

РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ WHIRLPOOL

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.whirlpool.eu/register

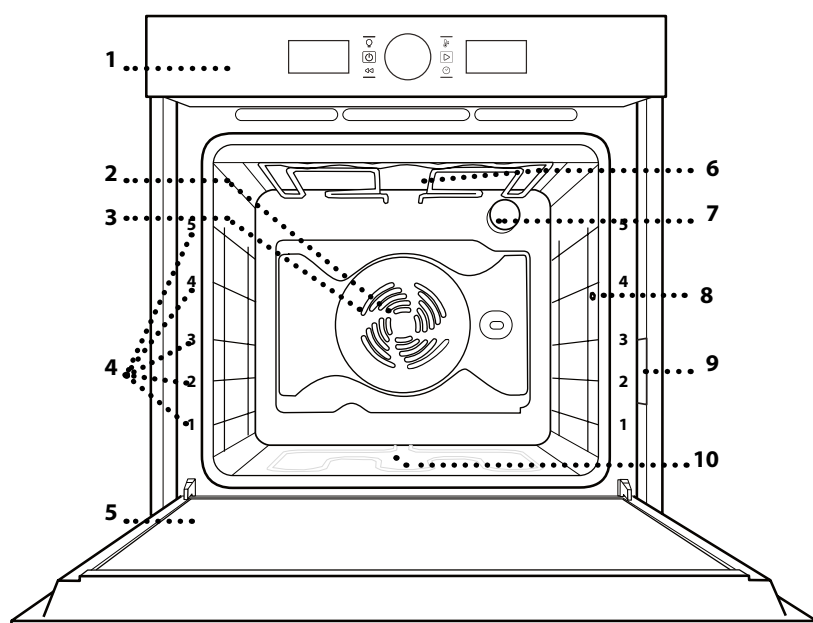


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство «Использование и уход» с нашего сайта docs.whirlpool.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



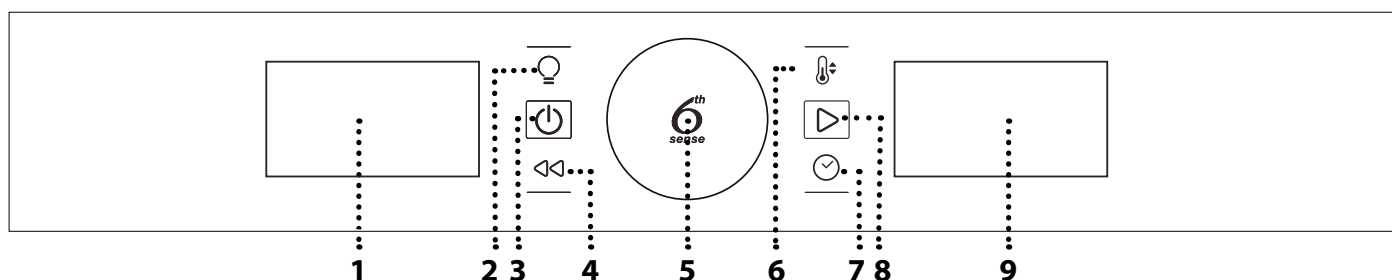
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Лампа
8. Гнездо для подсоединения термощупа (при наличии)
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

2. СВЕТ

Для включения/выключения лампы.

3. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение духовки, остановка приготовления в любой момент времени.

4. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню в процессе задания настроек.

5. РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ / КНОПКА 6TH SENSE

Поворот: перемещение между режимами, изменение параметров приготовления. Нажмите  для выбора, установки, подтверждения режимов и параметров, запуска процесса приготовления.

6. ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры.

7. ВРЕМЯ

Установка и изменение времени, установка длительности приготовления.

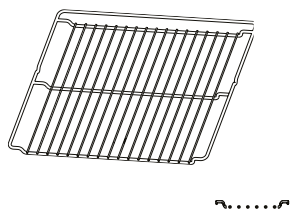
8. ЗАПУСК

Запуск режимов, подтверждение настроек.

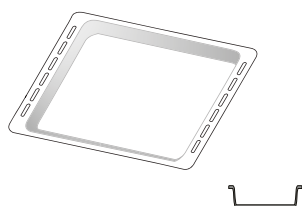
9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

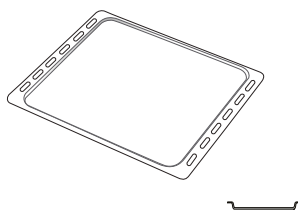
РЕШЕТКА



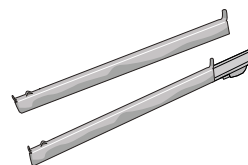
ПОДДОН



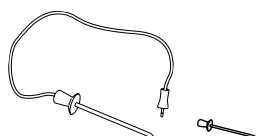
ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ * (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)



ТЕРМОЩУП (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

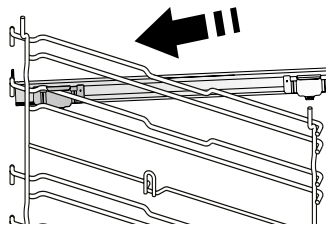
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

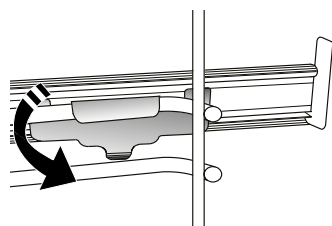
УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.



Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.

Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

. Для снятия держателей полок приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: Теперь держатели полок можно вынуть.

. Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

РЕЖИМЫ



ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.



КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.



ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.

Режим для запекания мяса, выпекания пирогов с начинкой и жарки фаршированных овощей только на одном уровне. Для защиты продуктов от пересушивания используется деликатная прерывистая вентиляция.



РЕЖИМЫ 6TH SENSE



ЗАПЕКАНКА

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.



МЯСО

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.



БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.



ХЛЕБ

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.



ПИЦЦА

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.



СЛАДКИЕ КОНД. ИЗД.

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов тортов.



СПЕЦ. ФУНКЦИИ



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки. После завершения прогрева духовка автоматически выбирает "Обычный" режим. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку.



ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме "ЭКО" освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.



СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.



ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.



SMART CLEAN

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.

* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении печи необходимо установить время.



На дисплее начнут мигать две цифры часа: Установите значение часа вращением ручки и нажмите .



Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут вращением ручки и нажмите .

Примечание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте не менее одной секунды при выключенной духовке, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

2. НАСТРОЙКИ

Если необходимо, вы можете изменить заводские настройки для единиц изменения температуры (°C) и номинального потребляемого тока (16 A).

При выключенной духовке нажмите и удерживайте не менее 5 секунд.



Выберите единицы измерения вращением ручки и нажмите для подтверждения выбора.



Выберите номинальный ток вращением ручки и нажмите для подтверждения выбора.

Примечание: В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 A): Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 A).

3. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, “Конвекция” или “Подрумянивание”).

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

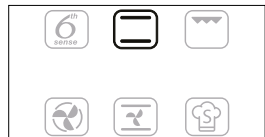
Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

При выключенной духовке на дисплее отображается только текущее время. Для включения духовки нажмите и удерживайте .

Поворачивайте ручку для просмотра основных режимов на левом дисплее. Выберите режим и нажмите .



Для выбора подрежима (если предусмотрен) выберите основной режим, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти во внутреннее меню режима.



Поворачивайте ручку для просмотра подрежимов на правом дисплее. Выберите подрежим и нажмите .

2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



При мигающем значке “°C/°F” измените значение вращением ручки, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке (при наличии).

Одновременно вы можете задать мощность гриля (3 = высокая, 2 = средняя, 1 = низкая).



Примечание: Температуру и мощность гриля можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите или просто поверните ручку.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления ручкой регулировки и подтвердите значение нажатием .

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: Нажмите , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления. В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите : Измените значение времени вращением ручки и нажмите .

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.

Если для режима предусмотрен отложенный старт, на дисплее отобразится время ожидаемого завершения в сопровождении мигающего значка .



Вращая ручку, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите , чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим. Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечание: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания вы можете изменить заданное время окончания вращением ручки.

Нажмите или , чтобы изменить настройки температуры и длительности приготовления. После завершения действия нажмите .

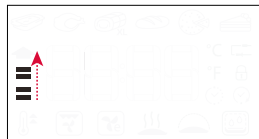
3. ЗАПУСК РЕЖИМА

После подтверждения всех настроек нажмите , чтобы активировать режим.

Нажав и удерживая , можно приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки: После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



Откройте дверцу, поместите продукт в духовку, закройте дверцу и нажмите , чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу.

Время приготовления не учитывает стадии прогрева.

Вы можете изменить необходимую температуру в любой момент времени, повернув ручку.

5. КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

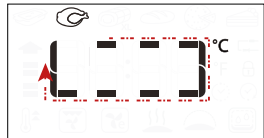


Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите .

. Режимы 6th Sense

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру. В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная "змейка". Анимация прекращается после достижения заданной температуры.



Для наилучших результатов длительность приготовления увеличивается на время, в течение которого была открыта дверца.

. СПЕЦ. ФУНКЦИИ

SMART CLEAN

Для использования режима «Smart Clean» налейте 200 мл воды на дно камеры холодной духовки и закройте дверцу.

Войдите в раздел специальных режимов и выберите из меню вращением ручки. Нажмите для подтверждения.

Нажмите , чтобы немедленно запустить цикл очистки, либо нажмите , чтобы задать время окончания процедуры или запуск с задержкой.

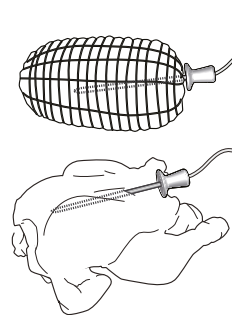
В конце цикла дождитесь, пока духовка остынет, а затем удалите остатки воды и приступите к очистке с помощью губки, смоченной в горячей воде (не следует ждать более 15 минут до начала очистки).

Примечание: Параметры длительности и температуры цикла очистки не могут задаваться пользователем

. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩУПА ДЛЯ МЯСА (ПРИ НАЛИЧИИ)

Прилагаемый термощуп позволяет измерять точную температуру внутри продукта в процессе приготовления мясных блюд.

Использование термощупа предусмотрено лишь в некоторых режимах (Обычный, Принудительная вентиляция, Конвекционное выпекание, Турбогриль, 6th Sense Мясо и 6th Sense Большая порция).



От правильности установки термощупа существенно зависит качество готового блюда. Полностью воткните щуп в самую толстую часть приготавливаемого куска мяса, где нет костей или жира.

При приготовлении птицы щуп следует вставить сбоку, в середине грудинки, следя за тем, чтобы кончик щупа не проник в полость. Если приготавливаемый

кусочек мяса имеет неодинаковую толщину, то прежде чем вынимать его из духовки, убедитесь в готовности блюда. Подключите термощуп к гнезду, расположенному на правой стенке духовки.

В момент подключения термощупа к гнезду духовки подается звуковой сигнал, на дисплее высвечивается значок и итоговая температура. Если термощуп подключается к гнезду до завершения выбора режима, на дисплее указывается значение итоговой температуры термощупа по умолчанию.



Нажмите , чтобы начать настройку. Вращая кнопку, установите итоговую температуру для щупа для мяса. Нажмите для подтверждения. Вращая кнопку, установите температуру духовки.



Нажмите или , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления. В процессе приготовления на дисплее отображается итоговая температура термощупа. Когда температура мяса достигает заданного итогового значения, цикл приготовления останавливается и на дисплей выводится надпись "End" ("Конец").

Если требуется возобновить приготовление после появления надписи «End», измените итоговую температуру щупа для мяса вращением, как указано выше. Нажмите или , чтобы подтвердить значение и возобновить процесс приготовления.

Примечание: итоговую температуру щупа для мяса можно изменять по ходу приготовления вращением. Температура духовки регулируется нажатием . Термощуп можно устанавливать в любое время, в том числе, по ходу приготовления. В последнем случае потребуется повторное задание параметров режима. Если термощуп несовместим с используемым режимом, процесс приготовления останавливается, и духовка подает звуковой сигнал предупреждения. В этом случае отсоедините термощуп или нажмите для выбора другого режима. Отложенный старт и предварительный нагрев несовместимы с термощупом.

. БЛОК. КЛАВИШЕЙ

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку не менее 5 секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Блокировка кнопок может вводиться в действие и в процессе приготовления.

По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время нажатием кнопки .

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

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. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

МЯСО

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного 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. Не забывайте, что во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Будьте осторожны при открывании дверцы: горячий пар!

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него пол-литра питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

ДЕСЕРТЫ

Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме.

Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными 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 центр пирога 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 изделие "опадает", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно. Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "Подрумянивание". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

ПИЦЦА

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

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25 °C). Время подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

блюдо	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт		-	170	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	4 1  
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1  
Печенье / сладкие пирожные		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Да	150 - 160	20 - 40	3 
		Да	150 - 160	20 - 40	4 1  
Пирожные из заварного теста		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Да	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Безе		Да	90	110 - 150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1  
		Да	90	140 - 160*	5 3 1   
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Да	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Булка хлеба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Булочки		-	180 - 220	30 - 50	3 
Хлеб		Да	180 - 220	30 - 60	4 1  
Замороженная пицца		-	250	10 - 20	2 
		Да	250	10 - 20	4 1  
Соленые пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Да	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Да	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Лазанья / фланы		-	190 - 200	40 - 65	3 
Паста / каннеллони		-	190 - 200	25 - 45	3 

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курица / кролик / утка 1 кг		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Индейка / гусь 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Тосты		-	3 (Выс.)	3 - 6	5
Рыба, филе / кусками		-	2 (Сред.)	20 - 30***	4 3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	2 - 3 (Сред. – Выс.)	15 - 30***	5 4
Курица-гриль 1-1,3 кг		-	2 (Сред.)	55 - 70**	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (Сред.)	35 - 50**	3
Баранья нога / рулька		-	2 (Сред.)	60 - 90**	3
Печеный картофель		-	2 (Сред.)	35 - 55**	3
Овощная запеканка		-	3 (Выс.)	10 - 25	3
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		Да	190	40 - 120*	5 3 1
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 120*	4 1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 120*	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50	4 1
Фаршированное мясо		-	200	80 - 120*	3
Куски мяса (кролик, курица, баранина)		-	200	50 - 120*	3

* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

*** Переверните продукт в середине процесса приготовления.

Примечание: В режиме «СЛАДКИЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 6th Sense» используются верхний и нижний нагревательные элементы без принудительной циркуляции воздуха. Предварительный нагрев не требуется.

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Конвекция	Конвекционное выпекание	Конвекция Эко*
АВТОМАТ. РЕЖИМЫ						
	Запеканка	Мясо	Большие порции	Хлеб	Пицца	Сладкие конд. изд.
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мм воды	

ЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки.

Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим «Smart Clean» (при наличии).
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

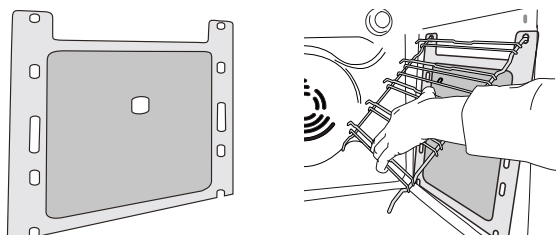
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Духовка оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу.

Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крюки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.



Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовку примерно один час при температуре 200 °C в режиме «Выпеч. с подрумян.». Духовка должна быть пустой. Далее, дайте прибору остыть и удалите остающиеся загрязнения неабразивной губкой.

Примечание: Использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению.

Для замены панелей обращайтесь в Сервисный центр.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

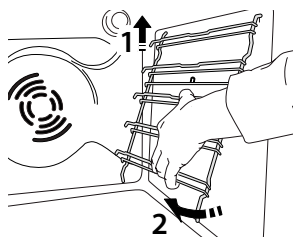
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В~, цоколь E14, T300 °C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В~, цоколь G9, T300 °C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

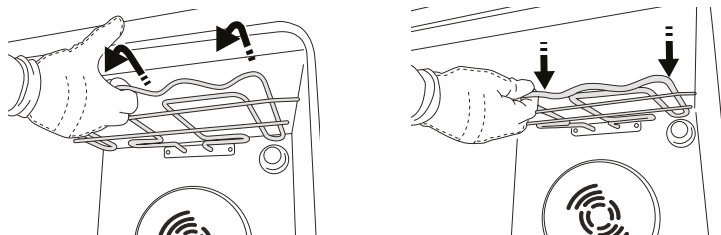
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

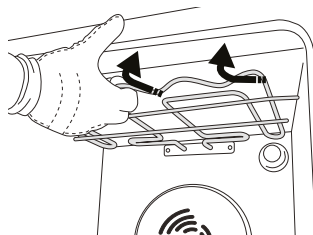
1. Выньте боковые держатели полок.



2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.



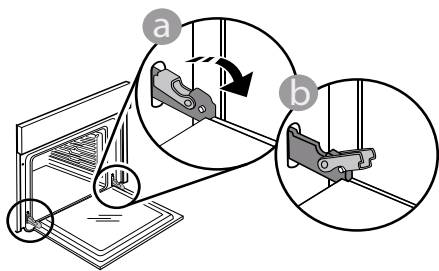
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.



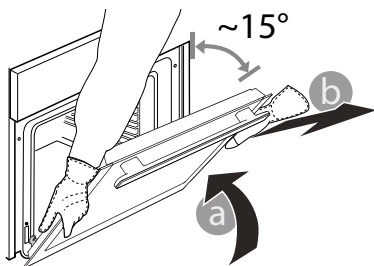
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).

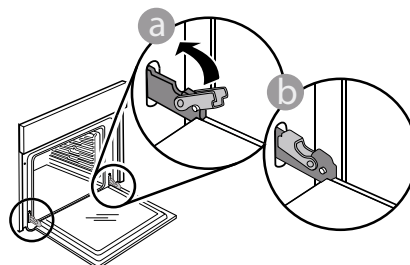


Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

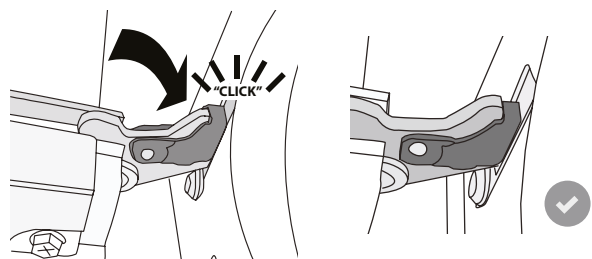


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число или буква.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Технический лист прибора с указанием данных энергопотребления можно загрузить с сайта Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

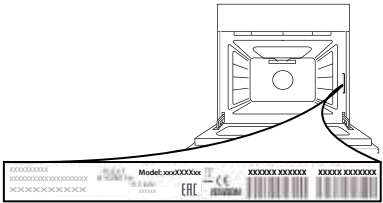
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Загрузите руководство «Использование и уход» с нашего сайта **docs.whirlpool.eu** (используйте представленный QR-код), указав коммерческий код изделия.



> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.
При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011097899

Напечатано в Италии

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКЦІЇ WHIRLPOOL

Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на www.whirlpool.eu/register

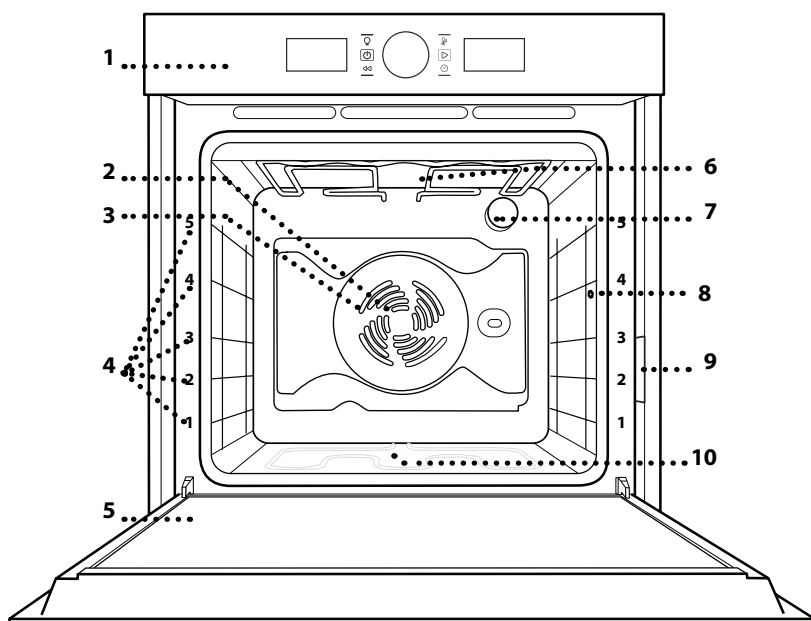


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки і довідник із використання та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



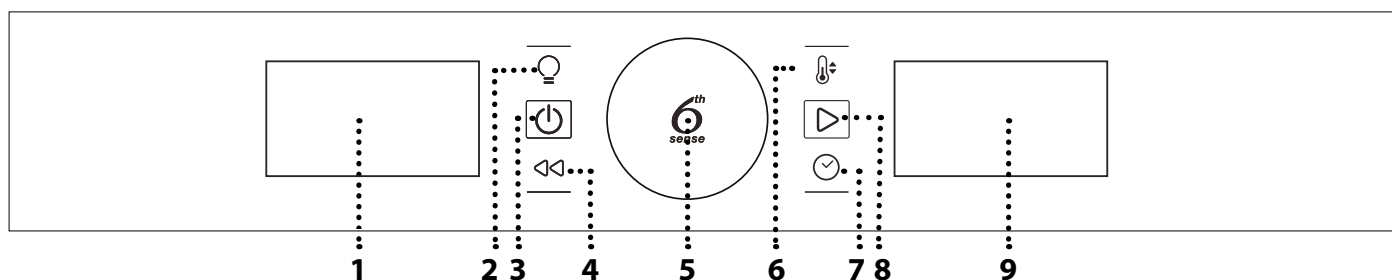
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Місце встановлення щупа для м'яса (за наявності)
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

2. СВІТЛО

Для увімкнення/вимкнення лампочки.

3. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Увімкнення та вимкнення духової шафи для зупинки активної функції в будь-який момент.

4. НАЗАД

Повернення до попереднього меню під час налаштування.

5. ПОВОРОТНА КНОПКА / КНОПКА 6TH SENSE

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування. Натискайте  для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

6. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

7. ЧАС

Установлення або зміна часу та налаштування тривалості готування.

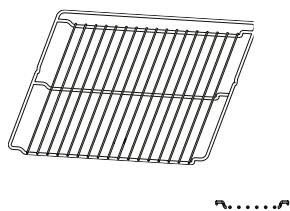
8. ПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань.

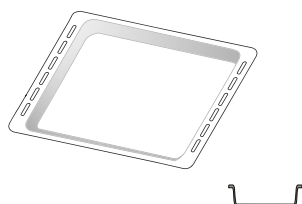
9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

АКСЕСУАРИ

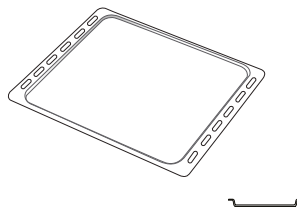
РЕШІТКА



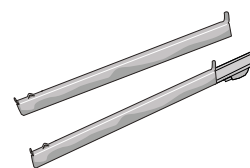
ПІДДОН



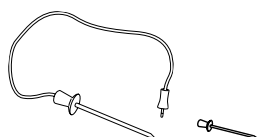
ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ВИСУВНІ НАПРЯМНІ * (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



ТЕРМОЩУП ДЛЯ М'ЯСА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

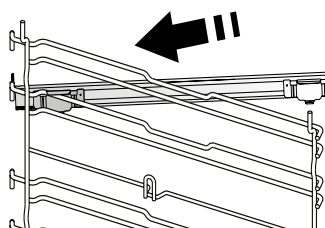
Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

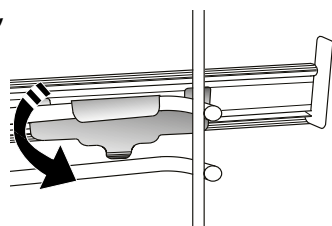
(ЗА НАЯВНІСТЮ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку з телескопічних напрямних.



Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

ФУНКЦІЇ



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою або смаження фаршированих овочів тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання.



ФУНКЦІЇ 6th SENSE



ЗАПІКАНКА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.



М'ЯСО

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.



ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для приготування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірного підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.



ХЛІБ

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.



ПІЦА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.



КОНДИТЕРСЬКІ ТІСТЕЧКА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування будь-яких пирогів.



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ



ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Традиційний режим». Зачекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж поставити страву всередину печі.



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.



ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи ЕКО-функції світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.



ПІДІГРІВАННЯ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.



ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.



SMART CLEAN

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. УСТАНОВІТЬ ЧАС

При першому увімкненні печі необхідно встановити час.



Почнуть блимати дві цифри години: Обертаючи перемикач, установіть годину та для підтвердження натисніть



Почнуть блимати дві цифри хвилин. Обертаючи перемикач, установіть хвилини та для підтвердження натисніть

Увага! Щоб пізніше змінити час, із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше секунду та повторіть кроки, описані вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

2. НАЛАШТУВАННЯ

За необхідності можна змінити одиниці вимірювання за замовчуванням, температуру (°C) та номінальний струм (16 A).

Із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.



Обертаючи ручку вибору, оберіть одиницю вимірювання та підтвердіть за допомогою



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть за допомогою

Увага! Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення:

Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

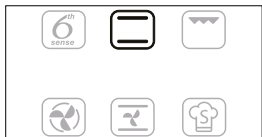
Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу.

Обертаючи перемикач, продивіться головні функції, доступні на лівому дисплеї. Оберіть одну функцію та натисніть



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функції, підтвердіть за допомогою та перейдіть до меню функцій.



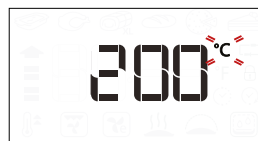
Обертаючи перемикач, продивіться другорядні функції, доступні на правому дисплеї. Оберіть одну функцію та підтвердіть за допомогою

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



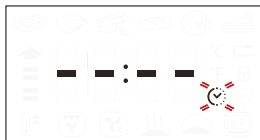
Коли на дисплеї миготітиме значок °C/°F, змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).

У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).



Увага! Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши  або безпосередньо повернувши перемикач.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку  для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію.

У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте

 : Обертаючи перемикач, змініть годину та для підтвердження натисніть .

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування. Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .



За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть  для підтвердження і запустіть виконання функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.



Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано. Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування. Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готування.

Натисніть  або , щоб змінити налаштування температури й часу готування. Після завершення підтвердіть за допомогою .

3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.

4. ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духову шафу досягла заданої температури.



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши .

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, за допомогою перемикача.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.

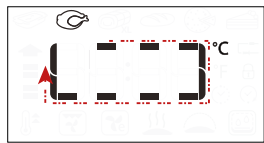


Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування й натисніть .

ФУНКЦІЇ 6TH SENSE

ВІДНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Якщо під час готування внаслідок відкриття дверцят температура всередині печі зменшилася, буде активована спеціальна функція для відновлення потрібної температури. Під час відновлення температури на дисплеї відображатиметься анімація зі змією, доки не буде досягнуто задану температуру.



Для оптимального результату під час запрограмованого циклу готування буде збільшено тривалість готування в залежності від того, як довго були відкриті дверцята.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

SMART CLEAN

Щоб активувати функцію «Smart Clean», у холодній духовій шафі розподіліть 200 мл води по дну камери духової печі та закрийте дверцята печі.

Перейдіть до особливих функцій та поверніть перемикач регулювання для вибору з меню. Потім натисніть для підтвердження.

Натисніть , щоб негайно почати цикл чищення, або натисніть для встановлення кінцевого часу або відкладеного часу запуску.

Після завершення циклу дайте печі охолонути та 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).

Увага: Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна

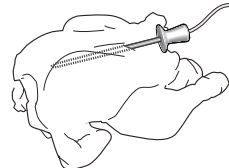
ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

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. Якщо ви готуєте домашню птицю, вставляйте щуп із боків у середню частину грудинки таким чином, щоб його кінці не закінчувалися в порожнистій області грудинки. 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. 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 " " для підтвердження.

Натисніть кнопку, щоб встановити температуру у 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.

Зверніть увагу: 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. 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.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.



Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага: Блокування кнопок також може активуватися під час готування.

З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. 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 орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

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. Зверніть увагу, що при цьому утворюється пара. 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 вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку. Це сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше. Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, цізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію «Випікання з конвекцією». Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

PIZZA

Ледь змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

ПІДНІМАННЯ

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 сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		-	170	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	4 1  
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		-	160—200	30 - 85	3 
		Так	160—200	35 - 90	4 1  
Печиво / тістечка		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Так	150 - 160	20 - 40	3 
		Так	150 - 160	20 - 40	4 1  
Заварні тістечка		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Так	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Безе		Так	90	110 - 150	3 
		Так	90	130 - 150	4 1  
		Так	90	140 - 160*	5 3 1   
Піца (тонка, товста, фокача)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Так	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Так	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Буханець хліба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Хлібна булочка		-	180 - 220	30 - 50	3 
хліб		Так	180 - 220	30 - 60	4 1  
Заморожена піца		-	250	10 - 20	2 
		Так	250	10 - 20	4 1  
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180 - 190	45 - 60	2 
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Так	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3 
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Так	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Лазанья/відкритий пиріг		-	190 - 200	40 - 65	3 
Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою		-	190 - 200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Індичка/гуска (3 кг)		-	190 - 200	90 - 150	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		-	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30***	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери		-	2 - 3 (середня - висока)	15 - 30***	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2 (Середня)	55 - 70**	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2 (Середня)	35 - 50**	3
Ніжка ягняти/гомілки		-	2 (Середня)	60 - 90**	3
Смажена картопля		-	2 (Середня)	35 - 55**	3
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	3
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 3 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 120*	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 120*	4 1
Риба та овочі		Так	180	30 - 50	4 1
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80—120*	3
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)		-	200	50 - 120*	3

* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

*** Переверніть страву через половину часу приготування.

Зверніть увагу: Функція «КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ 6th Sense» використовує лише верхній та нижній нагрівальні елементи без примусової циркуляції повітря. Вона не потребує попереднього прогрівання.

ФУНКЦІЇ						
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Примусова вентиляція еко
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ						
	Запіканка	М'ясо	Потужне готування	Хліб	Піца	Кондитерські тістечка
ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхню вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

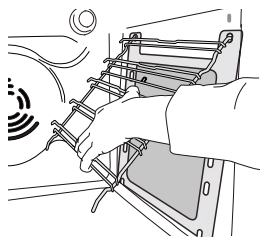
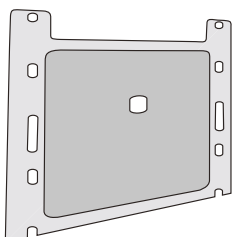
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь (за наявності).
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДА

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Цю духову піч оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



Аби максимізувати користь від самоочисних властивостей каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову піч до температури 200° С близько однієї години з використанням функції Випікання з конвекцією. При цьому піч має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте приладу охолонути.

Увага! Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗАМІНА ЛАМПИ

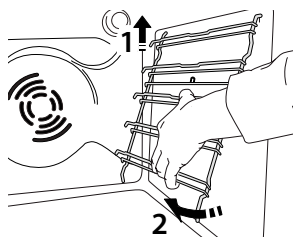
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання T300 °C 25–40 Вт / 230 ~ В типу E-14 або галогенні лампи T300 °C 20–40 Вт / 230 ~ В типу G9. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

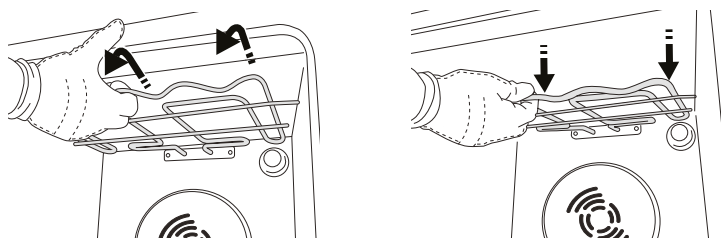
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОПУСТИТЬ ВЕРХНИЙ НАГРИВАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

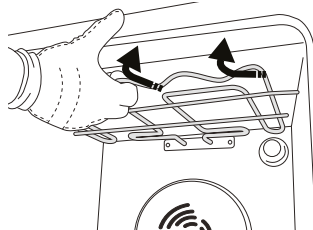
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.



3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.

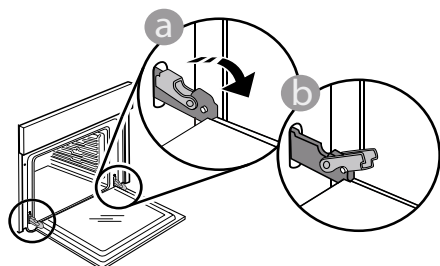


ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

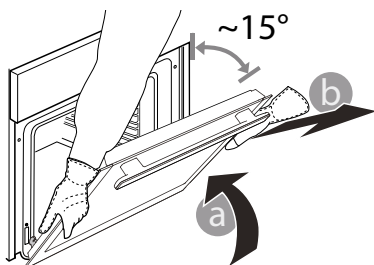
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

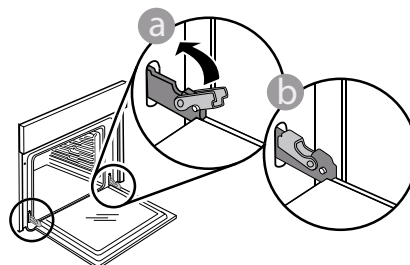


Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

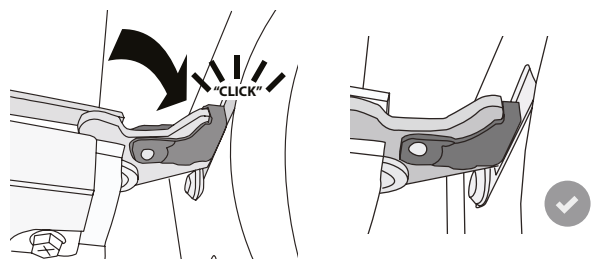


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

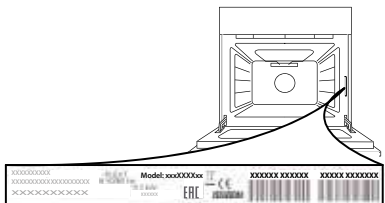
ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ
📄 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Паспорт виробу, який містить дані щодо електроспоживання для цього приладу, можна завантажити на веб-сайті Whirlpool docs.whirlpool.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»
> 📄 www Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.whirlpool.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ
Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на таблиці з паспортними даними виробу.



400011097899

Надруковано в Італії