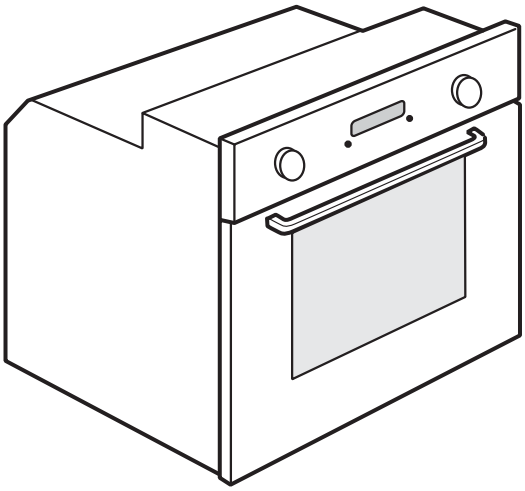
(Приклейте тут ярлик з гарантії)

SERVICE 0000 000 00000



UK

Інструкція з користування та технічного обслуговування

Ці інструкції також доступні на веб-сайті: www.whirlpool.eu

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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 наступні 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, як зменшити ризик травми й ураження електричним струмом у результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

- Тримайте ці інструкції під рукою, щоб користуватися ними за необхідності.
- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- Установлення приладу мають здійснювати щонайменше дві особи.
- 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 замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- 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 установити прилад відповідно до правил техніки безпеки, необхідно застосовувати багатополярний перемикач із мінімальною контактною відстанню 3 мм.
- Не користуйтеся подовжувачами або перехідниками.
- Не підключайте пристрій до розетки з дистанційним керуванням або таймером.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.
- Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві.
- Якщо на поверхні 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 нестиме жодної відповідальності за травми людей або тварин чи пошкодження майна, спричинене недотриманням наведених порад і вказівок.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються.
- Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не залишайте біля приладу дітей (від 0 до 8 років) 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.
- Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо 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 в прилад або поблизу нього: якщо через неуважність прилад буде увімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу в 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.
- 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 за високих температур. Це може призвести до того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.

- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте пильні, готуючи їжу з великою кількістю жиру, олії або алкоголю (наприклад, ром, коньяк чи вино).
- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу. Перед початком циклу очищення надлишок води необхідно видалити з духової шафи (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Під час циклу піролізу та після нього необхідно тримати тварин подалі від місця розташування приладу (тільки для духових шаф із функцією піролізу).
- Використовуйте лише той температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, внаслідок 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, 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.

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.

Роботи з установлення не повинні виконувати діти. Не дозволяйте дітям підходити до приладу під час установлення. Під час і після встановлення приладу тримайте пакувальні матеріали (пластикові пакети, пінопластові деталі тощо) у місцях, недосяжних для дітей.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути термостійкими (мін. 90 °C).
- Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування духової шафи в меблевий корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
- Після вбудування духової шафи доступ до її дна має бути ізольований.
- Для належної роботи приладу не перекривайте мінімальний простір між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

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

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед експлуатацією

- Зніміть з аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи й прогрійте її при температурі 200° протягом приблизно години, щоб позбутися запахів і залишків пари, які накопичилися 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 розігрітої печі; 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 повністю відповідно до місцевих правил утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЕС 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 продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати 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

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

ПОСІБНИК ІЗ 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 увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

Дверцята не відкриваються:

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

Електронний програмувальний пристрій не працює:

- Якщо на дисплеї з'являється буква «F», за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого Центру післяпродажного обслуговування. У такому разі назвіть цифру, яка стоїть після букви «F».

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

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

Підготуйте таку інформацію:

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

SERVICE 0000 000 00000

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований **центр післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

ЧИЩЕННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- **Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**
- **Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.**
- **Від'єднайте прилад від джерела живлення.**

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 засобу для миття посуду. 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 дайте духовій шафі охолонути, а потім чистити її бажано тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, продуктів із 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.

Примітка. Під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піци, овочів тощо) на внутрішній стороні дверцят 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 миючим засобом відразу після використання, тримаючи їх за допомогою прихватки, якщо вони все ще гарячі.
- Решткиїжі 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, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та 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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- **Користуйтеся захисними рукавичками.**
- **Переконайтеся, що духова шафа охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.**
- **Від'єднайте прилад від джерела живлення.**

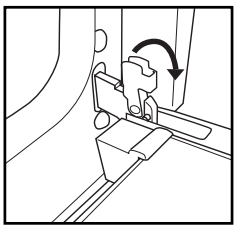
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята, виконайте наведені нижче дії:

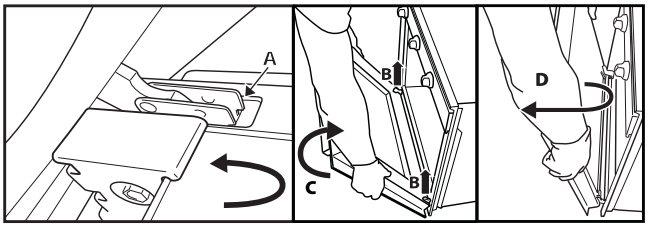
1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть їх уперед до упору (Мал. 1).
3. Закрийте дверцята до упору (A), підніміть їх (B) і поверніть (C) до вивільнення (D) (Мал. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

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



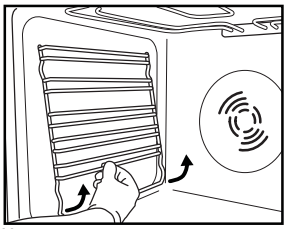
Мал. 1



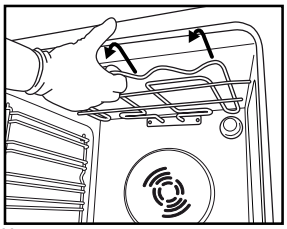
Мал. 2

ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

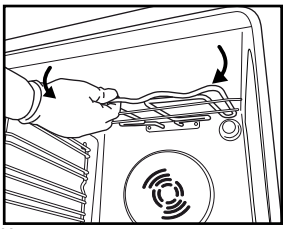
1. Зніміть бокові решітки для тримання аксесуарів (Мал. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Мал. 4) і опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтесь, що він спирається на бокові опори.



Мал. 3



Мал. 4

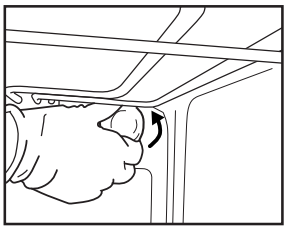


Мал. 5

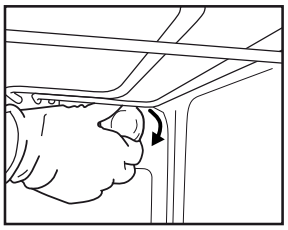
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть кришку лампи (Мал. 6), замініть лампу (див. примітку про тип лампи) і знову закрутіть кришку лампи (Мал. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Мал. 6



Мал. 7

Примітка.

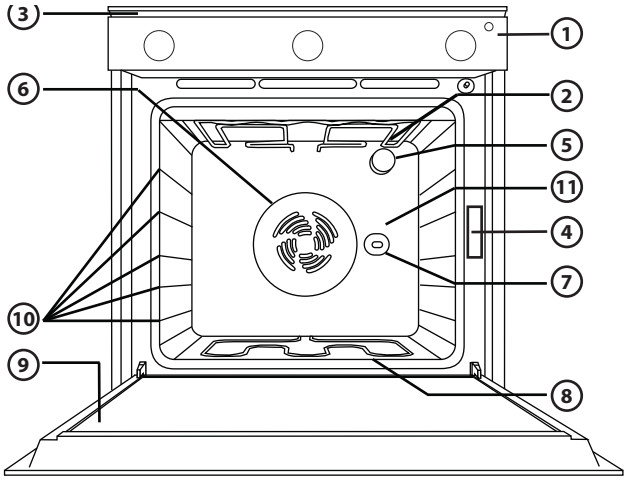
- Залежно від моделі використовуйте лише лампи розжарювання T300 °C типу E-14 (25–40 Вт/230 В) або галогенні лампи T300 °C типу G9 (20–40 Вт/230 В).
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

ВАЖЛИВО!

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

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ДЛЯ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. РОЗДІЛ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



Примітка. Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятися від зображення.

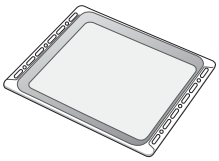
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Світло
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

Примітка.

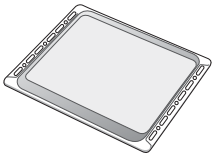
- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

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

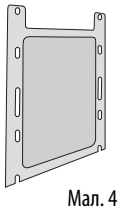


Мал. 1

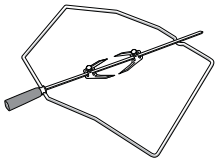


Мал. 2

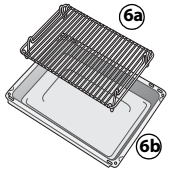
Мал. 3



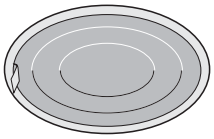
Мал. 4



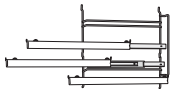
Мал. 5



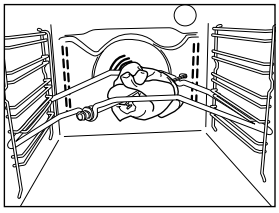
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

Піддон для збирання жиру (Мал. 1)

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

Деко для випікання (Мал. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Мал. 3)

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

Каталітичні бокові панелі (Мал. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Рекомендовано виконати автоматичний цикл очищення після приготування особливо жирних страв (див. ЧИЩЕННЯ).

Рожен (Мал. 5)

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

Сковорідка-гриль (Мал. 6)

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

Фільтр для жиру (Мал. 7)

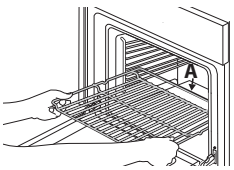
Використовуйте тільки для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині та використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

Ковзні полиці (Мал. 8)

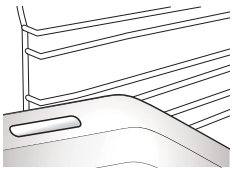
Дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині
Кількість аксесуарів може відрізнятися залежно від придбаної моделі.
АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ НАДАЮТЬСЯ Інші аксесуари можна придбати окремо у центрі післяпродажного обслуговування.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ ТА ІНШЕ ПРИЛАДДЯ В ДУХОВУ ШАФУ

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

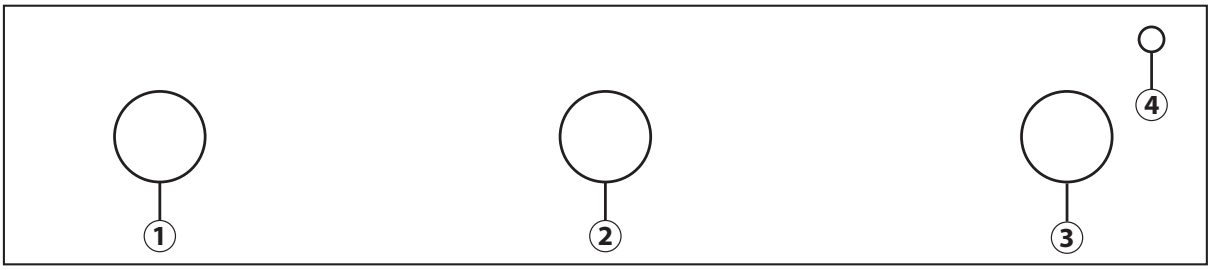


Мал. 1



Мал. 2

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Примітка. Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятися від зображення.

Якщо ручки на вашій духовці є висувними, натисніть їх посередині, й вони висунуться - в залежності від моделі.

– Зовнішній вигляд вашого приладу може дещо відрізнятися від зображення.

1. Ручка перемикача функцій (F)
2. Перемикач хвилинного таймера
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіод термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

Хвилинний механізм дозволяє встановлювати час від 1 до 60 хвилин.

Для налаштування хвилинного механізму, поверніть його за годинниковою стрілкою по кругу, після чого встановіть у відповідне положення.

Після закінчення встановлення часу, пролунає акустичний сигнал.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

ФУНКЦІЯ		ОПИС
0	**ВИМК.**	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для ввімкнення освітлення духової шафи.
	CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)	Ця функція підходить для приготування будь-якого типу страв на одній полиці. Попередньо прогрійте духову шафу. Ставте в неї страви тільки після того, як буде досягнуто встановленої температури. Рекомендовано використовувати для приготування другу або третю полицю. Ця функція також підходить для приготування заморожених напівфабрикатів; Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці продуктів.
	CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	Для випікання пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одному рівні. Ця функція ідеально підходить також для приготування їжі на двох рівнях. При необхідності, міняйте положення страв для рівномірнішого приготування.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів і сосисок, для приготування овочів у паніровці та для підсмаження хлібу. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3- 5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті. Готуючи м'ясо, налийте трохи води в піддон для збирання жиру (на першому рівні), щоб зменшити дим і розбризкування жиру. Слід перевертати м'ясо під час приготування.
	TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)	Для приготування на грилі великих шматків м'яса (ростбіф та інші страви зі смаженим м'ясом). Під час готування дверцята печі мають залишатися зачиненими. Під час приготування м'яса рекомендовано налити воду в піддон для збирання жиру на першому рівні. Це зменшить утворення диму й розбризкування жиру. Перевертайте м'ясо під час готування на грилі.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	За допомогою цієї функції можна прискорити розморожування їжі за кімнатної температури. Їжу слід класти в піч, не виймаючи з упаковки, щоб уникнути підсихання.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	160-180	35-55	Решітка + форма для випікання тортів
Печиво / тарталетки		Так	3	170-180	15-40	Лист для випікання
Заварні тістечка		Так	3	180	30-40	Лист для випікання
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	3	180-200	20-30	Лист для випікання
Безе		Так	3	90	120-130	Лист для випікання
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина		Так	2	190-200	90-110	Піддон для збирання жиру або решітка + посуд із піреxсу
Курча/кролик/качка		Так	2	190-200	65-85	Піддон для збирання жиру або решітка + посуд із піреxсу
Індичка/гуска		Так	2	190-200	140-180	Піддон для збирання жиру або решітка + посуд із піреxсу
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	2	180-200	50-60	Піддон для збирання жиру або решітка + посуд із піреxсу
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	190-200	45-55	Решітка + посуд із піреxсу
Хліб/фокачча		Так	2	190-230	15-50	Піддон для збирання жиру або деко для випікання
Піца		Так	2	230-250	7-20	Піддон для збирання жиру або деко для випікання
Тост		Так	4	200	2-5	Решітка
Овочева запіканка		Так	3	200	15-20	Решітка + посуд із піреxсу
Смажені на грилі стейки та філе риби		Так	3	200	30-40	Решітка + посуд із піреxсу
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		Так	4	200	30-50	Гриль + піддон для збирання жиру з водою на 1-й полиці, перевернути через половину часу готування
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	1	180-200	50-60	Піддон для збирання жиру або решітка + посуд із піреxсу
М'ясні й картопляні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	1	180-200	35 -55	Решітка + форма для випікання тортів
Фаршировані овочі (помідори, перець, кабачки, баклажани)		Так	2	180-200	40-60	Решітка + посуд із піреxсу
М'ясні й картопляні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	1/3	180-190	45-55	Гриль + піддон, поміняти рівні через половину часу приготування
Піца/фокачча		Так	1/3	230-250	12-30	Деко для випікання + піддон для збирання жиру, поміняти рівні через половину часу приготування
Печиво / тарталетки		-	1/3	170-180	20-40	Деко для випікання + піддон для збирання жиру, поміняти рівні через половину часу приготування
Заварне тісто		-	1/3	180	35-45	Деко для випікання + піддон для збирання жиру, поміняти рівні через половину часу приготування

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
Воловани/печиво з листкового тіста		-	1/3	180-200	20-40	Деко для випікання + піддон для збирання жиру, поміняти рівні через половину часу приготування
Смажене курча		-	2	200	55-65	Гриль + піддон для збирання жиру з водою на 1-му рівні
Смажена картопля		-	3	200	45-55	Піддон для збирання жиру
Ростбіф легкого просмаження		-	3	200	30-40	Гриль + піддон для збирання жиру з водою на 1-му рівні
Нога ягняти / гомілка		-	3	200	55-70	Гриль + піддон для збирання жиру

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

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

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

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) (за наявності) можна готувати різні страви, які потребують однакової температури в той самий час (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 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, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте 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 й обережніше його перемішувати.
- Для солодощів із вологими наповнювачами (сирні пудинги або фруктові пироги) використовуйте функцію CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) (за наявності). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд із піреxсу, 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 смаженина 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 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 півлітром води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця – прив'яжіть мотузкою) і перевірте, чи надійно воно тримається. Після цього вставте рожен на відповідне місце на передній стінці духової шафи й опустіть його на спеціальну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. 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.

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

400011513580

UK

Whirlpool є зареєстрованою торговельною маркою компанії Whirlpool, США.