользуйтесь 2-м уровнем. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.
	НИЖНИЙ ПОДОГРЕВ	Используется для подрумянивания продуктов снизу после завершения приготовления. Рекомендуется размещать приготавливаемые блюда на 1-м/2-м уровне. Этот режим также можно использовать для медленного приготовления продуктов, например, овощей и для тушения мяса; для этого используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Пироги 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 Уровень 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Противень/форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для тортов на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке
Печенье / тарталетки		Да	3	170-180	15-40	Поддон / противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: решетка Уровень 1: поддон / вставной противень
Пирожные из заварного теста		Да	3	180	30-40	Поддон / противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон / вставной противень
Безе		Да	3	90	120-130	Поддон / противень
		Да	1-3	90	130-150	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон / вставной противень
Хлеб / пицца / фокачча		Да	2	190-250	15-50	Поддон / противень
		Да	1-3	190-250	25-50	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон / вставной противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 2: поддон / вставной противень или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон / вставной противень
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, пирог со шпиготом)		Да	2	175-200	40-50	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175-190	50-65	Уровень 3: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Волованы, крекеры из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	Поддон / противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон / противень
Лазанья / Запеченная паста / 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
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, 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 (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: противень для сбора жира с водой
Колбаски/Шашлыки/Ребришки/Гамбургеры		Да	4	200	30-50	Уровень 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: противень для сбора жира с водой
Жареная курица 11,3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 общего времени приготовления)
						Уровень 1: противень для сбора жира с водой
Жареная курица 11,3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: вертел (если предусмотрен)
						Уровень 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	2	200	35-50	Противень на решетке (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 общего времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните продукт 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
						Уровень 1: противень или сковорода на решетке

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура. (°C)	Вре-мя (мин)	Принадлежности и примечания
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100*	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: противень или сковорода на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	175	30-50*	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: противень или сковорода на решетке

Время, указанное в таблице, приведено для режима с задержкой пуска (если имеется). Время приготовления может увеличиваться в зависимости от блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ: применяемые символы 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. Начиная 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

При использовании режима «ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ» можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерты

- 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 противопригарным 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 (пироги 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. Дольвайте 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

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 vznikne nesprávnym používaním spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pri rozbaľovaní a inštaláčnych prácach používajte ochranné rukavice.
- Pred akýmkoľvek zásahom musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- 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 teplotvzdorné (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 domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) 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 nevešajte.
- 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 (♻️). Z tohto dôvodu 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 pyrolitickou funkciou“).

Elektronický programátor nefunguje:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený:

- Nastavenie iného jazyka - Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

POPREDAJNÝ SERVIS

Skôr, ako zavoláte servis:

1. Skontrolujte, či nedokážete 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 opravě).

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 týchto produktov dostane neúmyselne 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 dvierkach rúry.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť, a potom ju vyčistite, 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 dvierok 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 dvierok rúry a na tesnení môže zražať voda. Vnútornú stranu dvierok po vychladnutí rúry očistite handrou alebo špongiou.

Príslušenstvo:

- Príslušenstvo ihneď po použití namočte do vody, do ktorej ste pridalí 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.

ÚDRŽBA

VAROVANIE

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

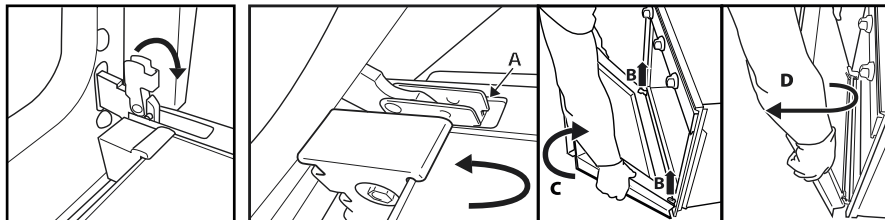
VYBERANIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

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

Montáž dvierok:

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

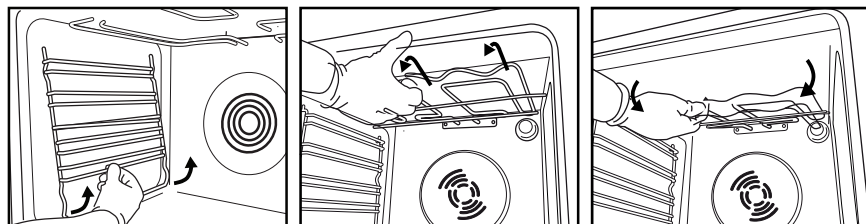


Obr. 1

Obr. 2

ODSTRÁNENIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKOTRÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (obr. 4) a spustite 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:

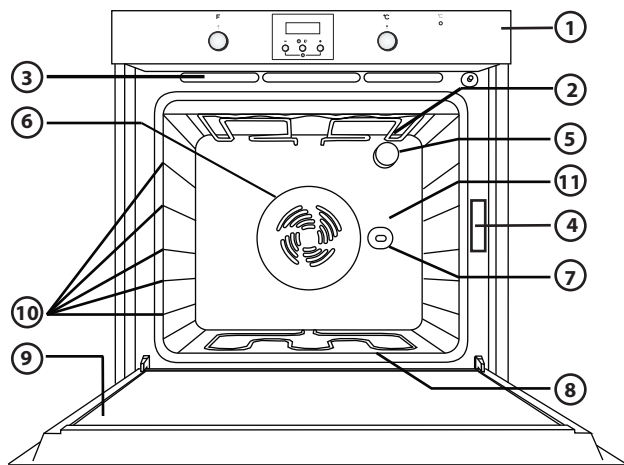
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecificky navrhnutá pre elektrosprebiči a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie 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 POUŽÍVÁNIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII



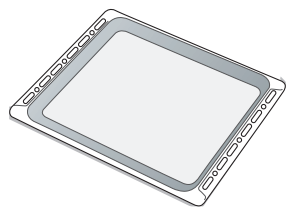
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov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

POZNÁMKA:

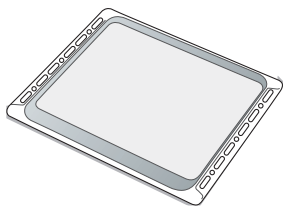
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitý čas aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

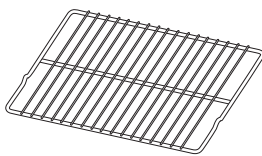
(dodávané príslušenstvo je opísané v technickom opise spotrebiča)



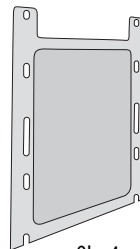
Obr. 1



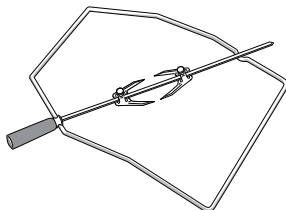
Obr. 2



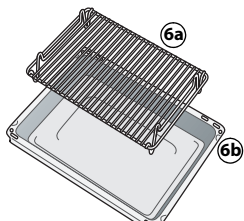
Obr. 3



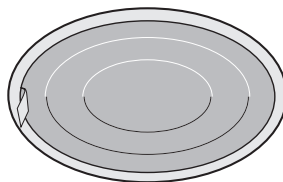
Obr. 4



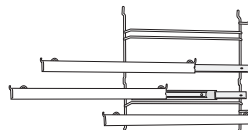
Obr. 5



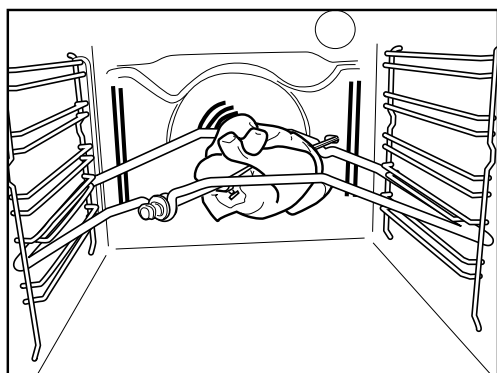
Obr. 6



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 pri pečení 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.

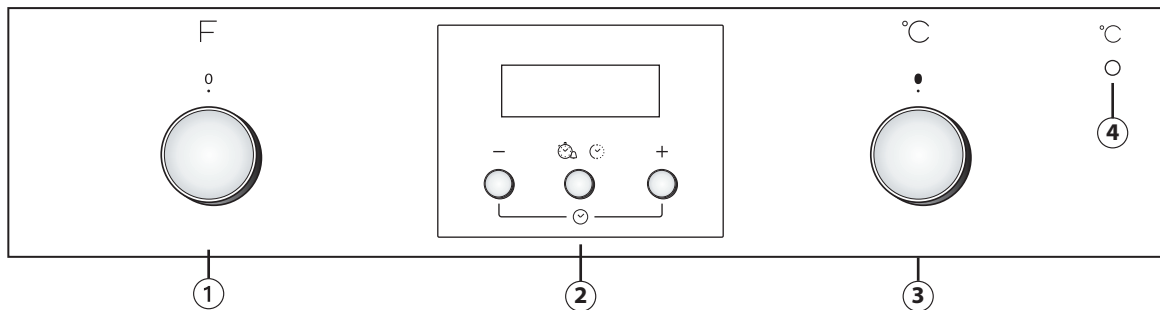
Tukový filter (obr. 7)

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

Zásuvné kolajničky (obr. 8)

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

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



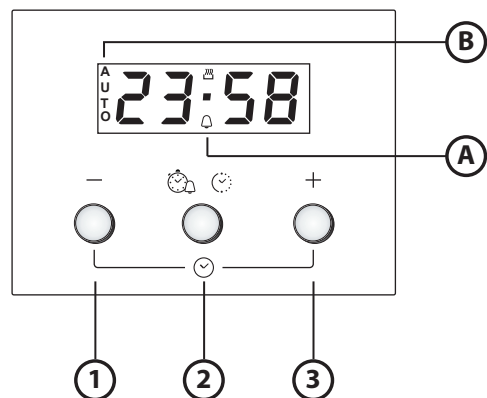
Ak má vaša rúra zatláčacie ovládacie gombíky, stlačte ich uprostred a gombík vyskočí – v závislosti od modelu. Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

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“. Želany tón vyberte stlačením tlačidla -. Po zvolení želaného tónu stlačte stredné tlačidlo. Ak chcete zmeniť čas, pokračujte tak, ako je opísané hore.

Nastavenie časovača












Ak chcete nastaviť časovač, dlho stlačte 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 zobraziť 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 **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

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
	VYPNÚŤ	Na ukončenie pečenia a vypnutie rúry.
	OSVETLENIE	Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.
	TRADIČNÉ	Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Použite 2. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu. Kontrolka termostatu sa vypne, keď je rúra pripravená na pečenie a môžete do nej vložiť jedlo.
	SAMOČISTENIE	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.
	PRÚDENIE VZDUCHU	Na pečenie mäsa a koláčov s tekutou plnkou (slanou či sladkou) na jednej úrovni a pizze na jednej alebo dvoch úrovniach. Pri tejto funkcii sa jedlo prepeče rovnomerne, dozlatista a dochrumkava zhora i zospodu. Na prípravu jedál na dvoch úrovniach, po uplynutí polovice doby pečenia polohu jedál obráťte, aby sa upiekli rovnomerne. Druhú úroveň použite iba na pečenie na jednej úrovni. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu a jedlo vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty
	GRIL	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.
	TURBOGRILOVANIE	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, bifteky, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. 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.
	ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
	TURBOVENTILÁTOR	Na prípravu jedla s chrumkavým spodkom a mäkkým vrchom. Ideálne na prípravu nepredpečených jedál s tekutou plnkou (napr. tort, slivkových koláčov, zákuskov s ricottou a pizze s bohatou pokrývkou) na jednej úrovni. Vložte jedlo na 2. úroveň. Pred pečením rúru predhrejte. Táto funkcia sa tiež hodí na pečenie zmrazených potravín (napr. pizze, hranolčekov, štrúdle a lasagni). Postupujte podľa pokynov na obale výrobku.
	HORÚCI VZDUCH	Na prípravu rôznych jedál, ktoré potrebujú tú istú teplotu, na dvoch roštoch zároveň (napr. ryba, zelenina, koláče). Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé. Druhú úroveň použite iba na pečenie na jednej úrovni. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň a rúru pred pečením predhriať.
	SPODNÝ OHREV	Túto funkciu použite po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestiť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, napríklad zeleniny a dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (odspodu)	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 tortu na rošte 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 tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/košíčky		Áno	3	170 – 180	15 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	150 – 175	20 – 45	Úroveň 3: rošt Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Odpáľované cesto		Áno	3	180	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	170 – 190	35 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Snehové pusinky		Áno	3	90	120 – 130	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	90	130 – 150	Úroveň 3: pekáč na rošte 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 – 50	Úroveň 3: pekáč na rošte 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 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	175 – 190	50 – 65	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	3	180 – 200	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	175 – 200	25 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Lazane/Zapekané 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 (filé, vcelku)		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
Klobásky/špizy/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 času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/koleno		-	2	200	60 – 90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	200	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie (podľa potreby po dvoch tretinách času pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20 – 30	Pekáč na rošte
Lazane a mäso		Áno	1 – 3	200	50 – 100*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Mäso a zemiaky		Áno	1 – 3	200	45 – 100*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1 – 3	175	30 – 50*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Časy uvedené v tejto tabuľke platia pre pečenie pomocou režimu oneskoreného spustenia (ak je k dispozícii). Časy varenia môžu byť v závislosti od nádob dlhšie.

POZNÁMKA: symboly funkcií pečenia sa môžu od nákreсу mierne odlišovať.

POZNÁMKA: teploty a doby pečenia sú iba orientačné a 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 „VHÁŇANÝ VZDUCH“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. 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 vysúšať, 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 koláč by sa 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 prilejte 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 mozzarely.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ці інструкції також доступні на веб-сайті: 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 передує символ небезпеки та такі терміни:



НЕБЕЗПЕЧНО

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Указує 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 замінійте 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 вишкою, 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 неухважність 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 краї духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм² повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр. v

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/EC 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 надавати 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 PRO 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 очищення духової шафи з функцією піролізу").

Електронний програмувальний пристрій не працює:

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

На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався:

- Встановіть іншу мову - Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

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 абразивними 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 дотримуйтесь інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом. Для полегшення чищення дверцята 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 духова шафа охолоне, насухо витріть внутрішню сторону дверцят тканиною або губкою.

Аксесуари:

- Замочуйте аксесуари у воді з мийним 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 бічних панелей духової шафи (якщо є):

ВАЖЛИВО: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні 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 видалити будь-які залишки їжі за допомогою губки, зачекайте, доки прилад не охолоне.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Користуйтеся захисними рукавицями.

Переконайтеся, що духову шафу охолола, перш ніж виконувати описані нижче дії.

Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

ЗНЯМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята, виконайте наведені нижче дії:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них уперед до кінця (рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і повертайте (C), доки вони не вивільняться (D) (рис. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

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

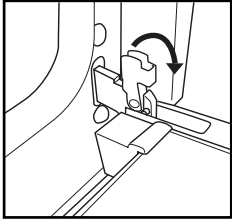


Рис. 1.

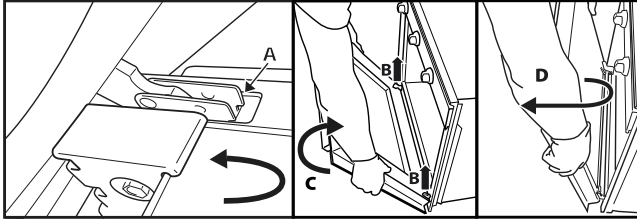


Рис. 2.

ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХЬОГО 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.

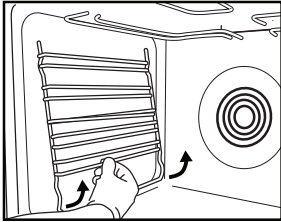


Рис. 3

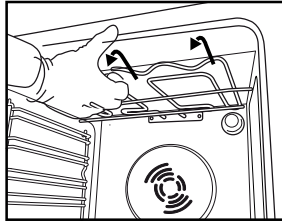


Рис. 4

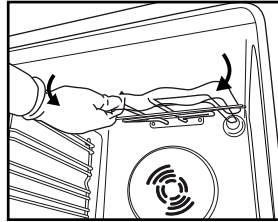


Рис. 5

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.

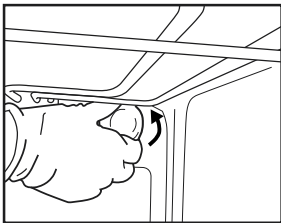


Рис. 6

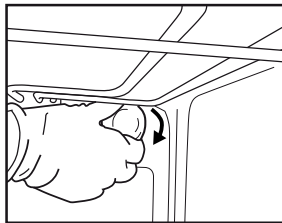


Рис. 7.

Примітка.

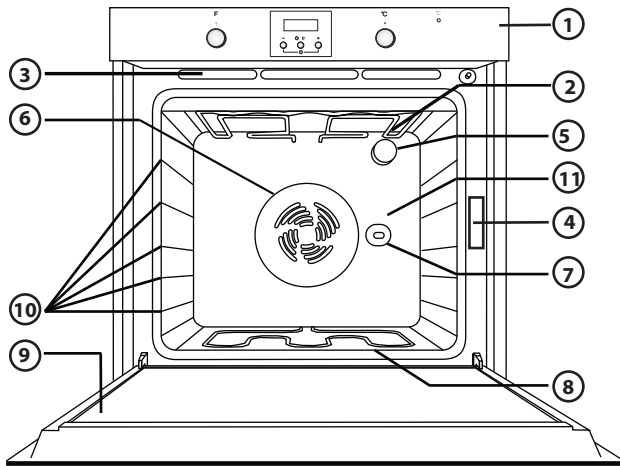
- Залежно від моделі використовуйте лише лампи розжарювання Т300°С 25–40 Вт/230 В типу Е-14 або галогенні лампи Т300°С 20–40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів, і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (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)

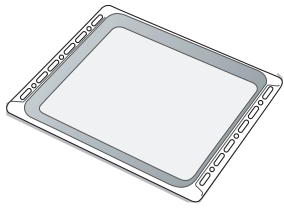


Рис. 1

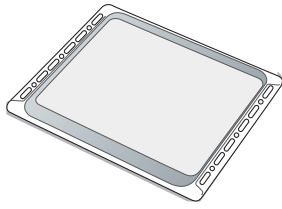


Рис. 2

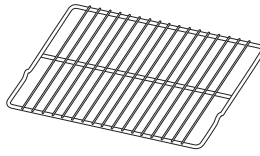


Рис. 3

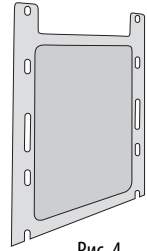


Рис. 4

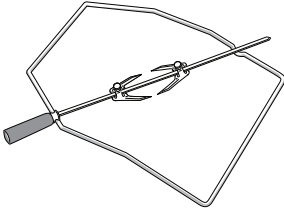


Рис. 5

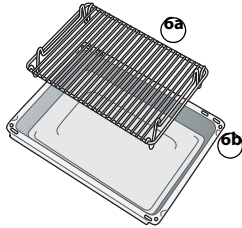


Рис. 6

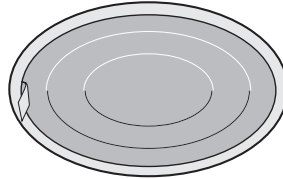


Рис. 7

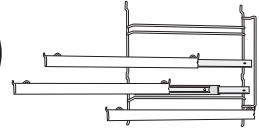


Рис. 8.

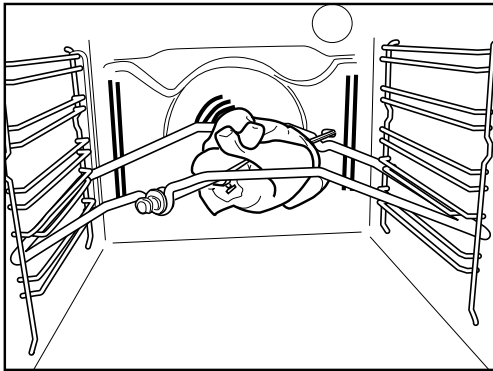


Рис. 9.

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 (Рис. 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 іншого посуду для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

Каталітичні бокові панелі (Рис. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (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 (Рис. 6)

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

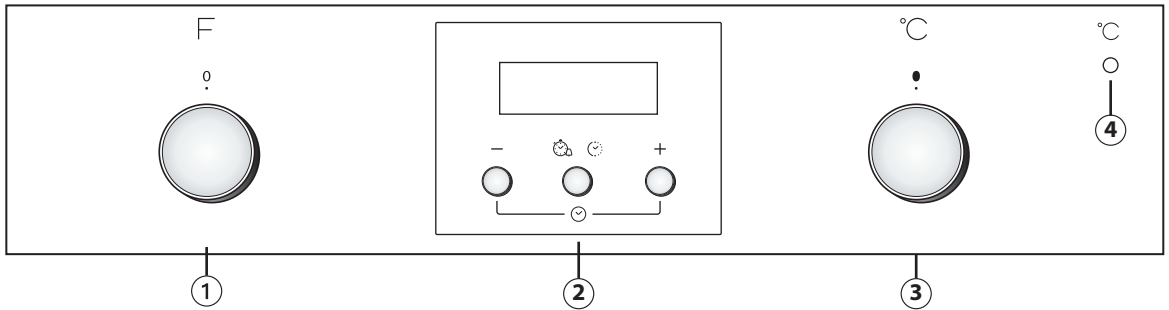
Жировий фільтр (Рис. 7)

Використовуйте тільки 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 (Рис. 8)

Дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



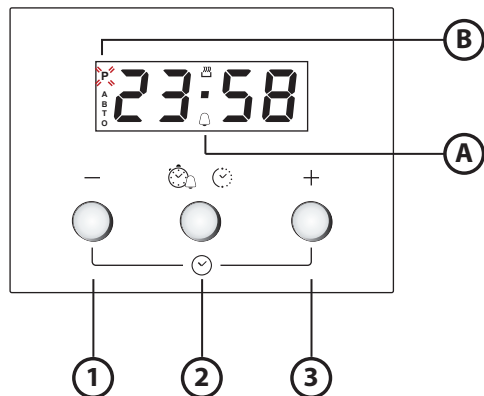
Якщо ручки вашої печі є висувними, натисніть їх посередині, й вони висунуться (це залежить від моделі). Ваш вибір може трохи відрізнятись від зображення.

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 : для вибору різних параметрів:
 - а. Таймер
 - б. 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.

Установлення таймера

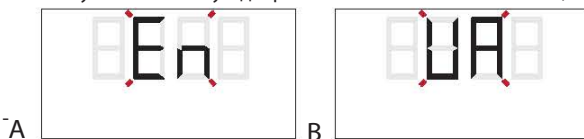
Щоб установити таймер, натисніть середню кнопку та певний час утримуйте її: на дисплеї з'явиться 0.00, почне блимати символ дзвіночка. Установіть таймер за допомогою кнопки + (максимальний час, який можна задати, становить 23 години 59 хвилин). Зворотний відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї 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.

ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Ви можете змінити налаштування мови дисплея через хвилину після першого увімкнення приладу. Для цього потрібно:

- Натисніть і утримуйте «кнопку годинника» та кнопку + близько десяти секунд, доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму - .


- Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).














- Використовуйте кнопки піктограма +/-, щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою «кнопку годинника», щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

















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 о 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  вмикається, 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

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
	ВИМК.	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимкнення освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНО	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимкнеться, коли шафа буде готова і в неї можна буде поставити їжу.
	ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ЧИЩЕННЯ	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 охолоджена. 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.
	CONVECTION BAKE (ВИПАКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	Для приготування м'яса та пирогів із рідкою начинкою (пікантних або солодких) на одній, а піци – на одній або двох полицях. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка. Під час приготування їжі на двох рівнях іноді перевертайте страви, щоб вони просмажувалися рівномірніше. Якщо ви готуватимете тільки на одній полиці, використовуйте для цього 2-гу полицю. Якщо ви готуватимете на двох полицях, використовуйте 1-шу та 3-тю полиці. Попередньо прогрійте духову шафу. Ставте в неї страви тільки після того, як буде досягнуто встановлену температуру
	ГРИЛЬ	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.
	ТУРБОГРИЛЬ	Для смаження великих порцій м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середній 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. Рекомендуються 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.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
	TURBOFAN (ТУРБОВЕНТИЛЯТОР)	Для страв з хрустким низом та м'яким верхом. Ідеально для приготування тортів з рідкою начинкою та без основи-напівфабрикату (наприклад, пироги, пироги зі сливами, пироги з сиром, а також піци з великою кількістю начинки) на одній полиці. Поставте продукти на полицю 2. Прогрійте піч перед готуванням. Ця функція також є ідеальною для заморожених напівфабрикатів (наприклад, піци, хрустка картопля, штрудель, лазанья). Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці продуктів.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на кількох полицях (наприклад, риби, овочів, тортів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів. Якщо ви готуватимете тільки на одній полиці, використовуйте для цього 2-гу полицю. Для готування на двох полицях рекомендовано використовувати 1-шу та 3-тю полиці, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНЕ НАГРІВАННЯ	Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендуються ставити їжу на рівень 1 або 2. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад, овочів та м'ясного рагу; в цьому разі використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

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 тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Пирого з начинкою (чізкейк, 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 тортів на решітці 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 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 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 Полиця 1: піддон / деко для випікання
Хліб/піца/фокача		Так	2	190-250	15-50	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	190-250	25-50	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці 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 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	175-190	50-65	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
Воловани / печиво з листового тіста		Так	3	180-200	20-30	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	175-200	25-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Лазанья / запечена паста / 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
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2	200	35-50	Лист духової шафи для випікання на решітці (переверніть страву через дві третини часу готування, якщо необхідно)
Ніжка ягняти / гомілки		-	2	200	60-90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу приготування)
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 та м'ясо		Так	1-3	200	50-100*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Аксесуари та примітки
М'ясо та картопля		Так	1-3	200	45-100*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Риба та овочі		Так	1-3	175	30-50*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Значення часу, наведені в таблиці, відносяться до готування в режимі відстрочення запуску (за наявності). Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.

Примітка: символи функцій готування можуть трохи відрізнятися від зображення.

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 страву 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 «ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. 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 виjde 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 і обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (сирний пудинг або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа пирога гнєвка, 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 пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб 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 решітку, 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.



400011602438

CZ HU KZ RU SK UK

EAC



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA