



ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

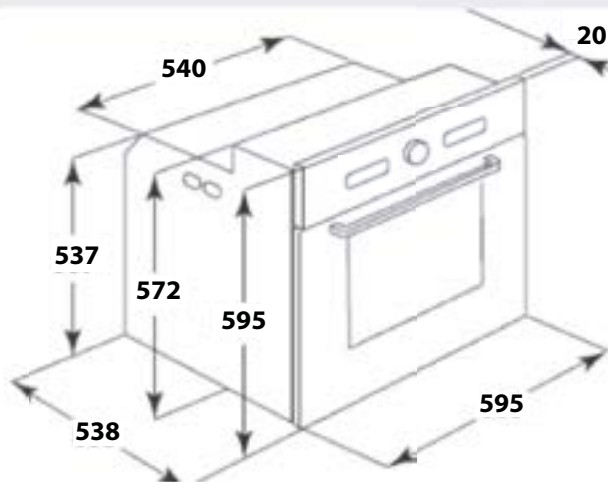
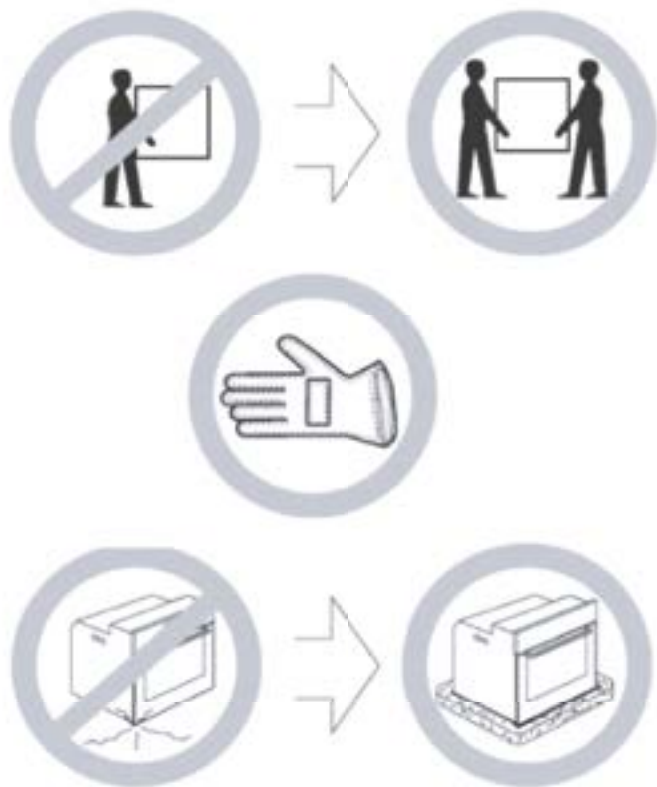
UA Інструкція з експлуатації та обслуговування

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

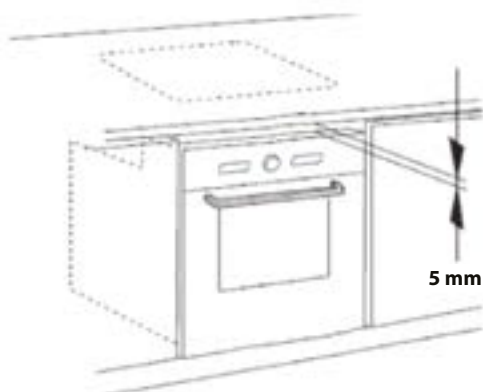
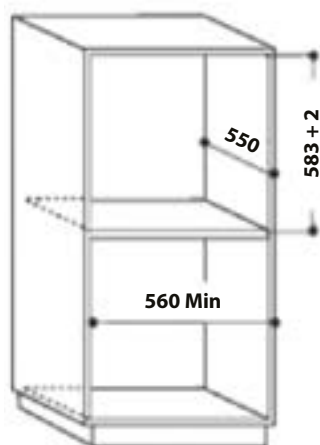
SENSING THE DIFFERENCE

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

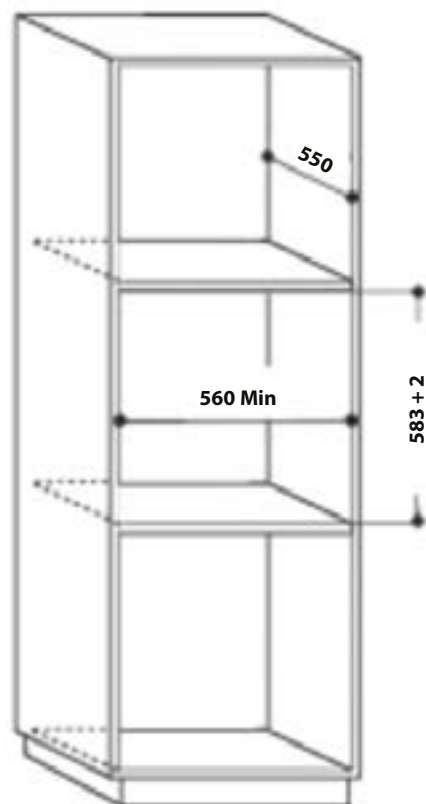
1



2



3

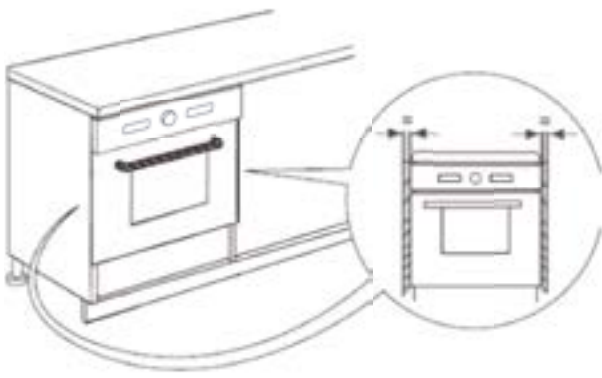


ІНСТРУКЦІЯ МОНТАЖУ

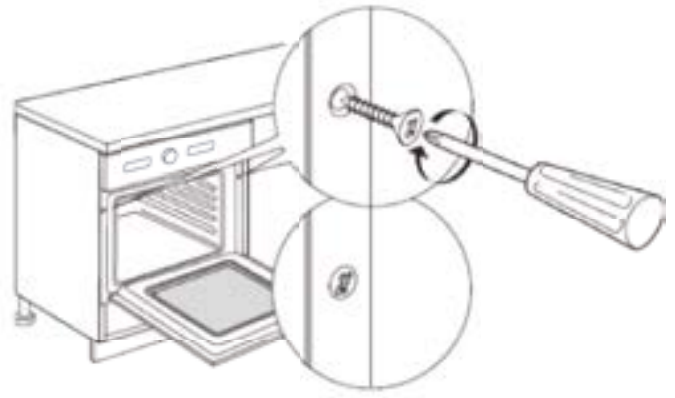
4



5



6



ЗМІСТ

ІНСТРУКЦІЇ З МОНТАЖУ	1	СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ	13
ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	2	ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	13
ЗАЯВА ПРО ЕКОЛОГІЧНИЙ ДИЗАЙН	5	АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ	14
ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ.....	5	ЦИКЛ ЧИЩЕННЯ "PYRO"	14
УСТАНОВЛЕННЯ	6	ЦИКЛ ЧИЩЕННЯ SMARTCLEAN™	14
ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ	6	ЩУП ДЛЯ М'ЯСА	15
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ.....	6	ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ КАМЕРИ	16
ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	6	БЛОКУВАННЯ КНОПОК	16
ПРИЛАД	7	ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ	17
ПРИЛАДДЯ	7	COOKING TABLE	19
ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ Й ІНШІ АКСЕСУАРИ В ДУХОВУ ШАФУ	8	ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ	22
ЗНЯТТЯ БІЧНИХ РЕШІТОК	8	РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ	23
МОНТАЖ ВИСУВНИХ ПОЛОЗІВ.....	8	ЧИЩЕННЯ	24
ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ	9	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	25
ПОВОРОТНА КНОПКА ТА СЕНСОРНІ КНОПКИ..	9	ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ	25
ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ.....	9	ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)	25
ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ.....	9	ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	25
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА	10	ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .	26
НАЛАШТУВАННЯ.....	10	ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	26
ON/OFF	10	УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ	26
ВИБІР ФУНКЦІЇ	10		
ШВИДКИЙ ПУСК.....	11		
НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ.....	11		
НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ .	11		
СТАДІЯ ПОПЕРЕДНЬОГО ПРОГРІВАННЯ.....	11		
НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ	12		
ЦИКЛ ПРИГОТУВАННЯ БЕЗ ТАЙМЕРА	12		
ЦИКЛ ПРИГОТУВАННЯ З ТАЙМЕРОМ	12		
НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ З ЗАТРИМКОЮ ПУСКУ.....	12		
ФУНКЦІЇ 6 TH SENSE	13		

Ці інструкції також можна переглянути 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 передуює символ небезпеки та наступний термін:

НЕБЕЗПЕЧНО

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Установлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте та не замінюйте 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.
- Після встановлення приладу в меблевий корпус, довжина кабелю живлення має бути достатньою для його підключення до електромережі.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.

- Якщо духову шафу оснащено вилкою, не використовуйте численні перехідники.
- Не використовуйте подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.
- Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні 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 несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні 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 займісті матеріали на прилад або поблизу нього: якщо через неуважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу у приладі в герметично закритих контейнерах або посуді.
- Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера та пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- 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 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).
- Під час циклу піролізу та після нього необхідно тримати тварин подалі від місця розташування приладу (тільки для духових шаф з 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, 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).

ЗАЯВА ПРО ЕКОЛОГІЧНИЙ ДИЗАЙН

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

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ


Утилізація пакувальних матеріалів

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

Поради щодо енергозбереження

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані форми 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.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, що можуть статися в разі неналежного поводження з цим приладом.
- Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а необхідно здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

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.

Перед встановленням прочитайте всі рекомендації з техніки безпеки на сторінках 2, 3, 4.

Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення на сторінці I і II під час встановлення приладу.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути термостійкими (мін. 90 °C).
- Усі різальні роботи виконуйте до вбудування духової 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 паспортній табличці приладу. Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (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.

Духова шафа запрограмована працювати зі споживаною потужністю понад 2,5 кВт (позначка "16 A" у налаштуваннях, як показано на сторінці 10), що сумісно з побутовою потужністю понад 3 кВт.

Якщо електромережа будівлі розрахована на нижчу потужність, необхідно зменшити налаштування ("13 A" у налаштуваннях).

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

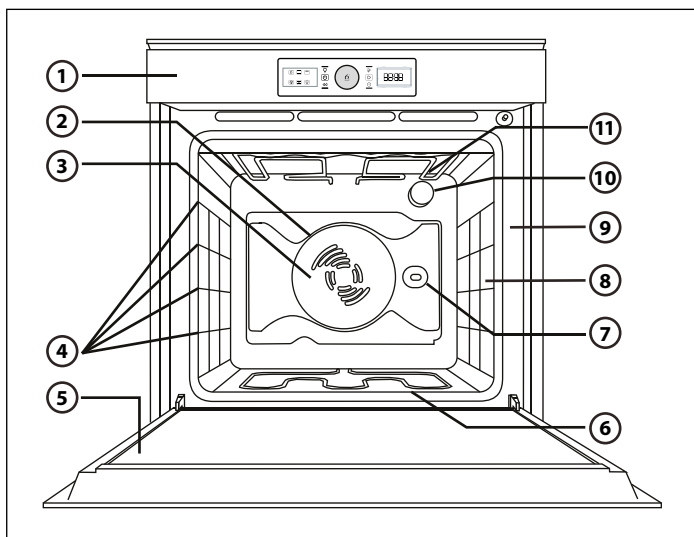
Перед експлуатацією:

- Зніміть із аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи і прогрійте її при температурі 200° C 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 наливайте воду всередину гарячої духової шафи; це може пошкодити емалеве покриття.
- Ніколи 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 або не затискаються дверцятами.
- Захищайте духову шафу від атмосферного впливу.

ПРИЛАД

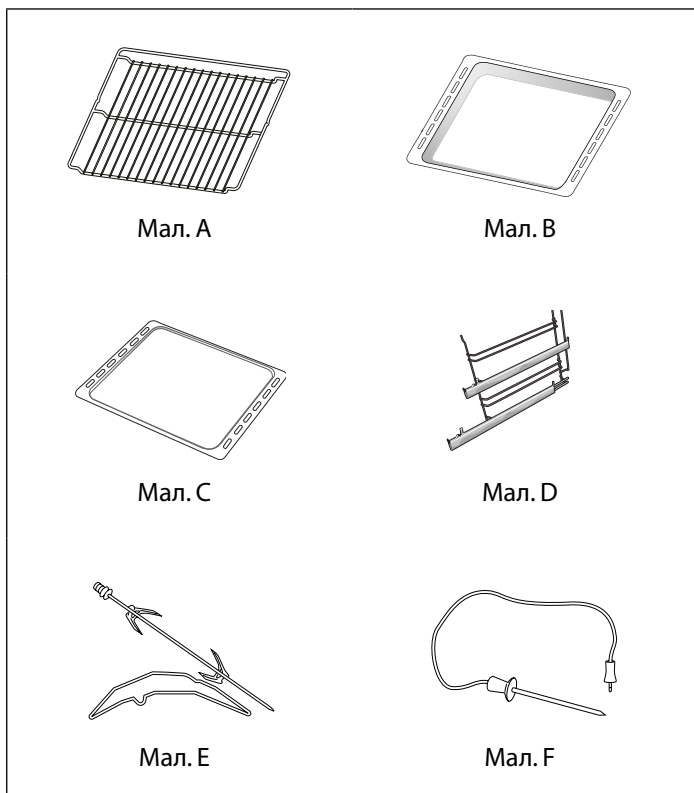


1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Бокові сітки (кількість полицок вказана на передній стороні камери)
5. Дверцята
6. Нижній нагрівальний елемент(не видно)
7. Рожен (якщо є)
8. Місце встановлення щупа для м'яса (якщо є)
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Світло
11. Верхній нагрівальний елемент / гриль

ПРИМІТКА:

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися, щоб зменшити енергоспоживання.
- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- Якщо відчинити дверцята під час готування, нагрівальні елементи вимкнуть.

ПРИЛАДДЯ



- A. Решітка:**
- для смаження на грилі
 - для встановлення листів, форм для випікання тощо.
- B. Піддон:**
- для збирання крапель жиру
 - для приготування м'яса, риби тощо.
- C. Лист для випікання:**
- хлібобулочних та кондитерських виробів
 - м'яса, риби, тощо.
- D. Висувні полози (лише у деяких моделях):**
- для більш зручного використання полицок та піддонів.
- E. Рожен (лише в деяких моделях):**
- для рівномірного смаження великих шматків м'яса та птиці.
- F. Щуп для м'яса (лише в деяких моделях):**
- для вимірювання внутрішньої температури страви.

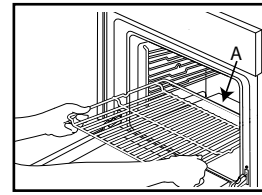
Кількість аксесуарів може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ ВХОДЯТЬ У КОМПЛЕКТ

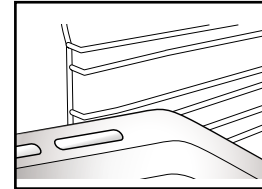
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ Й ІНШІ АКСЕСУАРИ В ДУХОВУ ШАФУ

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



Мал. 1



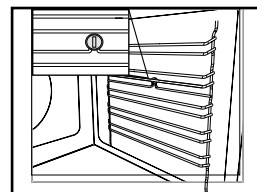
Мал. 2

ЗНЯТТЯ БІЧНИХ РЕШІТОК

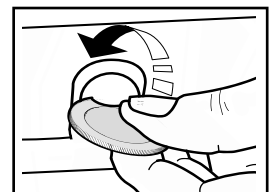
Перед вмиканням автоматичного чищення духової шафи (дивіться розділ 11) вийміть з камери всі аксесуари.

Подивіться малюнки (мал. 1, 2, 3), щоб зняти бічні підпори та (якщо є) гайки камери, що їх утримують.

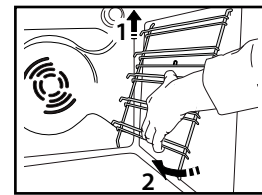
ПРИМІТКА: недотримання цих інструкцій призведе до невідомого пошкодження аксесуарів.



Мал. 1



Мал. 2

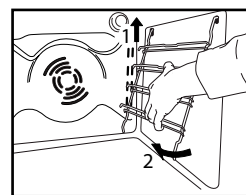


Мал. 3

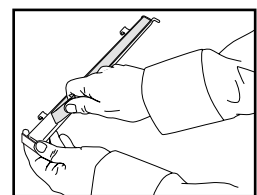
МОНТАЖ ВИСУВНИХ ПОЛОЗІВ (ЯКЩО ВОНИ Є)

Частково та повністю висувні полози полегшують використання решіток та піддонів.

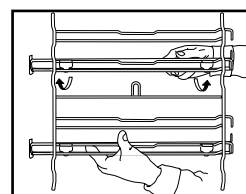
1. Зніміть бічні решітки (мал. 1) (у разі повністю висувних полозів необхідно спочатку зняти фіксуючий гвинт).
2. Зніміть захисну плівку з висувних полозів (мал. 2).
3. Навісьте верхню частину висувних полозів на решітку. Переконайтесь в тому, що телескопічні полози можуть вільно виїжджати вперед з духової шафи. Потім притисніть нижню частину висувних полозів до решітки, щоб вони клацнули, зафіксувавшись на місці (мал. 3).
4. Вставте бічні утримуючі решітки у камеру (мал. 4).
5. Поставте аксесуари на полоз (мал. 5, 6).



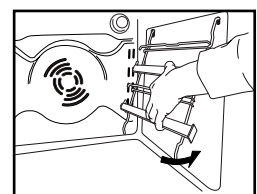
Мал. 1



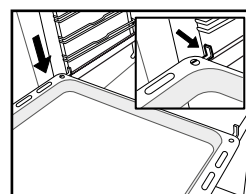
Мал. 2



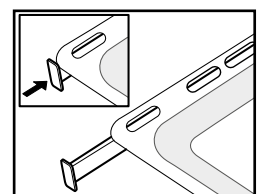
Мал. 3



Мал. 4

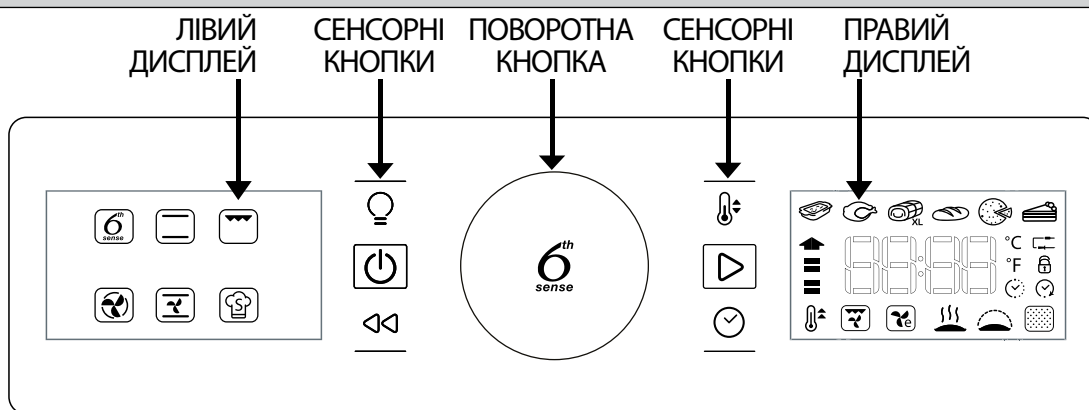


Мал. 5

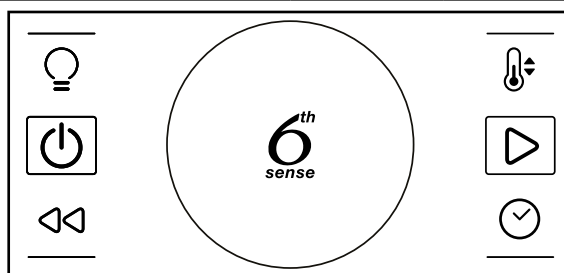


Мал. 6

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



ПОВОРОТНА КНОПКА ТА СЕНСОРНІ КНОПКИ



ПОВОРОТНА КНОПКА

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування.



КНОПКА 6TH SENSE

Натискайте для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.



СВІТЛО

для увімкнення/вимкнення лампочки.



ТЕМПЕРАТУРА

для встановлення температури.



УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

для увімкнення/вимкнення духової шафи.



ПУСК

для запуску функцій приготування.



НАЗАД

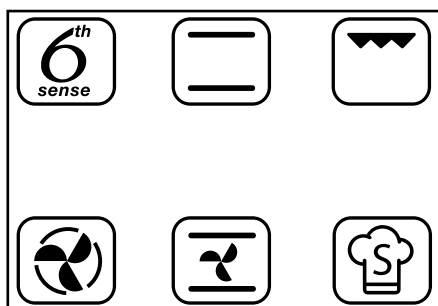
для повернення до попереднього екрана.



ЧАС

для налаштування годинника, тривалості приготування або продовження часу циклу приготування.

ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

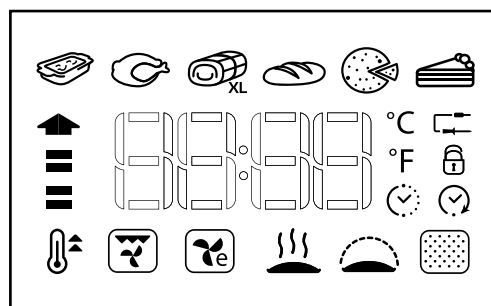


Цей дисплей показує основні функції приготування.

Функція, яка вибирається, відображається більш яскраво.

Символи позначають функцію. Повний опис дивіться у таблиці на сторінці 17.

ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

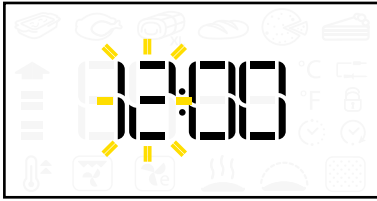



Цей дисплей показує годинник, групи для функцій 6th Sense (6th sense) та спеціальних функцій (chef's hat), а також деталі всіх функцій, та допомагає налаштувати всі параметри приготування.

ПРИМІТКА: вказане зображення може відрізнитися в залежності від придбаної моделі.

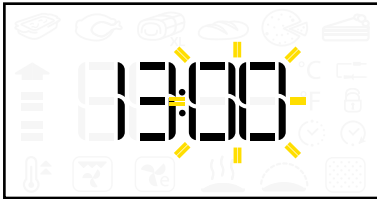
1.1 НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА


Коли духова шафа вмикається вперше, необхідно налаштувати годинник.





Поверніть кнопку , щоб налаштувати години.

Натисніть кнопку , щоб підтвердити.




Поверніть кнопку , щоб налаштувати хвилини.

Натисніть кнопку , щоб підтвердити.


ПРИМІТКА: щоб змінити час після того, як духова шафа вимкнута, тримайте натиснутою сенсорну кнопку  хоча б впродовж 1 секунди та повторіть вищевказані операції. Після перебою у постачанні живлення, годинник необхідно налаштувати заново.

1.2 НАЛАШТУВАННЯ

У разі необхідності можна змінити одиниці вимірювання температури та налаштування параметрів, які використовуються за умовчанням (C° та 16A).


Утримуйте натиснутою впродовж хоча б 5 секунд сенсорну кнопку , коли духова шафа вимкнена (дивіться розділ 1.3).



Поверніть кнопку , щоб вибрати °C або °F.

Натисніть кнопку , щоб підтвердити значення.



Поверніть кнопку , щоб вибрати потужність (16A чи 13A).


Натисніть кнопку , щоб підтвердити значення.

ПРИМІТКА: після підтвердження налаштувань, можливо, необхідно буде переналаштувати годинник.

1.3 ON/OFF (УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ)

Коли побутовий прилад вимкнено, на дисплеї відображається лише 24-годинний годинник.




Натисніть кнопку , щоб увімкнути духову шафу (утримуйте натиснутою впродовж 1/2 сек).

Коли духова шафа увімкнена, обидва дисплеї стають активними.

Поворотна кнопка та всі сенсорні кнопки є повнофункціональними.




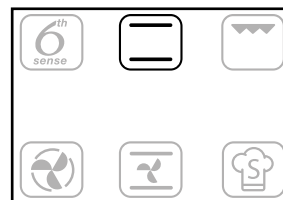
ПРИМІТКА: натисніть кнопку , щоб завжди завершувати активний цикл готування, вимикаючи прилад.

2 ВИБІР ФУНКЦІЇ



Для вибору циклів готування та додаткових функцій. Описи дивіться у таблиці на сторінці 17 та 18.

Натисніть кнопку , щоб увімкнути духову шафу.

Поверніть кнопку , щоб вибрати основну функцію: функція, яка вибирається, відображається більш яскраво.




Натисніть кнопку , щоб підтвердити вибір.

ПРИМІТКА: виберіть функцію 6th Sense  або спеціальні функції , щоб отримати доступ до відповідної групи на правому дисплеї (дивіться відповідний розділ (7, 8) на сторінці 13).


Продовжуйте, як вказано у розділі "швидкий пуск" (розділ 3), щоб одразу запустити функцію приготування або щоб скористатися підказками щодо встановлення режиму, як вказано у розділах 4, 5 і 6.

3 ШВИДКИЙ ПУСК





Він призначений для того, щоб пропустити підказки по встановленню режиму та швидко запустити цикл приготування їжі.


Натисніть кнопку , щоб швидко запустити будь-яку функцію.

Духова шафа запустить цикл приготування без таймера (дивіться розділ 5.1), використовуючи встановлену за умовчанням температуру, при цьому дисплей буде відліковувати час у порядку зростання, відображаючи хід часу.

Натисніть кнопку , щоб одразу запустити цикл готування, використовуючи нещодавно встановлені значення.


4 НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Для налаштування температури для всіх циклів приготування за винятком циклу "Гриль" , "Турбогриль" , "Підігрівання"  та "Піднімання" .

Натисніть кнопку , щоб підтвердити бажану функцію.


Блимає символ °C/°F.





Натисніть кнопку , щоб встановити бажану температуру.



Натисніть кнопку , щоб підтвердити та перейти до налаштування тривалості (дивіться розділ 5), або натисніть кнопку  для швидкого пуску.

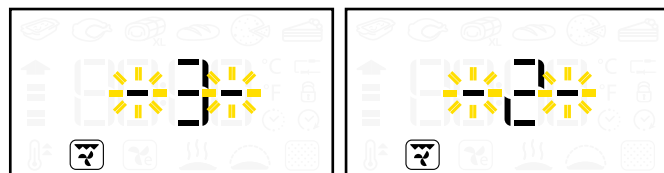
ПРИМІТКА: поверніть кнопку , щоб налаштувати температуру під час циклу готування.

4.1 НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ


Щоб встановити рівень потужності для функцій "Гриль"  та "Турбогриль" .


Для смаження на грилі передбачено 3 рівня потужності: -1- (низька), -2- (середя), -3- (висока).


Правий дисплей показує значення за умовчанням між двома мигаючими рисками "--".







Натисніть кнопку , щоб встановити бажаний рівень.

Натисніть кнопку , щоб підтвердити та перейти до налаштування тривалості (дивіться розділ 5), або

натисніть кнопку  для швидкого пуску.

ПРИМІТКА: поверніть кнопку , щоб налаштувати рівень потужності смаження на грилі під час циклу готування.

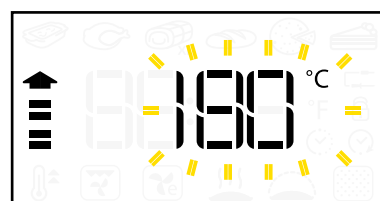
4.2 СТАДІЯ ПОПЕРЕДЬОГО ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій приготування ("Традиційно" , "Примусова вентиляція" , "Виікання з конвектором" , "Швидкий попереднє прогрівання" ) існує стадія попереднього прогрівання, яка запускається автоматично та дозволяє швидко набрати бажану температуру.



Мигаюча у кружочку стрілка поряд з заданою температурою означає стадію попереднього прогрівання.

При досягненні в духовій шафі заданої температури лунає звуковий сигнал.




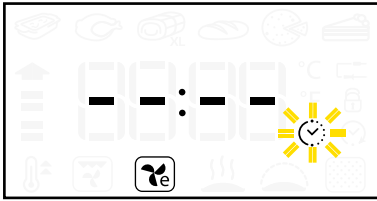
Поставте страву в духову камеру та закрийте дверцята: духовна шафа автоматично запускає обраний цикл приготування.


ПРИМІТКА: Якщо поставити продукти у камеру до закінчення стадії прогрівання, це може погіршити якість приготування.

5 НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

Для встановлення тривалості функції після налаштування температури.



Мигає значок .




Натисніть кнопку  або , щоб запустити цикл приготування без таймера (5.1).

Поверніть , щоб встановити тривалість.

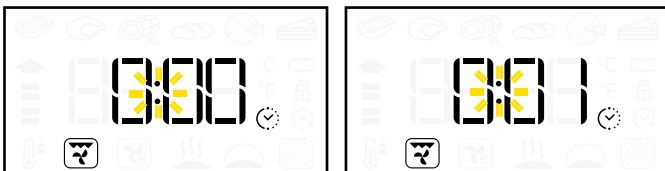



Натисніть кнопку , щоб підтвердити час приготування з таймером (5.2) та перейти до встановлення часу закінчення готування, або натисніть кнопку  для швидкого пуску.


ПРИМІТКА: натисніть кнопку , щоб налаштувати тривалість під час циклу приготування.

5.1 ЦИКЛ ПРИГОТУВАННЯ БЕЗ ТАЙМЕРА

Під час циклу приготування без таймера правий дисплей показує тривалість, відліковуючи хвилини в порядку зростання. При цьому мигає символ двокрапки ":".

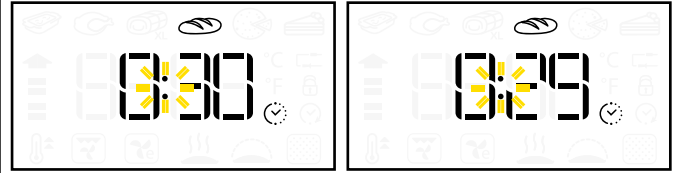



Натисніть кнопку , щоб завершити цикл приготування в будь-який час та вимкнути духову шафу.

ПРИМІТКА: натисніть кнопку , щоб перейти від циклу приготування без таймера до циклу приготування з таймером та встановити час закінчення готування.

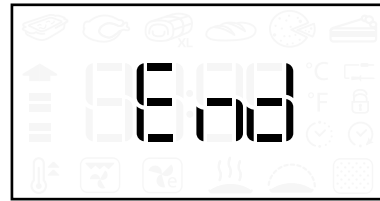
5.2 ЦИКЛ ПРИГОТУВАННЯ З ТАЙМЕРОМ

Під час циклу приготування з таймером правий дисплей показує тривалість, відліковуючи хвилини зі зворотнім відліком. При цьому мигає символ двокрапки ":".




Натисніть кнопку , щоб закінчити цикл приготування в будь-який час.

Після закінчення часу приготування правий дисплей відображає індикацію "End" та лунає звуковий сигнал.





ПРИМІТКА: тривалість приготування не враховує час для стадії попереднього прогрівання.

6 НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ З ЗАТРИМКОЮ ПУСКУ

Здається бажаний час закінчення функції приготування. Правий дисплей показує час закінчення циклу приготування, та  блимає символ.




Поверніть кнопку , щоб встановити бажаний час закінчення.


Натисніть кнопку , щоб підтвердити час закінчення.



ПРИМІТКА: час, зображений на дисплеї, включає задану тривалість приготування. Під час затримки завжди можна:

Повернути кнопку , щоб подовжити час закінчення.


Натиснути кнопку , щоб відрегулювати температуру.

Натиснути кнопку , щоб відрегулювати тривалість приготування.

Якщо функція передбачає стадію попереднього прогрівання, вона буде пропускатися після встановлення часу затримки.


7 ФУНКЦІЇ 6TH SENSE

Здійснюється вибір між 6 різними циклами приготування з попередньо заданими значеннями. Повний перелік та опис функцій дивіться у таблиці на сторінці 17.



Поверніть кнопку , щоб вибрати функцію 6th Sense.



Натисніть кнопку , щоб підтвердити.

Поверніть кнопку , щоб вибрати бажану функцію 6th Sense.



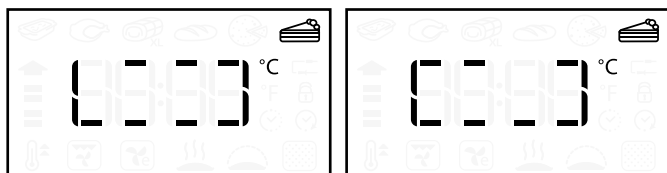
Натисніть кнопку , щоб підтвердити та перейти до встановлення значень тривалості/часу закінчення приготування, або натисніть кнопку  для швидкого пуску.

ПРИМІТКА: попереднє прогрівання духової шафи не потрібне для всіх функцій 6th Sense. Рекомендовані значення температури та тривалості приготування дивіться у таблиці на сторінці 19.

ВІДНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ 6TH SENSE

Якщо під час циклу приготування в режимі 6th Sense температура всередині духової шафи падає, тому що відкривались дверцята, функція відновлення температури 6th Sense автоматично відновить початкову температуру.

Під час відновлення температури в режимі 6th Sense дисплей показує "анімовану змійку", поки буде досягнута задана температура.

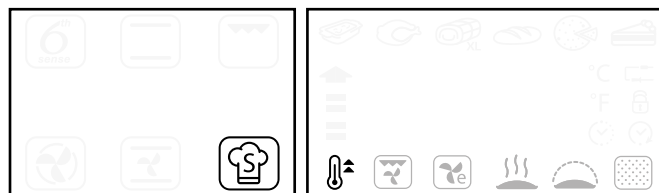


ПРИМІТКА: під час роботи циклу з використанням таймера, для того щоб гарантувати якість приготування, тривалість збільшиться на той час, впродовж якого дверцята були відкриті.


8 СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Здійснюється вибір між різними циклами приготування. Повний перелік та опис функцій дивіться у таблиці на сторінці 18.



Поверніть кнопку , щоб вибрати спеціальну функцію.



Натисніть кнопку , щоб підтвердити.

Поверніть кнопку , щоб вибрати бажану спеціальну функцію.



Натисніть кнопку , щоб підтвердити та встановити значення або натисніть кнопку  для швидкого пуску.

8.1 ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ



Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Дивіться повний опис на сторінці 18.

Отримайте доступ до спеціальних функцій .

Поверніть кнопку , щоб вибрати символ .

Натисніть кнопку , щоб підтвердити.

Поверніть кнопку , щоб вибрати бажану температуру.

Натисніть кнопку , щоб запустити цикл швидкого попереднього прогрівання, або натисніть кнопку , щоб встановити тривалість наступного циклу приготування.



При досягненні в духовій шафі заданої температури лунає звуковий сигнал.

Поставте страву у духову камеру та закрийте дверцята: духові шафа автоматично запускає цикл приготування, зберігаючи досягнену температуру.

Не ставте страву в духову шафу до завершення циклу швидкого попереднього прогрівання.



9 АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Функція автоматичного чищення, якщо вона є, може відрізнятись в залежності від придбаної моделі.

**ЦИКЛ ЧИЩЕННЯ "PYRO"
(ЯКЩО Є)**


Опис цієї функції наведено також у таблиці функцій на сторінці 18 та у розділі "Чищення" на сторінці 24.

Отримайте доступ до спеціальних функцій .



Поверніть кнопку , щоб вибрати символ .




Натисніть кнопку , щоб підтвердити.

Поверніть кнопку , щоб вибрати бажану тривалість.



Натисніть кнопку , щоб запустити цикл чищення "Pyro" або натисніть кнопку , щоб перейти до встановлення часу закінчення (розділ 6).

Поверніть кнопку , щоб встановити бажаний час закінчення.

Натисніть кнопку , щоб запустити автоматичне чищення духової шафи.

ПРИМІТКА: під час циклу чищення "Pyro" дверцята духової шафи автоматично блокуються.



Після зникнення значка , духовна шафа знову стає повнофункціональною.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



- Не торкайтесь духової шафи під час циклу піролізу.
- Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу.
- Тримайте тварин подалі під час та після циклу чищення методом піролізу.

**ЦИКЛ ЧИЩЕННЯ SMARTCLEAN™
(ЯКЩО Є)**

Повний перелік та опис функцій дивіться також у таблиці на сторінці 18.



У холодній духовій шафі розподіліть 200 мл води по дну камери духової печі та закрийте дверцята печі.

Отримайте доступ до спеціальних функцій .

Поверніть кнопку , щоб вибрати символ .

Натисніть кнопку , щоб підтвердити.



Натисніть кнопку , щоб негайно запустити цикл SMARTCLEAN™ або натисніть кнопку , щоб встановити час закінчення/відкладеного пуску (дивіться розділ 6).

Після завершення циклу видаліть залишки води з печі та розпочніть процес чищення, використовуючи зволожену у гарячій воді губку (чищення може не дати бажаних результатів за умови затримки більше, ніж на 15 хвилин).







Щоб видалити бруд, що в'ївся дуже глибоко, повторно запустіть цикл SMARTCLEAN™, а потім додайте кілька крапель нейтрального миючого засобу.

ПРИМІТКА: менша або більша кількість води може призвести до неправильного функціонування циклу чищення.

Тривалість циклу чищення встановити не можна.

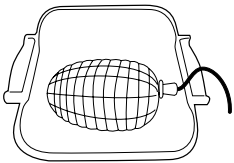
ЩУП ДЛЯ М'ЯСА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Щуп для м'яса, що постачається, дозволяє вимірювати точну внутрішню температуру страви під час готування.

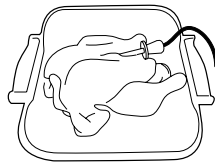
Щуп для м'яса дозволяється використовувати лише в деяких функціях ("Традиційно" , "Примусова вентиляція" , "Випікання з конвекцією" , "Турбогриль" , "М'ясо 6th Sense" ) та "Великі порції 6th Sense" .

Дуже важливо обережно використовувати щуп, щоб отримати якомога точніші показники та найоптимальніші результати готування. Повністю вставте щуп у найбільш м'ясисту частину шматка, уникаючи областей із кістками та жиром (мал. 1). Якщо ви готуєте домашню птицю, вставляйте щуп із боків у середню частину грудинки таким чином, щоб його кінці не закінчувалися в порожнистій області грудинки (мал. 2).

Якщо шматок м'яса має нерівномірну товщину, перш ніж витягнути його з духової шафи перевірте, чи добре він просмажився. Вставте кінець щупа в отвір, розташований на правій стінці всередині духової шафи.




Мал. 1



Мал. 2

ВАЖЛИВО: вставляючи щуп для м'яса, зверніть увагу на стінки камери духової шафи та на продукти: вони можуть бути гарячими.

Коли щуп для м'яса підключений до камери духової шафи, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається символ  та цільова температура.



Якщо щуп для м'яса підключається під час вибору функції, дисплей відображає цільову температуру м'яса за умовчанням.



Натисніть кнопку , щоб запустити налаштування.

Поверніть кнопку , щоб встановити потрібну температуру щупа для м'яса.



Натисніть кнопку , щоб підтвердити.


Натисніть кнопку , щоб встановити температуру в камері духової шафи.



Натисніть кнопку  або , щоб підтвердити та запустити цикл готування.


Під час циклу приготування дисплей відображає цільову температуру щупа для м'яса.


Коли м'ясо досягає заданої цільової температури, цикл приготування зупиняється, а дисплей показує слово "End".



Для того щоб перезапустити цикл приготування з моменту появи на дисплеї індикації "End", повернувши кнопку , можна відрегулювати цільову температуру щупа для м'яса, як описано вище.


Натисніть кнопку  або , щоб підтвердити та перезапустити цикл готування.

ПРИМІТКА: під час циклу готування з щупом для м'яса можна повернути кнопку , щоб змінити цільову температуру щупа для м'яса.

Натисніть кнопку , щоб відрегулювати температуру у камері духової шафи.


Дивіться таблицю на сторінці 19, щоб дізнатися ідеальну температуру для кожного типу м'яса.


Щуп для м'яса можна вставляти в будь-який час, також і під час приготування. У цьому випадку необхідно повторно задати параметри функції приготування.

Якщо щуп для м'яса несумісний з функцією, духові шафа відключає цикл готування, та лунає попереджувачий звуковий сигнал. У цьому разі від'єднайте щуп для м'яса або натисніть кнопку , щоб задати іншу функцію.

Відкладений пуск та стадія прогрівання не сумісні з використанням щупа для м'яса.

9 ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ КАМЕРИ

Натисніть кнопку  , щоб увімкнути або вимкнути лампочку духової камери.


Під час роботи функції "Примусова вентиляція Еко"  лампочка вимкнеться через 1 хвилину.

Під час циклу "Pyro"  (якщо є) не можна вмикати лампочку духової шафи.

Під час циклу готування зі щупом для м'яса (якщо є) вона завжди буде ввімкнена.


10 БЛОКУВАННЯ КНОПОК

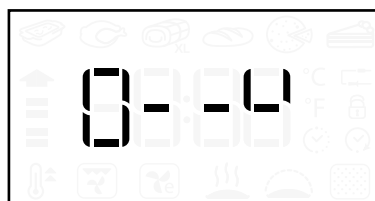
Блокуються кнопки панелі керування.

Утримуйте кнопку  натиснутою впродовж хоча б 5 секунд.



Щоб розблокувати:









Утримуйте кнопку  натиснутою впродовж хоча б 5 секунд.




















З причин безпеки духову шафу завжди можна вимкнути під час циклу приготування їжі, натиснувши кнопку ON/OFF (вмикання/вимикання).



ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

Функція традиційного приготування		ТРАДИЦІЙНО	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 2-гу полицю. Ця функція має стадію автоматичного попереднього прогрівання. Почекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину духової шафи.	
		ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та для приготування хліба для тостів. Поставте продукти на 4-ту полицю. 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. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.	
		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. При приготуванні на одному рівні використовуйте 2-гу полицю. При приготуванні на двох рівнях використовуйте 1-шу та 3-тю полиці. Ця функція має стадію автоматичного попереднього прогрівання. Почекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину духової шафи.	
		ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для готування м'яса та пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Ця функція застосовує періодичну легку вентиляцію, що запобігає пересиханню страви. Використовуйте 2-гу полицю. Ця функція має стадію автоматичного попереднього прогрівання. Почекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину духової шафи.	
Функції 6th Sense			ЗАПІКАНКА 6th Sense	Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру приготування для запікання будь-якої страви з пастою (лазанья, трубочки з тіста з начинкою тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого діапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
			М'ЯСО 6th Sense	Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру приготування для смаження будь-якого типу м'яса (домашня птиця, яловичина, телятина, свинина, ягнятина тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого діапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Ця функція застосовує періодичну легку вентиляцію, що запобігає пересиханню страви. Використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно попередньо прогрівати перед приготуванням.
			ВЕЛИКІ ПОРЦІЇ 6th Sense	Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для приготування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для рівномірнішого підрум'янювання. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування. Використовуйте 1-шу або 2-гу полицю залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно попередньо прогрівати перед приготуванням.
			ХЛІБ 6th Sense	Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для випікання будь-якого хлібобулочного виробу (багети, булочки, буханка, тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого діапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
			ПІЦА 6th Sense	Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для випікання будь-якого типу піци (тонка піца, домашня піца, фокачча, тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого діапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
			КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ 6th Sense	Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для випікання будь-яких солодощів (печиво, бісквітні пироги, фуктові торти, тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого діапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Використовуйте 2-гу або 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

Спеціальні функції		 <p>ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ</p>	Для швидкого прогрівання духової шафи. У кінці прогрівання духової шафи автоматично вибере функцію традиційного готування. Почекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину духової шафи.
		 <p>ТУРБОГРИЛЬ</p>	Для смаження великих порцій м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви у процесі готування. Установіть його на 1-шу або 2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими. Із цією функцією можна також використовувати рожен, якщо він є.
		 <p>ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО</p>	Для приготування смажених фаршированих блюд та шматочків м'яса на одній полиці. Ця функція застосовує періодичну легку вентиляцію, що запобігає пересиханню страви. За умови застосування цієї функції ЕСО на час готування світло в духовій шафі вимикається; його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку підтвердження. При використанні режиму ЕКО, який дозволяє знизити споживання енергії, дверцята духовки не повинні відкриватись до завершення приготування страви. Рекомендується використовувати 3-тю полицю. Бажано використовувати 3-тню полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
		 <p>ПІДІГРІВАННЯ</p>	Щойно приготована страва залишатиметься гарячою та хрусткою (м'ясо, смаженина або відкритий пиріг). Поставте продукти на середню полицю. Функція не ввімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищуватиме 65°C.
		 <p>ПІДНІМАННЯ</p>	Для оптимального піднімання солодкого або солоного тіста. Поставте тісто на 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати. Для забезпечення якісного вистоювання, не вмикайте функцію, якщо духової шафи все ще залишається гарячою після циклу готування.
		 <p>АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ В РЕЖИМІ "PYRO" (якщо є)</p>	Для випалювання бризок, що з'явилися під час приготування, із застосуванням циклу надвисокої температури (приблизно 500°C). Передбачено два цикла автоматичного чищення: повний цикл (PYRO) та скорочений цикл (ECO). Повний цикл краще за все застосовувати в разі дуже сильного забруднення духової шафи, а скорочений цикл слід застосовувати як регулярну процедуру частіше.
		 <p>ЦИКЛ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ SMARTCLEAN™ (якщо є)</p>	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. Налийте 200 мл води на дно духової камери та активуйте функцію, коли духової шафи є холодною.

COOKING TABLE						
Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Бісквіти		-	2	160 - 180	30 - 90	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1 - 3	160 - 180	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)		-	2	160 - 200	30 - 85	Піддон/лист для випікання або форма для випікання тортів на решітці
		Так	1 - 3	160 - 200	35 - 90	Полиця 3: Форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: Форма для випікання тортів на решітці
Печиво/ тарталетки		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 3	160 - 170	20 - 45	Полиця 3: Решітка Полиця 1: Піддон/лист для випікання
Заварні тістечка		-	2/3	180 - 200	30 - 40	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Полиця 3: Лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: Піддон/лист для випікання
Безе		Так	2	90	110 - 150	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 3	90	130 - 150	Полиця 3: Лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: Піддон/лист для випікання
Піца (піца на глибокому листі, тонка піца, фокачча)		-	2	220 - 250	15 - 30	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 3	220 - 240	20 - 40	Полиця 3: Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: Піддон/лист для випікання
Хліб (буханка) 0,5/1кг		-	2	180 - 220	50 - 70	Піддон/лист для випікання або решітка
Хліб (булочки)		-	2	180 - 220	30 - 50	Піддон/лист для випікання або решітка
Хліб		Так	1 - 3	180 - 200	30 - 60	Полиця 3: Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
		Так	2	250	10 - 15	Піддон/лист для випікання або решітка
Заморожена піца		Так	1 - 3	250	10 - 20	Полиця 3: Лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: Піддон/лист для випікання

Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш- лорен)		Так	2	180 - 200	35 - 45	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	2 - 3	180 - 190	45 - 60	Полиця 3: Форма для випікання тортів на решітці Полиця 2: Форма для випікання тортів на решітці
Воловани/ вироби з листокового тіста		Так	2	190 - 200	20 - 30	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Полиця 3: Лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: Піддон/лист для випікання
Лазанья/ відкритий пиріг		-	2	190 - 200	40 - 65	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена паста/ трубочки з тіста з начинкою		-	2	190 - 200	25 - 45	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Ягнятина/ телятина/ яловичина/ свинина (1 кг)		-	2	190 - 200	70 - 100	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Ніжка ягняти/ гомілки		-	2	200 - 230	60 - 90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Курятина/ кролятина/ качати (1 кг)		-	2	210 - 230	50 - 100	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичатина/ гусятина (3 кг)		-	1/2	170 - 200	90 - 150	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		-	2	170	140 - 180	Полиця 2: піддон
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	170 - 190	30 - 60	Лист духової шафи для випікання на решітці
Тост		-	4	3 (Висока)	2 - 5	Решітка
Рибне філе/ стейки		-	4	2 (Середня)	20 - 35	Полиця 4: Решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: Піддон із водою
Ковбаски/ кебаби/ поребрина/ гамбургери		-	4	2-3 (середня – висока)	15 - 40	Полиця 4: Решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: Піддон із водою

Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	2 (Середня)	50 - 65	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування)
						Полиця 1: Піддон із водою
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	3 (Висока)	60 - 80	Полиця 2: Рожен (якщо є)
						Полиця 1: Піддон із водою
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2	2 (Середня)	35 - 50	Лист для духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Смажена картопля		-	2	2 (Середня)	35 - 50	Піддон/лист для випікання (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
Овочева запіканка		-	2	3 (Висока)	10 - 15	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
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	180	30 - 50*	Полиця 3: Лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Повноцінна страва: Лазанья (полиця 4) М'ясо (полиця 2) Торт (полиця 1)		Так	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Полиця 4: Лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 2: Лист для випікання
						Полиця 1: Піддон/лист для випікання або форма для випікання тортів на решітці
Смажене фаршироване м'ясо		-	3	200	80 - 120*	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)		-	3	200	50 - 100*	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

* Час приготування вказано приблизно. Залежно від особистих уподобань страви можна виймати з духової шафи також в інший час.


Рецепти приготування м'яса з використанням щупа




Шматки м'яса	Кінцева внутрішня температура м'яса (°C)
Ростбіф із кров'ю	48
Ростбіф середнього ступеня просмаженості	60
Ростбіф добре просмажений	68
Смажена індичатина	75
Смажене курча	83
Печеня зі свинини	75
Печеня з телятини	68

* Лише в деяких моделях

ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ (ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТІВ ІЕС 60350-1:2011-12)						
Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари* та примітки
ІЕС 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Пісочне печиво (Shortbread)		-	3	150	30 - 40	Піддон/лист для випікання
		Так	3	150	20 - 30	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 3	150	30 - 45	Полиця 3: Лист для випікання Полиця 1: Піддон/лист для випікання
ІЕС 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Тістечка (Small cakes)		-	3	170	20 - 30	Піддон/лист для випікання
		Так	3	160	20 - 30	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 3	160	25 - 35	Полиця 3: Лист для випікання Полиця 1: Піддон/лист для випікання
ІЕС 60350-1:2011-12, § 7.6.1						
Знежирений бісквітний пиріг (Fatless sponge cake)		-	2	170	30 - 40	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	2	160	25 - 35	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1 - 3	160	35 - 45	Полиця 3: Форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: Форма для випікання тортів на решітці
ІЕС 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Яблучний пиріг (Apple pie)		-	2	185	60 - 80	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	2	175	60 - 80	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1 - 3	175	70 - 90	Полиця 3: Форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: Форма для випікання тортів на решітці
ІЕС 60350-1:2011-12 § 9.2						
Тост		-	4	3 (Висока)	3 - 5	Решітка
ІЕС 60350-1:2011-12, § 9.3						
Бургери (Burgers)		-	4	3 (Висока)	20 - 30	Полиця 4: Решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: Піддон із водою

* Якщо акcesуари не постачаються у комплекті, їх можна придбати у центрі післяпродажного обслуговування.

** Функція "КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ 6th Sense"  використовує лише верхній та нижній нагрівальні елементи без примусової циркуляції повітря. Вона не потребує попереднього прогрівання.

Значення в таблиці наведено, не враховуючи застосування полозів. Виконуйте тестування без них. Попереднє прогрівання пустої духової шафи (відповідно до стандарту ІЕС 60350-1:2011-12 § 7.2): протестуйте функції "ТРАДИЦІЙНО" , "ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ" , "ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ" .

Клас енергоефективності (відповідно до стандарту EN 60350-1:2013-07): під час тестування використовуйте спеціальну таблицю.

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. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. 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 металевим 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 дотримуйтесь 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 або овочі), використовуючі 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, 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 і обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена 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 отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше.

Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, подаль 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. Нанизуйте м'ясо на рожен (прив'язуючи його ниткою, якщо це курятина). Перевірте, чи надійно воно тримається, перш ніж поставити рожен на своє місце на передній стінці духової шафи, і опустити його на відповідну опору.

Рекомендовано на перший рівень ставити піддон із півлітром води: у 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.

Функція вистоювання тіста

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.

ЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Зовнішні поверхні духової шафи

- 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.

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

Внутрішні поверхні духової шафи

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистити її бажано тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, продуктів із високим вмістом цукру).
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати (див. "ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ").
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. "ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ") можна опускати (лише в деяких моделях), щоб почистити 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 духові шафа охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцят тканинною серветкою або губкою. Не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні та скло дверцят духової шафи.

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):

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

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

Цикл чищення - Функція піролізу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.
- Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу.
- Тримайте тварин подалі під час та після циклу чищення методом піролізу.

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

- Якщо духову шафу встановлено під варильною панеллю, під час роботи функції самостійного очищення (піролізу) всі горілки чи електричні конфорки мають бути вимкнені.
- Перед застосуванням функції піролізу зніміть усі аксесуари (зокрема бічні решітки).
- Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення.

Прилад оснащено 2 функціями піролізу:

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

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

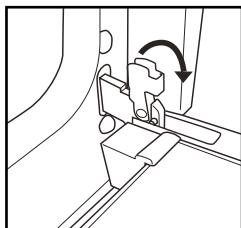
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

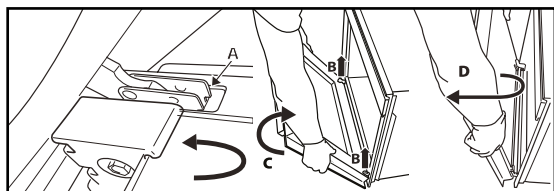
- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духова шафа охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Від'єднайте прилад від джерела живлення.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

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



Мал. 1



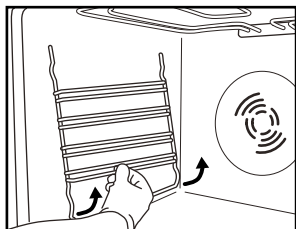
Мал. 2

Щоб поставити дверцята на місце:

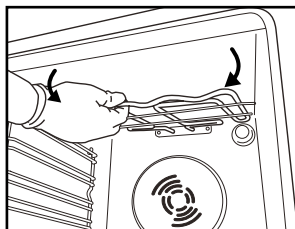
1. Вставте нависи на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть два фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

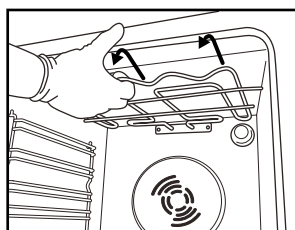
1. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів (мал. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (мал. 4) і опустіть його (мал. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтеся, що він спирається на бокову опору.



Мал. 3



Мал. 4

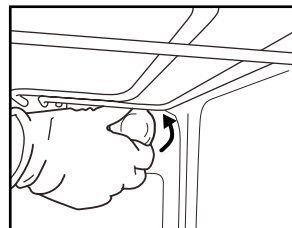


Мал. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити задню лампочку:

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



Мал. 6

ПРИМІТКА:

- Використовуйте лише лампи розжарювання 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C або галогенні лампи 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампа, що використовується у 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, поки не поставите плафон на місце.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює

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

Електронний програматор не працює

- Якщо на дисплеї з'являється літера "F", після якої стоїть цифра, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

У такому разі назвіть цифру, яка стоїть після літери "F".

Дверцята не відкриваються

- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

Важливо: під час процесу самоочищення (якщо він є) дверцята духової шафи не відкриваються.

Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт "Цикл очищення духової шафи з функцією піролізу").

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж телефонувати у центр післяпродажного обслуговування

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 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.

ПРИМІТКА: якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використанні оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

SERVICE 0000 000 00000



УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте побутовий прилад відповідно до місцевих правил з утилізації відходів. Перед здаванням на утилізацію відріжте шнур живлення, щоб прилад не можна було підключити до джерела струму.
- 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.



400010867107

Надруковано в Італії



Whitpool є зареєстрованою торговельною маркою компанії Whitpool, США.