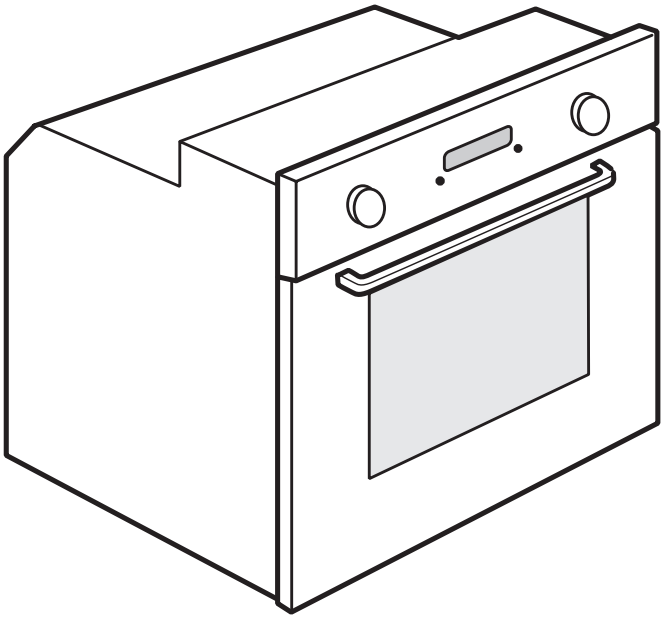
AKP 290



UK

Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування

Whirlpool

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ ВАЖИТЬ 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 наступний термін:

НЕБЕЗПЕЧНО **Вказує на небезпечну ситуацію, яка призведе до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

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

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження та враження електричним струмом в результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Прилад слід від'єднати від електромережі, перш ніж виконувати будь-які роботи з установки.
- Установку та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст у відповідності з інструкціями виробника та діючими правилами техніки безпеки. Не ремонтуйте і не заміняйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації не вказано прямо, що це необхідно зробити.
- Згідно нормативних вимог прилад повинен бути заземленим.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення у меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачів або подовжувачів.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не повинні бути доступні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла і не користуйтеся ним босоніж.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Цей прилад не призначений для користування особами (в т.ч. дітьми), які внаслідок свого фізичного, сенсорного чи психічного стану або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або за вказівками особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Доступні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Слід не допускати малих дітей до приладу і слідкувати за тим, щоб вони не гралися з ним.
- Під час та після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- У кінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду та аксесуарів користуйтеся прихваткою і будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали у духову шафу або поблизу неї: при ненавмисному вмиканні приладу може спалахнути пожежа.
- Не нагрівайте і не готуйте їжу в приладі в герметично закритих банках або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху банки і пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жири та 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. Як наслідок, існує ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.

Утилізація побутових приладів

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, які 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 був придбаний прилад.

УСТАНОВКА

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку проблем зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування після продажу. Щоб запобігти будь-яким пошкодженням, виймайте духову шафу з полістирольної підставки лише під час установки.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути жаростійкими (мін. 90°C).
- Усі ріжучі роботи виконуйте до вбудування шафи у корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
- Після вбудування духової шафи до її дна не повинно бути більше доступу.
- 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 табличці з технічними даними приладу. Табличка з технічними даними знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

До використання:

- Зніміть із аксесуарів елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи і прогрійте її при температурі 200° протягом приблизно години, щоб видалити запахи та пари від ізоляційних матеріалів та захисної змазки.

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.
- Ніколи не лийте 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 впливу атмосферних речовин.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці і позначений символом (♲). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально і у повній відповідності з місцевими правилами утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/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 у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

Економія електроенергії

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані формі для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.
- Вимикайте духову шафу за 10/15 хвилин до закінчення встановленого часу приготування. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ CE

- Ця духова шафа, яка за призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Європейському нормативу (CE) № 1935/2004 і була спроектована, виготовлена і знаходиться в продажу відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/CE (яка замінює 73/23/CEE з наступними поправками), вимог захисту згідно Директиви про електромагнітну сумісність 2004/108/CE.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює:

- Перевірте, чи є напруга в електромережі і чи підключена духова шафа до електромережі.
- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІСЛЯ ПРОДАЖУ

Перш ніж телефонувати у центр обслуговування після продажу:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у “Посібнику з усунення несправностей”.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникає, зверніться до найближчого центру обслуговування після продажу.

Завжди вказуйте:

- короткий опис несправності;
- тип и точну модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) у табличці з технічними даними), розташований на правому краї камери духової шафи (видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказаний на гарантійному талоні;
- вашу повну адресу;
- номер вашого телефону.

SERVICE 0000 000 00000

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований **Центр обслуговування після продажу** (щоб гарантувати, що будуть використанні оригінальні запчастини і ремонт буде виконано правильно).

ЧИЩЕННЯ

⚠ УВАГА

- **Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**
- **Духову шафу слід чистити лише тоді, коли вона прохолодна на дотик.**
- **Відключіть прилад від електромережі.**

Зовнішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих продуктів випадково потраплять на прилад, негайно витріть їх вологою ганчіркою.

- Витирайте поверхні вологою ганчіркою. Якщо вона дуже брудна, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протирайте сухою ганчіркою.

Камера духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні і скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистіть її краще тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим 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 почистити верхню частину духової шафи.

N.B.: 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, витріть насухо внутрішню сторону дверцят ганчіркою або губкою.

Аксесуари:

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

ВАЖЛИВО: не використовуйте корозійні або абразивні миючі засоби, щітки для грубого чищення, мочалки для каструль або спреї для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню і зіпсувати її самоочисні властивості.

- Духова шафа повинна попрацювати порожньою з увімкненим вентилятором при температурі 200°C приблизно одну годину.
- Після цього дайте приладу охолонути, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі губкою.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ УВАГА

- **Користуйтеся захисними рукавичками.**
- **Забезпечте, щоб духова шафа була холодною, перш ніж виконувати наступні операції.**
- **Відключіть прилад від електромережі.**

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть клямки і натисніть на них у напрямку вперед до кінця (Рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (Рис. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть дві клямки.
4. Закрийте дверцята.

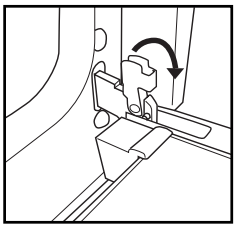


Рис. 1

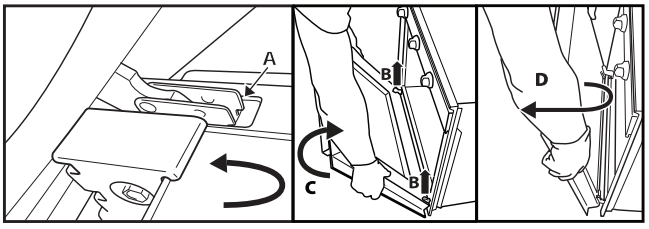


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

1. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів (Рис. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Рис. 4) і опустіть його (Рис. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягніть на себе, переконавшись, що він спирається на бокові опори.

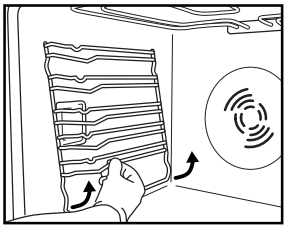


Рис. 3

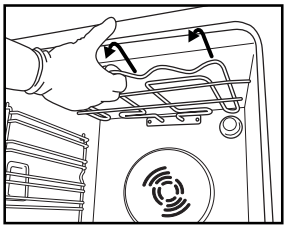


Рис. 4

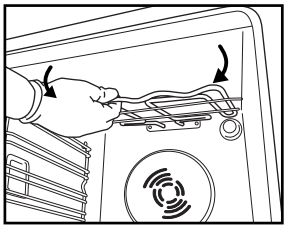


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (Рис. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Щоб замінити лампочку на боковій стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо є (Рис. 3).
3. За допомогою викрутки підважте плафон (Рис. 7).
4. Замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) (Рис. 8).
5. Поставте на місце плафон, міцно притиснувши його, поки не зафіксується (Рис. 9).
6. Поставте на місце бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

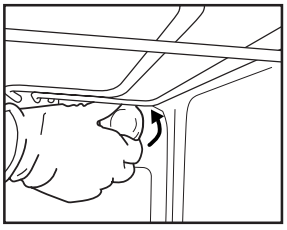


Рис. 6

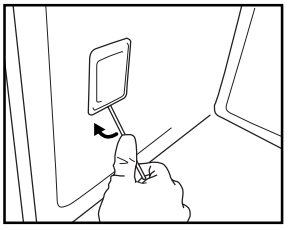


Рис. 7

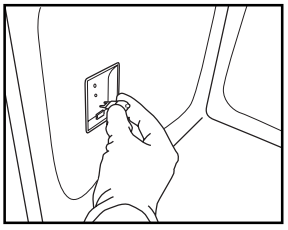


Рис. 8

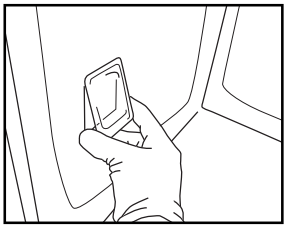


Рис. 9

N.B.:

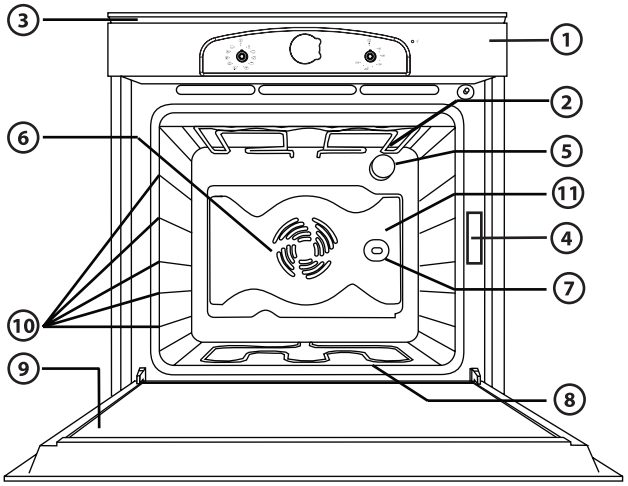
- Використовуйте лише лампочки розжарювання 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C, або галогенні лампочки 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампочки можна придбати у центрі обслуговування після продажу.

ВАЖЛИВО:

- **При використанні галогенних лампочок не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх.**
- **Не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО УСТАНОВКУ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Охолоджувальний вентилятор (не видно)
4. Табличка з технічними даними (не знімати)
5. Лампочка
6. Вентилятор
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення поличок (число поличок вказане на передній частині духової шафи).
11. Задня стінка

N.B.:

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися для зменшення енергоспоживання.
- В кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

АКСЕСУАРИ З КОМПЛЕКТУ

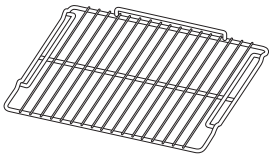


Рис. A

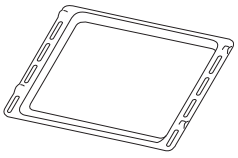


Рис. B

A. **РЕШІТКА (1):** решітку можна використовувати для приготування гриля або як підставку для сковорідок, форм для випічки та іншого жаростійкого посуду для духової шафи.

B. **ПІДДОН (1):** піддон призначений для того, щоб підставляти його під решітку, щоб збирати жир, або як форму для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі, тощо.

АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі обслуговування після продажу.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ ТА ІНШІ АКСЕСУАРИ У ДУХОВУ ШАФУ

Решітки та інші аксесуари оснащені механізмом блокування від ненавмисного виймання.

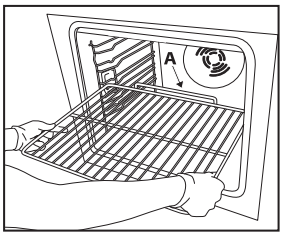


Рис. 1

1. Вставте решітку горизонтально, піднявши частину “A” вгору (Рис. 1).
2. Поставте решітку під кутом, коли вона досягне положення фіксації “B” (Рис. 2).

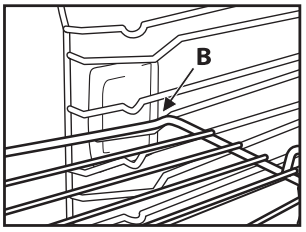


Рис. 2

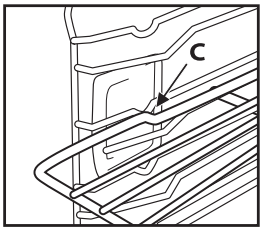
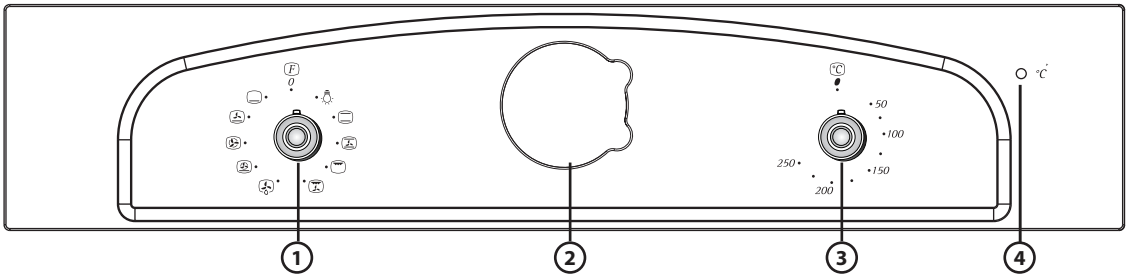


Рис. 3

3. Поверніть решітку у горизонтальне положення і повністю притисніть її до “C” (Рис. 3).
4. Щоб зняти решітку, виконайте ті ж самі дії у зворотньому порядку.

Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються так само. Виступ на пласкій поверхні дозволяє зафіксувати аксесуари.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. Ручка перемикача функцій
2. Аналоговий годинник
3. Ручка термостата
4. Індикатор термостата

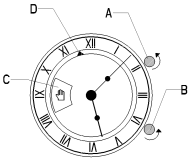
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

- Поверніть ручку перемикача на відповідну температуру.
  У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
  Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духова шафа досягне вибраної температури.

По закінченню приготування поверніть ручку на “**0**”.

АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК

Аналоговий годинник дозволяє:



1. Перевірити поточний час доби. Для регулювання часу доби натисніть кнопку **(B)** і поверніть її проти годинникової стрілки, щоб встановити час.
2. Програмувати час початку готування. Максимальний час, на який можна запрограмувати початок готування, становить 12 годин.

Програмувати час готування. Виберіть час готування (доступний з будь-якою функцією), щоб увімкнути духову шафу на вказаний період часу. По закінченню вказаного часу духова шафа вимкнеться автоматично. Мінімальний час, на який можна запрограмувати готування, становить 5 хвилин, а максимальний – 180 хвилин.

A. РУЧНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ

1. Поверніть кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки у вікні не з'явиться символ ✋.
2. Натисніть кнопку **(A)** і поверніть її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник **(D)** ▶ не вкаже на час, показаний на годиннику (годинникова стрілка).
   Кнопка клацне, коли її повернути у правильне положення.
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Загориться червоний індикатор термостата.
5. По закінченню готування **поверніть ручки в положення ВИМК. (0** - •), тому що в ручному режимі духова шафа НЕ вимикається автоматично.

B. РУЧНИЙ РЕЖИМ ГОТУВАННЯ З ЧАСОМ ЗАПУСКУ ГОТУВАННЯ

1. Поверніть кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки у вікні не з'явиться символ ✋.
2. Натисніть кнопку **(A)** і поверніть її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник **(D)** ▶ не вкаже на час, коли готування повинне розпочатися (наприклад, на малюнку: 11:30).
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
5. По закінченню готування **поверніть ручки в положення ВИМК. (0** - •), тому що в ручному режимі духова шафа НЕ вимикається автоматично.

C. ГОТУВАННЯ З ЗАПРОГРАМОВАНИМ ЧАСОМ ПОЧАТКУ І ТРИВАЛОСТІ ГОТУВАННЯ

1. Поверніть кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки не з'явиться потрібна тривалість готування у вікні **(C)** (5 - 180 хв.).
2. Натисніть кнопку **(A)** і поверніть її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник **(D)** ▶ не вкаже на час, коли готування повинне розпочатися (наприклад, на малюнку: 11:30).
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
5. По закінченню встановленого часу готування пролунає звуковий сигнал і **духова шафа вимкнеться автоматично.** Щоб вимкнути звуковий сигнал, поверніть кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки у вікні не з'явиться символ 🔕.

По закінченню встановленого часу готування можна продовжити готування згідно вищенаведених інструкцій або за допомогою процедури готування вручну.

D. ГОТУВАННЯ З ЗАПРОГРАМОВАНОЮ ТРИВАЛІСТЮ ГОТУВАННЯ

1. Поверніть кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки не з'явиться потрібна тривалість готування у вікні **(C)** (5 - 180 хв.).
2. Натисніть кнопку **(A)** і поверніть її **проти годинникової стрілки**, поки трикутник **(D)** ▶ не вкаже на час, показаний на годиннику (годинникова стрілка). **Кнопка клацне, коли її повернути у правильне положення.**
3. Поверніть ручку перемикача на необхідний символ. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
4. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Загориться червоний індикатор термостата.
5. По закінченню встановленого часу готування пролунає звуковий сигнал і **духова шафа вимкнеться автоматично.** Щоб вимкнути звуковий сигнал, поверніть кнопку **(B) проти годинникової стрілки** (не натискаючи), поки у вікні не з'явиться символ 🔕.

По закінченню встановленого часу готування можна продовжити готування згідно вищенаведених інструкцій або за допомогою процедури готування вручну.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ ДУХОВОЇ ШАФИ

РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ		
0	**OFF**	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимикання внутрішнього освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 2-гу полицю. Прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимикається, коли духова шафа готова і можна ставити в неї продукти.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для приготування м'яса і пирогів з рідкою начинкою (пікантних або солодких) на одній полиці та піц на одній або двох полицях. Ця функція забезпечує рівномірне випікання рум'яною, хрусткою скоринкою зверху та знизу. Під час готування на двох рівнях міняйте положення страв через половину заданого часу для більш рівномірного приготування страви. Використовуйте 2-гу полицю, якщо готуєте лише на одній полиці. Для готування на двох полицях використовуйте 1-шу і 2-гу полиці. Прогрійте духову шафу до потрібної температури і поставте продукти в неї після досягнення встановленої температури.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та грінок. Ставте продукти на 4-й рівень полиць. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Поставте його на 3-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3 - 5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви при готуванні. Поставте його на 1-шу/2-гу полицю, додавши приблизно півлітри води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.
	ТУРБОВЕНТИЛЯТОР	Для приготування страв з хрусткою основою і м'яким верхом. Ідеально підходить для приготування пирогів з рідкою начинкою без попередньо приготовленого коржа (наприклад, фруктові тістечка, сливові пироги, пироги рікота, а також піца з великою кількістю начинки) на одній полиці. Поставте продукти на 2-гу полицю. Перед готуванням прогрійте духову шафу. Ця функція також ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів (наприклад, піца, картопля фрі, струдель, лазанья). Дотримуйтеся інструкцій, вказаних на упаковці.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Для приготування різноманітних страв, для яких потрібна однакова температура приготування одночасно на щонайбільше двох полицях (наприклад, риба, овочі, пироги). Цю функцію можна використовувати для приготування різних страв без перенесення запахів від однієї страви до іншої. Використовуйте 2-гу полицю, якщо готуєте лише на одній полиці. Для готування на двох полицях використовуйте 1-шу і 2-гу полиці, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР	Для завершення приготування страв дуже рідкої консистенції з отриманням хрусткої, підрум'яненої основи. Також підходить для згущування соусів. Поставте продукти на 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	НАГРІВАННЯ ЗНИЗУ	Для підрум'янювання страв знизу в кінці готування. Поставте продукти на 1-шу/2-гу полицю. Ця функція також може використовуватися для повільного готування, наприклад, м'ясних або овочевих рагу; у такому разі використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	150-175	35-90	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-170	30-90	Полиця 3: форма для випічки на решітці
						Полиця 1: форма для випічки на решітці
Пироги з начинкою (чізкейк, струдель, 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 випічки на решітці
						Полиця 1: форма для випічки на решітці
Печиво/пиріжки		Так	2	160-175	20-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	150-175	20-45	Полиця 3: решітка
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Тістечка із заварного тіста		Так	2	175-200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	170-190	35-45	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Безе		Так	2	100	110-150	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	100	130-150	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Хліб / піца / фокача		Так	2	225-250	12-50	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	225-250	25-50	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 2: піддон/деко для випікання
		Так	1-3	250	10-20	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175-200	40-50	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	175-190	55-65	Полиця 3: форма для випічки на решітці
						Полиця 1: форма для випічки на решітці
Воловани / випічка із листкового тіста		Так	2	175-200	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	175-200	25-45	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	200	45-55	Деко на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або деко на решітці
Курча / кролик / качка 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або деко на решітці
Індичка / гуска 3 кг		Так	12	200	80-130	Піддон або деко на решітці
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175-200	40-60	Піддон або деко на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, кабачки)		Так	2	175-200	50-60	Деко на решітці
Грінка		Так	4	200	3-5	Решітка
Рибне філе / стейки		Так	4	200	20-30	Полиця 3: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 2: піддон з водою
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 3: піддон з водою
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно) Полиця 1: піддон з водою
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	2	200	35-45	Деко (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Кострець ягняти / голені		-	2	200	60-90	Піддон або деко на решітці (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Смажена картопля		-	2	200	45-55	Піддон / деко для випікання (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Деко на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці
М'ясо з картоплею		Так	1-3	200	45-100	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці
Риба з овочами		Так	1-3	175	30-50	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна використовувати також посуд і аксесуари із пірекса та кераміки, але пам'ятайте, що страви готуватимуться трохи довше. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) та на які полиці їх ставити.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, риба і овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть з 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 форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Для готування більше, ніж на одній полиці виберіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях так, щоб забезпечити оптимальну циркуляцію гарячого повітря.
- Щоб перевірити чи готовий пиріг, що піднімається у процесі випікання, вставте дерев'яну зубочистку у центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодощів з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа пирога липка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте деко будь-якого виду або посуд із пірекса відповідно до розміру шматка м'яса, що буде готуватися. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете підсмажити м'ясо на грилі, вибирайте шматки всюди рівномірної товщини, щоб досягти однорідного результату готування. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Аби м'ясо не пригоріло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

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

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанизуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Що запобігти появі диму та щоб збирати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон з півлітрою води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід виймати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектися, коли вийматимете страву з духової шафи.

Піца

Трохи змащуйте деко, щоб піца мала хрустку основу. Потрусіть піцу сиром моцарела через дві третини часу готування.

Printed in Italy
04/2011

5019 310 01270

UK

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA