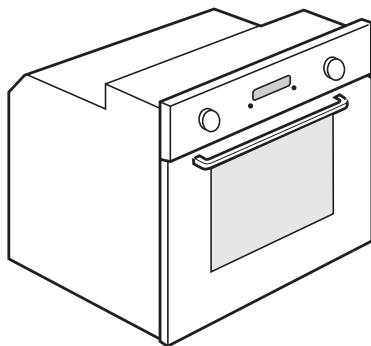


(Место для стикера из гарантийного талона)

SERVICE



0000 000 00000



RU

Руководство по эксплуатации

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Эта инструкция также доступна на интернет-сайте: www.whirlpool.eu

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА

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



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



ОПАСНОСТЬ

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



ВНИМАНИЕ

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

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

При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.

- Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если духовка оснащена электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею. Выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).

- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получают указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах. Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.

- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте пароочистители.
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от остатков разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.
- Не накрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

Утилизация электробытовых приборов

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

УСТАНОВКА

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

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:

- Удалите с принадлежностей защитные куски картона, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной смазкой.

Во время использования:

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть полностью утилизирован, о чем свидетельствует соответствующий символ . Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

Утилизация изделия

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

Советы по экономии энергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ОБ ЭКОДИЗАЙНЕ

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

ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

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

Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
- **Важно:** во время самоочистки дверца духовки заблокирована. Дождитесь ее автоматической разблокировки (см. раздел «Очистка духовок с использованием режима пиролиза»).

Не работает электронное программирующее устройство:

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

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Перед обращением в сервисный центр:

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

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

Всегда сообщайте:


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

SERVICE



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

ЧИСТКА

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

Внешние поверхности духовки

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

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

Внутренние поверхности духовки

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

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

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

Принадлежности:

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

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

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

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



ВНИМАНИЕ

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

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Для снятия дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и нажмите на них до упора (рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) так, чтобы снять ее (D) (рис. 2).

Установка дверцы:

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

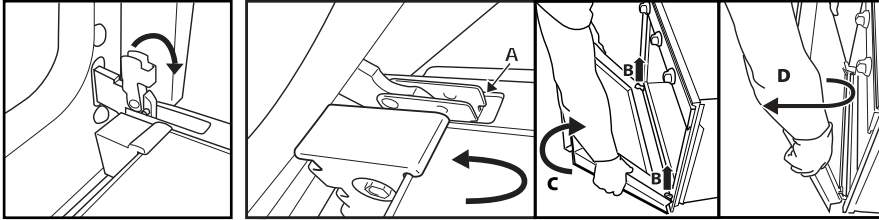


Рис. 1

Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

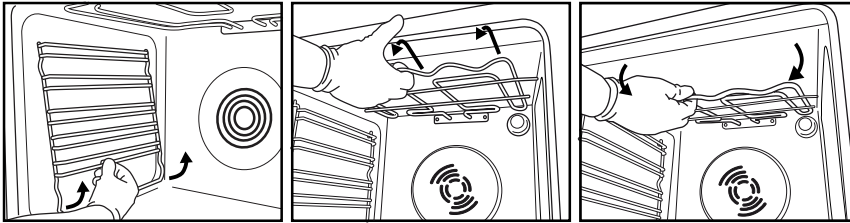


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена лампы в задней части (при наличии):

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



Рис. 6

Рис. 7

Примечание:

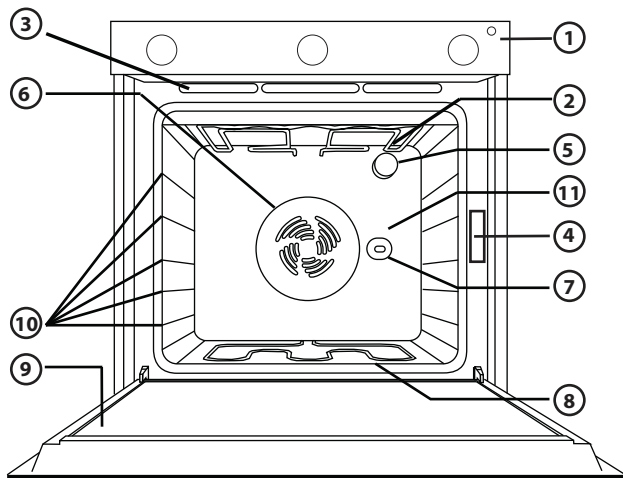
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300 °С или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т300 °С (в зависимости от модели).
- Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии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

ВАЖНО:

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

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



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

Примечание:

- Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.
- Вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени после завершения приготовления и выключения духовки.

ИСПОЛЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

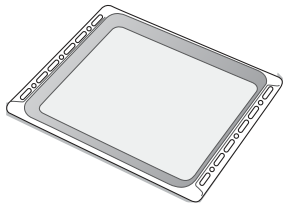


Рис. 1

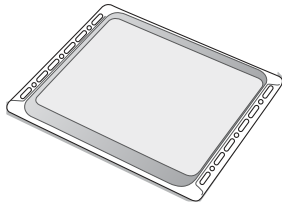


Рис. 2

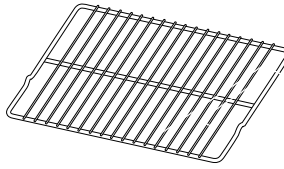


Рис. 3

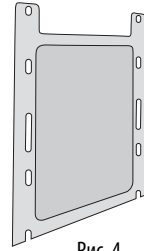


Рис. 4

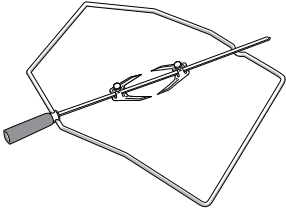


Рис. 5

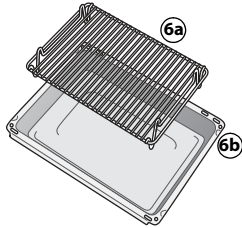


Рис. 6

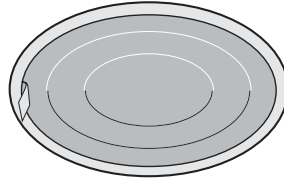


Рис. 7

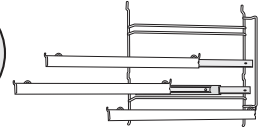


Рис. 8

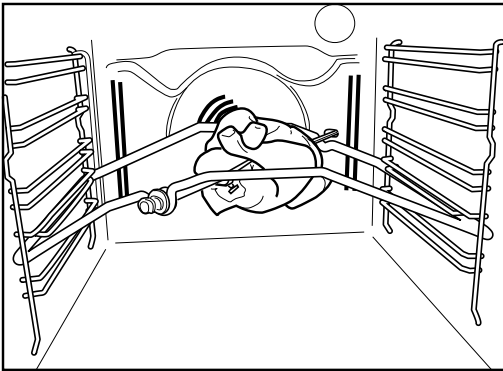


Рис. 9

Поддон (рис. 1)

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

Противень для выпечки (рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (рис. 3)

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

Боковые каталитические панели (рис. 4)

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

Вертел (рис. 5)

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

Комплект для гриля (рис. 6)

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

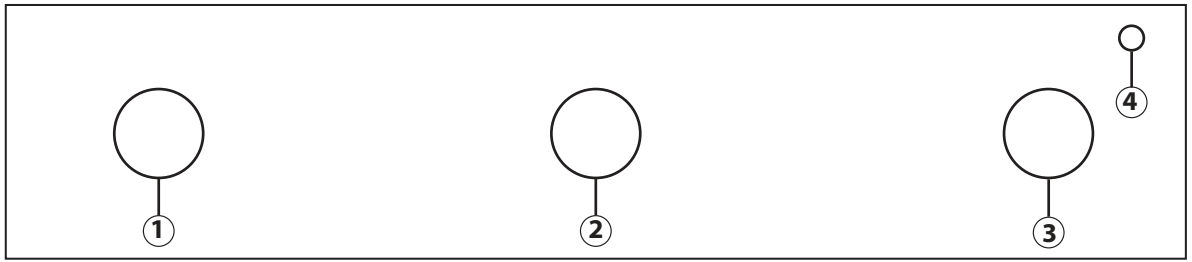
Жироулавливающий фильтр (рис. 7)

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

Выдвижные полки (рис. 8)

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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Примечание:


- Ваш прибор может слегка отличаться от показанного на рисунке.
- 1. Ручка выбора режимов
- 2. Ручка программирования продолжительности приготовления
- 3. Ручка термостата
- 4. Красный светодиодный индикатор термостата.

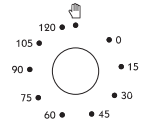
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

Выберите нужную программу, повернув ручку переключателя. Загорается индикатор духовки.

Повернув ручку переключателя по часовой стрелке, установите нужную температуру. При этом загорится красный светодиодный индикатор термостата, который затем погаснет по достижении выбранного значения температуры. По завершении приготовления пищи установите переключатель в положение «0».

РУЧКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данный переключатель позволяет задавать продолжительность приготовления в интервале от 1 до 120 минут. Чтобы задать продолжительность приготовления блюда, после выбора режима приготовления поверните ручку полностью по часовой стрелке, а после этого установите ее, поворачивая против часовой стрелки, на нужное время приготовления. По истечении заданного времени приготовления духовка выключается, а ручка переключателя остается в положении «0». Для того чтобы пользоваться духовкой в ручном режиме, т.е. не задавая продолжительность приготовления, убедитесь в том, что ручка выбора режима приготовления находится в положении, соответствующем символу .




ВАЖНО: Если ручка переключателя установлена на «0», то духовка не включится. Для включения духовки установите ручку в положение, соответствующее символу  или установите время приготовления.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ РЕЖИМОВ






























РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
	ВЫКЛ	-
	ПОДСВЕТКА	Для включения освещения в духовке.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. Когда духовка прогреется до нужной температуры, индикатор термостата погаснет и приготавливаемое блюдо можно будет поместить в духовку.
	«УМНАЯ» ОЧИСТКА	Низкотемпературный цикл для удаления загрязнений, образующихся при приготовлении пищи. Водяной пар, образующийся во время цикла, облегчает удаление загрязнений со специальной эмали, которой покрыты внутренние стенки духовки. Активируйте функцию, когда духовка холодная. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть камеры духовки, затем включите рабочий цикл на 30 минут при температуре 90°C. После завершения цикла подождите 15 минут, и только затем откройте дверцу.
	КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ	Для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Данный режим можно применять и для приготовления на двух уровнях. В целях обеспечения равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда. При приготовлении только на одном уровне используйте 2-й уровень, а при приготовлении на двух уровнях - 1-й и 3-й уровень. Разогревайте духовку перед началом приготовления блюд.
	ГРИЛЬ	Для жарки отбивных, шашлыка, сосисок, обжаривания овощей в панировке, приготовления хлебных тостов. Размещайте продукты на 4-м уровне. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 3-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3–5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпленка). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего при приготовлении сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно 0,5 л воды. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В данном режиме можно использовать вертел, если он входит в комплектацию духовки
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Данный режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется размещать продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160 - 180	35-55	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	поддон / противень или форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Печенье / тарталетки		Да	3	170-180	15-40	Поддон / противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: решетка (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Уровень 1: поддон / противень
Пирожные из заварного теста		Да	3	180	30-40	Поддон / противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: противень на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Уровень 1: поддон / противень
Безе		Да	3	90	120-130	Поддон / противень
		Да	1-3	90	130-150	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Уровень 1: поддон / противень
Хлеб / пицца / фокачча		Да	2	190-250	15-50	Поддон / противень
		Да	1-3	190-250	25-45	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Уровень 1: поддон / противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 2: поддон / вставной противень на решетке
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: противень на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Уровень 1: поддон / противень
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		Да	2	175-200	40-50	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	180-190	40-55	Уровень 3: форма для выпечки на решетке (поменяйте уровни местами по истечении половины времени приготовления) Уровень 1: Форма для выпечки на решетке

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	180-190	20-40	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления) Уровень 1: поддон / противень
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	2	190-200	40-65	Поддон или противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина, 1 кг		Да	2	190-200	90-110	Поддон или противень на решетке
Курица / кролик / утка, 1 кг		Да	2	190-200	65-85	Поддон или противень на решетке
Индейка / гусь, 3 кг		Да	1/2	190-200	140-180	Поддон или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Рыба, филе / кусками		Да	4	200	30-40	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: Поддон с водой
Колбаски / шашлыки / ребрышки / рубленые котлеты		Да	4	200	30-50	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: Поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: Поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: Вертел (при наличии)
						Уровень 1: Поддон с водой

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	200	35-50	противень на решетке (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	поддон или противень на решетке (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	поддон / противень для выпечки (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100*	Уровень 3: противень на решетке (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: противень или сковорода на решетке
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100*	Уровень 3: противень на решетке (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: противень или сковорода на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	180	30-50*	Уровень 3: Противень на решетке (поменяйте уровни в середине приготовления)
						Уровень 1: противень или сковорода на решетке

* Указано ориентировочное время приготовления. Блюда можно вынимать из духовки в различное время в зависимости от ваших личных предпочтений.

ПРИМЕЧАНИЕ: Применяемые символы могут слегка отличаться от показанных на рисунке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

Одновременное приготовление нескольких блюд

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

Десерты

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

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из жаропрочного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10–15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для равномерного приготовления мяса на гриле выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переверните мясо по истечении 2/3 времени приготовления.

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

Вертел (только в некоторых моделях)

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

Пицца

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

03/2016



400010877615



Whirlpool® Зарегистрированная торговая марка/ТМ Торговая марка компании Whirlpool, США