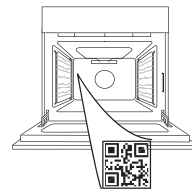




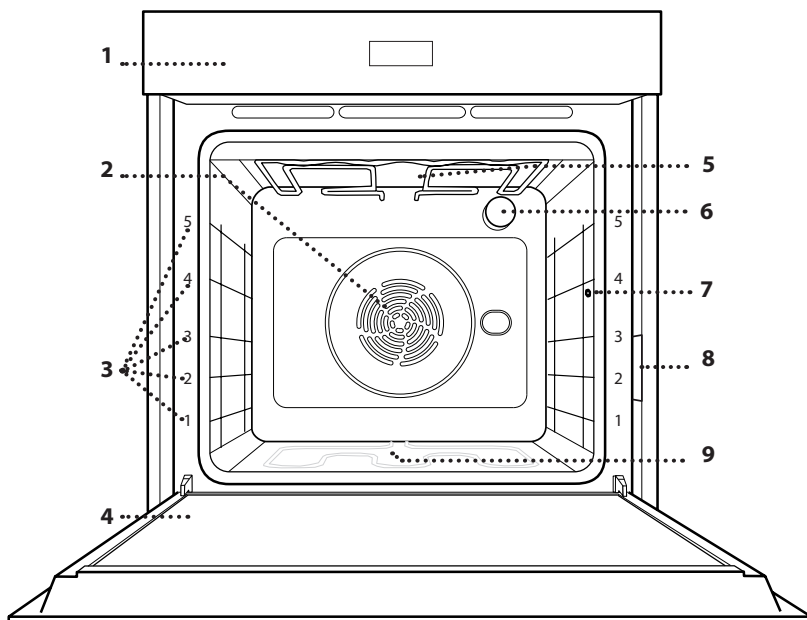
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультаційну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті www.whirlpool.eu/register

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



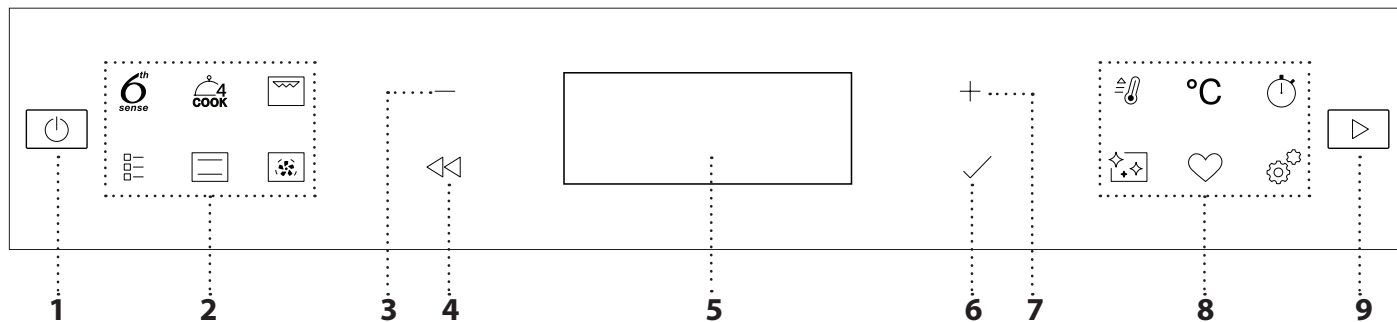
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не показані на рисунку)
3. Напрявні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Лампочка
7. Місце введення кухонного термометра
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Круговий нагрівальний елемент (не показаний на рисунку)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМК./ВИМК.

Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «МІНУС»

Для прокручування меню і зменшення значень параметрів або функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити налаштування під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ/ФУНКЦІЇ ПРЯМОГО ДОСТУПУ

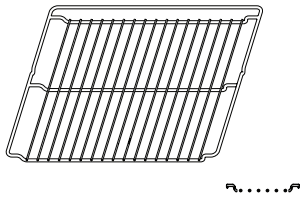
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

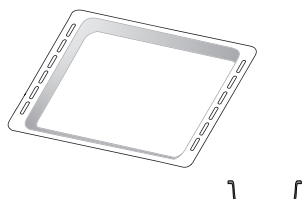
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



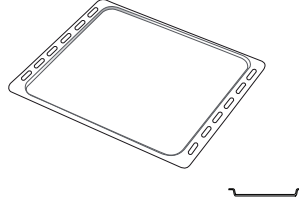
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



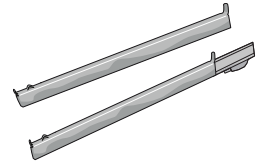
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решітку для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



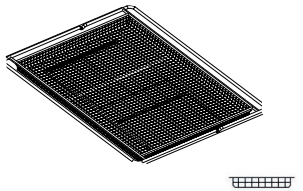
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

* Є лише в певних моделях

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього просуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

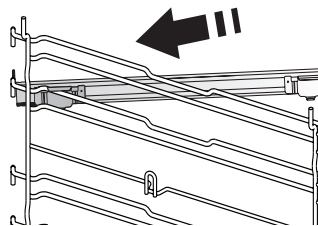
Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд; тепер напрямні для решітки можна зняти.

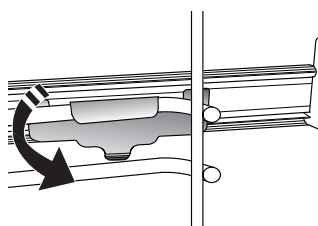
• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на 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 руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



6TH SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.



4 ФУНКЦІЇ COOK

Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для готування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтесь рекомендацій таблиці готування.



КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

• ВИПІК.З КОНВ.

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ЗАМОР. ВИПІЧКА

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ПІЦА

За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану. Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням. За використання з цією функцією каміння для піци Pizza Stone WPro, після попереднього прогрівання духової шафи протягом 30 хвилин, час випікання піци становить 5-8 хвилин (з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на сайт www.whirlpool.eu).

» АЕРОГРИЛЬ

Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Найкращих результатів приготування можна досягти лише за умови використання деко для аерогриля (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогриля в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

» ПІДНЯТТЯ ТІСТА

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

» ПІДІГРІВ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» РОЗМОРОЗКА

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ЦИКЛ ЕСО

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Eso світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом Eso та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

» ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для готування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 kg). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.



ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте

піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.



ОЧИЩЕННЯ

- ПИРОЛІЗ

Усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури.

Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (Pyro) та скорочений цикл (Pyro Eco).

Для досягнення найкращої ефективності очищення рекомендуємо використовувати повний цикл.

- SMART CLEAN

Дія пари, яка виділяється в ході цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дозволяє

легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духовка холодна.



ОБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.



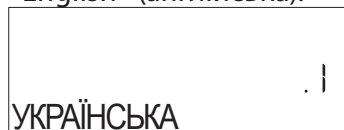
НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи. Коли режим «ЕСО» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і за 1 хвилину лампа вимкнеться. Він автоматично активується у разі натискання будь-якої кнопки. Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духовка шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Вимк». У разі вибору «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.» вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї з'явиться «English» (англійська).

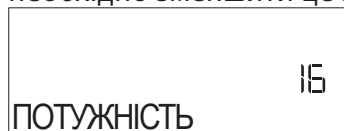


За допомогою кнопок $\oplus$ або $\ominus$ прокрутіть список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть кнопку $\checkmark$, щоб підтвердити вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши $\odot$.

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

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



За допомогою кнопки $\oplus$ або $\ominus$ оберіть опцію 16 «Висока» або 13 «Низька», потім натисніть $\checkmark$ для підтвердження.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть $\oplus$ або $\ominus$, щоб встановити необхідне значення годин, потім натисніть кнопку $\checkmark$: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин. За допомогою кнопок $\oplus$ або $\ominus$ встановіть значення хвилини, потім натисніть $\checkmark$ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши $\odot$.

4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна 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 все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією").

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

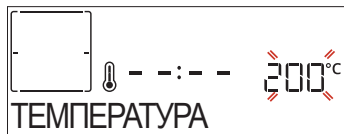
Натисніть кнопку , щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню: Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт): натисніть  або  для вибору необхідного пункту, а потім підтвердьте вибір за допомогою .

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши , можна знову змінити попереднє налаштування

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ

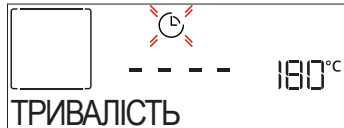


Коли на дисплеї блимає значення, натисніть кнопку  або , щоб змінити його, а потім натисніть кнопку  для підтвердження. Після цього продовжуйте змінювати наступні налаштування (якщо це можливо).

Таким же чином можна встановити рівень грилю: Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою  або .

ТРИВАЛІСТЬ



Коли надисплеї блимає значок , за допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть кнопку  для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо ви будете вручну обирати час приготування (без таймера): Натисніть  або , щоб підтвердити та запустити функцію. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : натисніть  або , щоб змінити цей параметр, потім натисніть  для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. Дисплей відображає час закінчення, поки  блимає значок.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування, а потім натисніть  для підтвердження та активації цієї функції. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами 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 часу очікування ви можете натиснути  або , щоб змінити запрограмований час завершення або натиснути , щоб змінити інші налаштування. Натискаючи  для візуалізації інформації, можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

6TH SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим, температуру та тривалість приготування, смаження або випікання всіх доступних страв.

За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА / ВИСОТА (КРУГЛИЙ ЛОТОК-ШАРИ)



Щоб правильно налаштувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, які будуть відображатися на дисплеї, а потім натисніть  або , щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть  для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ / ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть  або , щоб вибрати бажаний рівень від «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть  або , щоб підтвердити та запустити функцію.

Таким самим чином у деяких функціях 6th Sense можливо налаштувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (+1).

3. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, коли забажаєте застосувати значення за замовчуванням або інші значення, що застосовувались раніше, натисніть , щоб активувати

цю функцію.

Якщо під час фази затримки натиснути кнопку , з'явиться запитання, чи не бажаєте ви пропустити цю фазу, негайно запустивши виконання функції.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції. В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

Якщо духова шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете вибрати іншу функцію або дочекатися завершення циклу охолодження.

4. ПРОГРІВАННЯ

Для використання деяких функцій потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». Після цього слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши  або .

Зверніть увагу: 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 готування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки  або .

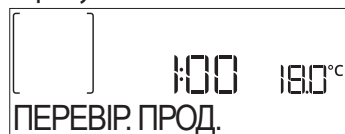
5. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть , щоб продовжити готування.

Так само наприкінці приготування (10% від часу до завершення) духова шафа запропонує перевірити страву.



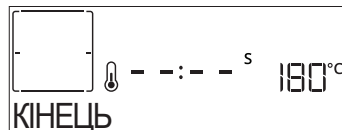
Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть  або , щоб продовжити

процес приготування.

Зверніть увагу: натисніть , щоб пропустити ці кроки. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духова шафа продовжить приготування страви.

6. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.



Натисніть , щоб продовжувати приготування в ручному режимі (без таймера) або натисніть , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви шляхом активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть  для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання цієї функції можна зупинити у будь-який момент. Для цього натисніть , щоб вимкнути духову шафу.

. ОБРАНЕ

Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.

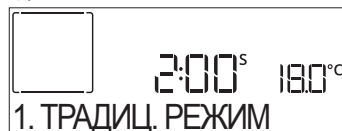


Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ; в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть .

Як тільки кнопку  натиснуто, натисніть  або , щоб вибрати нумеровану позицію, а потім натисніть  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Виберіть функцію за допомогою кнопок  або ,

натисніть кнопку ✓ для підтвердження, а потім натисніть кнопку ► для ввімкнення.

ОЧИЩЕННЯ

ПІРОЛІЗ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усе приладдя – включно з напрямними для решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Натисніть ⌚, щоб на дисплеї з'явився напис «Руго» (Піролиз).



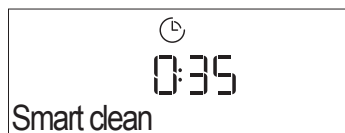
Натисніть кнопку + або —, щоб вибрати необхідний цикл, та натисніть кнопку ✓, щоб підтвердити. Якщо цикл вибрано, у разі потреби натисніть + або —, щоб налаштувати час завершення (затримку початку), а потім підтвердіть вибір за допомогою ✓.

Очистіть дверцята та вийміть усе приладдя згідно з рекомендацією, потім закрийте дверцята та після виконання вказаних дій натисніть ►: духову шафу починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

SMART CLEAN

Натисніть ⌚, щоб відобразити функцію «Smart Clean» на дисплеї.



Щоб активувати функцію, натисніть кнопку ►: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім натисніть ✓ по завершенню. Після завершення всіх кроків за потреби натисніть ► для активації циклу очищення.

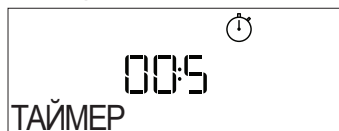
Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути

втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть й висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Щоб активувати функцію, натисніть на піктограму ⌚. За допомогою кнопок + або — встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку ✓, щоб увімкнути таймер.



Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування.

Ви можете увімкнути таймер зворотнього відліку, навіть якщо функція запущена.

Таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише піктограма ⌚) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб внести зміну в значення таймеру зворотнього відліку, ви можете натиснути піктограму ⌚ та встановити час, використовуючи + або піктограму —.

Щоб скинути значення таймера зворотнього відліку, натисніть піктограму ⌚, а потім виберіть —, поки на екрані не з'явиться «--:--». Натисніть кнопку ✓, щоб підтвердити.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку << як мінімум протягом п'яти секунд. Виконайте цю дію повторно, щоб розблокувати клавіатуру.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши ⏻.

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується більший рівень шуму вентилятора, що охолоджує.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Конвекція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, 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 готувати. 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 під час цієї операції 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 грилю. 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 у стандартному режимі 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, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка 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 об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку 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.

ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання 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.

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'Я-НЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ЛАЗАНЬЯ	Лазанья		0,5 - 3 кг	-	0	-	
М'ЯСО	Яловичина	Печення	0,6 - 2 кг	0	0	-	
		Бургер	1,5 - 3 см	0	-	3/5	 
	Свинина	Печення	0,6 - 2,5 кг	-	0	-	
		Сосиски й сардельки	1,5 - 4 см	-	-	2/3	 
	Курятина	Печення	0,6 - 3 кг	-	0	-	
	Птиця	Філе і грудинка	1–5 см	-	-	2/3	 
		Кебаби	одна решітка	-	-	1/2	 
РИБА	Філе		0,5 - 3 (см)	-	-	-	 
	Філе [заморожене]		0,5 - 3 (см)	-	-	-	 
ОВОЧІ	Запечені овочі	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	-	0	-	
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг	-	-	-	
		Запечені овочі	0,5 - 1,5 кг	-	0	-	
	Печені овочі	Картопляна запіканка	один лист	-	-	-	
		Томатний гратен	один лист	-	-	-	
		Перці гратен	один лист	-	-	-	
		Запіканка з броколі	один лист	-	-	-	
		Гратен із цвітної капусти	один лист	-	-	-	
		Овочева паніровка	один лист	-	-	-	
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг	-	0	-	
	Хліб	Булочки	60 - 150 г од.	-	-	-	
		Хліб для сендвічів	0,4 - 0,6 кг од.	-	-	-	
		Великий хліб	0,7 - 2,0 кг	-	-	-	
		Багети	200 - 300 г од.	-	-	-	
	Піца	Кругла піца	круглі	-	-	-	
		Товста піца	деко	-	-	-	
			1 шар*	-	-	-	
			2 шар*	-	-	-	 
			3 шар*	-	-	-	  
			4 шар*	-	-	-	   

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ				
	Решітка	Деко для духовки / Дека для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'Я-НЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт	0,5–1,2 кг	-	-	-	
	Печиво	0,2–0,6 кг	-	-	-	
	Заварне тістечко	одне деко *	-	-	-	
	Пісочний пиріг	0,4 - 1,6 кг	-	-	-	
	Штрудель	0,4 - 1,6 кг	-	-	-	
	Фруктовий пиріг	0,5 -2 кг	-	-	-	

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ				
	Решітка	Деко для духовки / Дека для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

ГОТУВАННЯ НА АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	 4  2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	 4  2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	 4  2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	 4  2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	 4  2
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	 4  2
	Овочеve асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	 4  2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	 4  2
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	 4  2
	Котлета в паніровці		1-4 см	Так	220	20 - 50	 4  2
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15 - 25	 4  2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.
Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Лист для аерогрилю	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	 Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 – 200	30–85	
		Так	160 – 200	30 - 90	
Печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка/кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35–45*	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130–150	
		Так	90	140–160*	
Піца/хліб/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190–230	20 - 50	
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7 - 12	
		Так	220–240	25–50*	
Заморожена піца		Так	250	10–15	
		Так	250	10 - 20	
		Так	220–240	15–30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45–55	
		Так	180 - 190	45 - 60	
		Так	180 - 190	45–70*	

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook 4	ECO Цикл Есо	Піца
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці		Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		Піддон/лист для випікання		Піддон із 500 мл води	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20-40*	
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45-65	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою, 2 кг		-	170	110 - 150	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80-130	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50-60	
Тост		-	3 (висока)	3-6	
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20-30**	
Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери		-	2-3 (середня – висока)	15-30**	
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55-70***	
Бараняча нога/гомілка		-	2 (середня)	60-90***	
Смажена картопля		-	2 (середня)	35-55***	
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	
Печиво		Так	135	50 - 70	
Тарти		Так	170	50 - 70	
Круглі піци		Так	210	40 - 60	
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5)/ лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5)/ смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50-100*	
М'ясо з картоплею		Так	200	45-100*	
Риба та овочі		Так	180	30-50*	
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80-120*	
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50-100*	

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ФУНКЦІЇ								ECO	
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook 4	Цикл Есо	Піца

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

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

Забороняється застосовувати парочисувачі.

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

Надягайте захисні рукавички.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Активуйте функцію "Smart Clean" для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

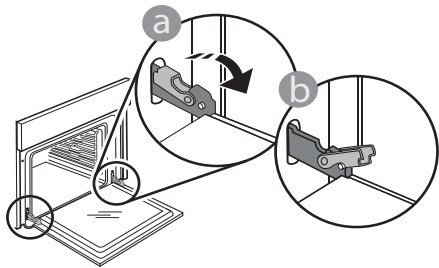
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою. Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині. Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

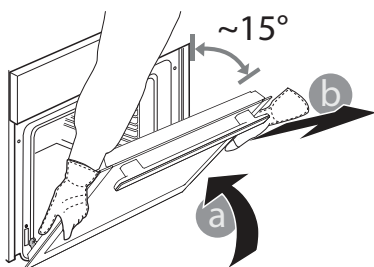
ЗНИМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



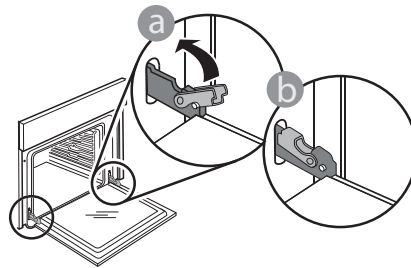
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

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

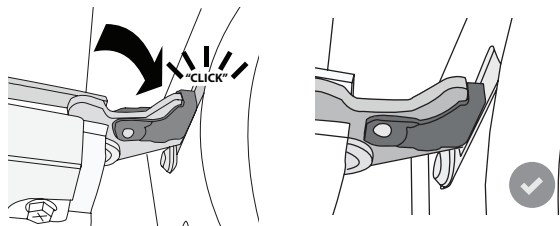


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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.

ЗАМІНА ЛАМПИ

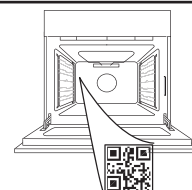
Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

ПОШУК І 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, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
Функція приготування 6th Sense завершується без відображення зворотного відліку. Приготування закінчується до кінця зворотного відліку.	Кількість продуктів, відмінна від рекомендованої. Дверцята під час приготування відчинені.	Відкрийте дверцята та перевірте готовність страви. За потреби завершіть приготування, обравши функцію традиційного приготування.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ECO» увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 А. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3.	Неправильно під'єднано температурний щуп.	Перевірте підключення температурного щупа.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



Whirlpool



400020004926