



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ

WHIRLPOOL

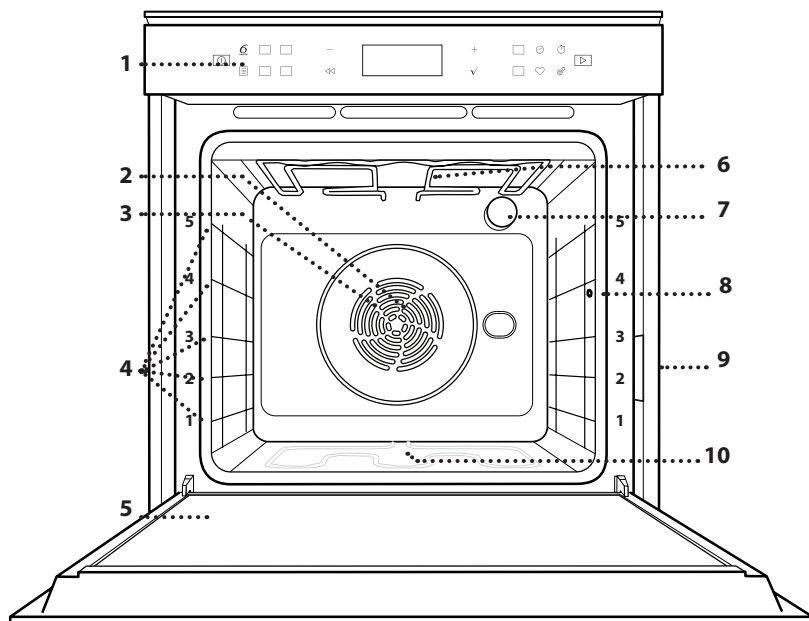
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті

www.whirlpool.eu/register



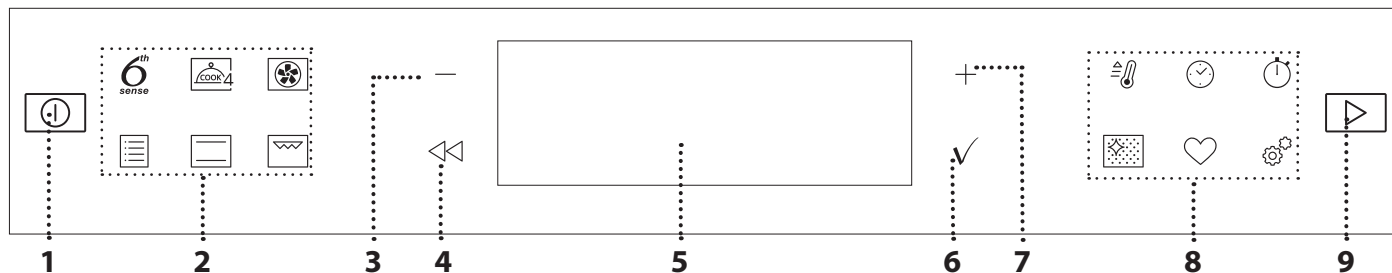
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

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 параметрів або значень 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 / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

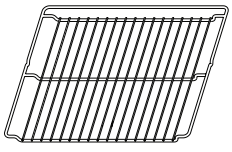
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

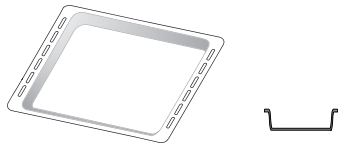
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



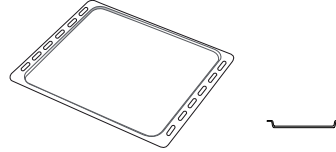
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



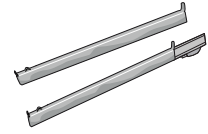
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



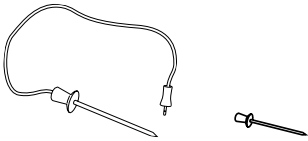
Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ЩУП ДЛЯ М'ЯСА*



Використовується для вимірювання температури страви під час приготування.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

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.

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

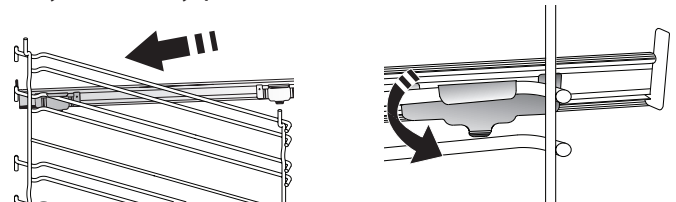
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- 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 в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

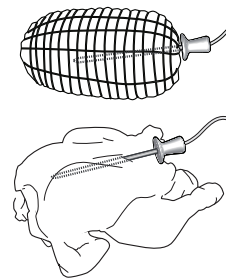
Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних. Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть інший затискач на позицію.

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



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

ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)



Вставте температурний щуп глибоко у м'ясо, уникаючи кістки та жирні ділянки. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин. Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

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.



COOK 4

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



КОНВЕКЦІЯ

Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ТРАДИЦІЙНІ

• ВИПІК.З КОНВ.

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). 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.

• ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА

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

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» МАХІ СООКІНГ

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 рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.

» ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

» РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

» ПІДІГРІВ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» КОНВЕКЦІЯ ЕКО

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



СТАНДАРТНИЙ

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.



ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ТАЙМЕРИ

Для редагування значень часу роботи функції.



ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.



АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ - ПІРОЛІЗ

Для усунення бризок, що утворилися під час готування, з використанням циклу за дуже високої температури. Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (піроліз) та скорочений цикл (піроліз еко). Рекомендуємо використовувати швидкий цикл через регулярні інтервали та повний цикл, якщо духову шафу сильно забрудниться.



ВИБРАНЕ

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 через 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 духову шафу не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Вимк».

У разі вибору «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.» виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї буде відображено «English».

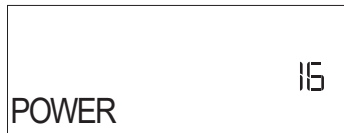


За допомогою кнопки **+** або **-** перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть **✓**, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши **⚙**.

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).



Натисніть **+** або **-**, щоб вибрати 16 «Високий» або 13 «Низький», і натисніть **✓** для підтвердження.

3. УСТАНОВІТЬ ЧАС

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



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть **✓**: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.

Натисніть кнопку **+** або **-**, щоб встановити хвилини і натисніть кнопку **✓** для підтвердження.

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

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 печі 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, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

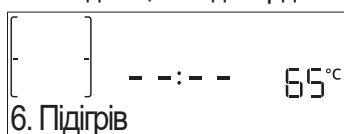
Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть **⏻**, щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання використовувана основна функція 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), натискайте **+** або **-**, щоб обрати необхідний, та підтвердіть 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 значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку **+** або **-**, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним налаштуванням (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

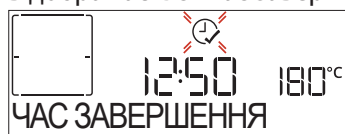


Коли на дисплеї блимає значок **⌚**, натискайте кнопку **+** або **-**, щоб встановити бажаний час готування, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо вибрано ручне керування готуванням (без таймера): Натисніть **✓** або **⏻** для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.


Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте **⌚**: натискайте **+** або **-**, щоб змінити його, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ)

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок .



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **✓** для підтвердження і активуйте функцію. 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. В режимі очікування можна 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 готування, температуру та тривалість готування, смаження або випікання всіх доступних страв.

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

ВАГА / ВИСОТА (КРУГЛЕ ДЕКО)




Щоб правильно встановити функцію, дотримуйтесь вказівок, які з'являються на дисплеї. 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, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть **✓** або  для підтвердження і запустіть виконання функції.


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, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть , щоб активувати цю функцію.

Під час фази затримки натисніть кнопку , щоб пропустити цю фазу і негайно запустити функцію.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відобразатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

Якщо духову шафу нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть **⏪**, щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

4. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

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



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

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову 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. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки **+** або **-**.

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів. Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята.

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 вказівку, що з'явиться на дисплеї, і закрийте дверцята, після чого процес приготування відновиться.

Так само, наприкінці приготування (10% від часу до завершення), духову шафу запропонує перевірити їжу.

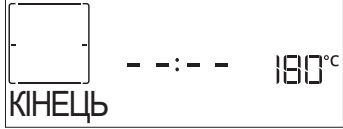




Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, зачиніть дверцята та продовжіть готування.

Зверніть увагу: Натисніть , щоб пропустити ці дії. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духову шафу продовжить готування.

6. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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





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

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

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









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


ВИБРАНЕ

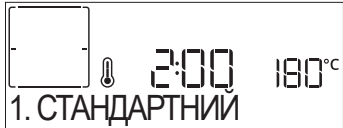
Після завершення готування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.







Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть , в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть . Після натискання кнопки  натисніть  або , щоб вибрати номер позиції, 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.



Натисніть  або , щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши , а потім натисніть  для активування.

АВТОМАТИЧНЕ 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 усі аксесуари – включно з напрямними решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлена під варильною поверхнею,

перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Натисніть , щоб відобразити «Очищення» на дисплеї.









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

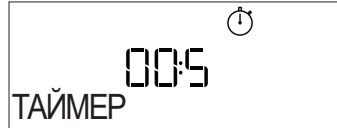
Очистіть дверцята та вийміть приладдя згідно з рекомендацією, потім закрийте дверцята та після виконання вказаних дій натисніть : духову шафу починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу,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

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



ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Для активації режиму переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть  або : На дисплеї блиматиме значок .


За допомогою кнопки  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. Натисніть  або , щоб змінити встановлений час таймера.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати функцію.

Натисніть , щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію.

Після запуску функції таймер почне зворотний відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Зверніть увагу: На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок ) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, натисніть , щоб зупинити виконання активної функції.

БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати клавіатуру, натисніть і утримуйте кнопку <⏏> протягом щонайменше п'яти секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати клавіатуру.



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

ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

Термощуп дозволяє вимірювати температуру м'яса під час готування, щоб переконатися, що воно досягло оптимальної температури. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак приготування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура. Якщо ви вставили щуп, активується звуковий сигнал та на дисплеї з'являється «Щуп вставлено».



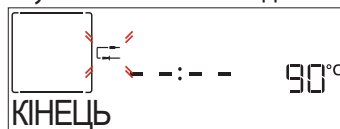
Виберіть потрібну функцію з переліку сумісних

(традиційний нагрів, примусове нагнітання повітря, випікання з конвекцією, турбогриль, економне нагнітання повітря, режим тривалого приготування, функції 6th Sense): Дисплей відображує запит стосовно налаштування потрібної температури щупа: для її встановлення натисніть + або - та натисніть ✓, щоб визначити наступні параметри приготування.

Після того, як приготування запрограмоване на вимкнення при досягненні потрібної температури, неможливо встановити час приготування або певний час для завершення приготування. Світло залишатиметься увімкненим, поки не буде вийнято щуп.

Якщо щуп виймається під час приготування, воно буде продовжуватися у звичайному режимі (без таймера).














































Коли щуп досягне потрібної температури, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення.



Зверніть увагу: Для подальшої зміни налаштувань натисніть + або -, щоб змінити налаштування температури щупа, або натисніть <⏏>, щоб змінити інші налаштування. Звуковий сигнал та повідомлення проінформують вас, якщо використання щупа не є сумісним з виконаною дією. Якщо це так, вийміть щуп.






6th
sense**ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ**

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ЛАЗАНЬЯ	-	0,5 - 3 кг	-	2
М'ЯСО	СМАЖ. ЯЛОВИЧИНА	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2 кг **	3
		ГАМБУРГЕРИ	1,5 - 3 см	3/5
		ПРИГОТ.В РЕЖ. ПОВІЛЬН.СМАЖЕННЯ	0,6 - 2 кг **	3
	СМАЖ.СВИНИНА	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2,5 кг **	3
		ГОМІЛКА *	0,5 - 2,0 кг **	3
		СОСИСКИ І КОВБАСКИ	1,5 - 4 см	2/3
	СМАЖ.ТЕЛЯТИНА *	0,6 - 2,5 кг **	3	
	СМАЖ.БАРАНИНА	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2,5 кг **	2
		НІЖКА	0,5 - 2,0 кг **	2
	СМАЖ. КУРЯТИНА	ЦІЛА	0,6 - 3 кг **	2
Повністю фарширована *		0,6 - 3 кг **	2	
ФІЛЕ І ГРУДИНКА		1 - 5 см	2/3	
ЦІЛА СМАЖЕНА ІНДИЧКА	ЦІЛА *	0,6 - 3 кг **	2	
	Повністю фарширована *	0,6 - 3 кг **	2	
КЕБАБИ	1 решітка	1/2		



































КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
РИБА	ФІЛЕ	0,5 - 3 см	-	 	
	ФІЛЕ ЗАМОРОЖЕНЕ	0,5 - 3 см	-	 	
ОВОЧІ	СМАЖЕНІ ОВОЧІ	КАРТОПЛЯ	-		
		ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ	0,1 - 0,5 кг шт.		
		СМАЖЕНІ ОВОЧІ	0,5 - 1,5 кг		
	ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	КАРТОПЛЯ	1 піддон	-	 
		ТОМАТИ	1 піддон	-	 
		ПЕРЕЦЬ	1 піддон	-	 
		БРОКОЛІ	1 піддон	-	 
		ЦВІТНА КАПУСТА	1 піддон	-	 
		ІНШЕ	1 піддон	-	 
	ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	ПІДНЯТТЯ.ТІСТА Д/ ПИРОГА В ФОРМІ	БІСКВІТНИЙ ТОРТ	0,5 - 1,2 кг	-
ТІСТЕЧКА Й ПИРОГИ З НАЧИНКОЮ		ПЕЧИВО	0,2 - 0,6 кг	-	
		ЗАВАРНЕ ТІСТЕЧКО	1 піддон	-	
		ФРУКТОВИЙ ПИРИГ	0,4 - 1,6 кг	-	 
		ШИРУДЕЛЬ	0,4 - 1,6 кг	-	
		ПИРИГ ФРУКТ.НАЧ.	0,5 - 2 кг	-	 
СОЛОНІ ПИРОГИ	-	0,8 - 1,2 кг	-	 	
ХЛІБ	БУЛОЧКИ	60 - 150 г кожен	-		
	ХЛІБ ДЛЯ СЕНДВІЧІВ В ФОРМІ	400 - 600 г кожен	-	 	
	ВЕЛИКИЙ ХЛІБ	0,7 - 2,0 кг	-		
	БАГЕТИ	200 - 300 г кожен	-		
ПІЦА	ТОНКЕ ТІСТО	кругле деко	-		
	ТОВСТЕ ТІСТО	кругле деко	-		
	ЗАМОРОЖЕНИЙ	1 - 4 шари	-		
				 	
				  	
				   	

* Лише в деяких моделях. Функція доступна лише в поєднанні зі щупом для м'яса.

** Рекомендована кількість.

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 із 500 мл води	Щуп для м'яса (за наявності)

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво / пісочне печиво		Так	150	20 - 40	3
		Так	140	30 - 50	4
		Так	140	30 - 50	4 1
		Так	135	40 - 60	5 3 1
Тістечка / кекси		Так	170	20 - 40	3
		Так	150	30 - 50	4
		Так	150	30 - 50	4 1
		Так	150	40 - 60	5 3 1
Заварні тістечка		Так	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 / хліб / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	2
		Так	190 - 230	20 - 50	4 1
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
		Так	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 55	3
		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 / відкриті пироги / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	3
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		-	170	110 - 150	2

ФУНКЦІЇ



Стандартний



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



Maxi Cooking



Cook 4



Конвекція Еко

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Курятина / кролятина / качатина (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 / поребринна / гамбургери		–	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 **	
Смажена курка 1-1,3 кг		–	2 (Середня)	55 - 70 ***	
Ніжка ягняти / гомілки		–	2 (Середня)	60 - 90 ***	
Смажена картопля		–	2 (Середня)	35 - 55 ***	
Овочева запіканка		–	3 (висока)	10 - 25	
Печиво	 Печиво	Так	135	50 - 70	
Фруктовий ПИРІГ	 Фруктовий пиріг	Так	170	50 - 70	
Піца+прогрів	 Піца	Так	210	40 - 60	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	 Меню	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		–	200	80 - 120 *	
М'ясна вирізка (кролятина, курка, ягня)		–	200	50 - 100 *	

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

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

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 попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані 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 приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви також можете користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

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 із 500 мл води



Щуп для м'яса (за наявності)

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духові шафа охолола. Забороняється застосовувати пароочищувачі.

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

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. Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.

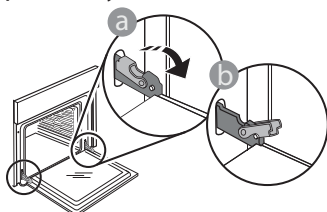
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

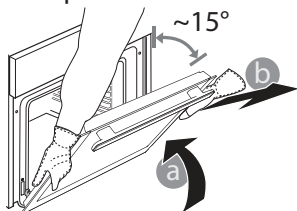
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

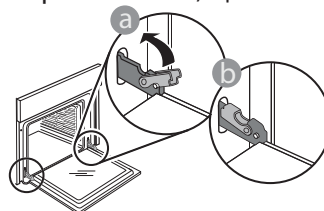
1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



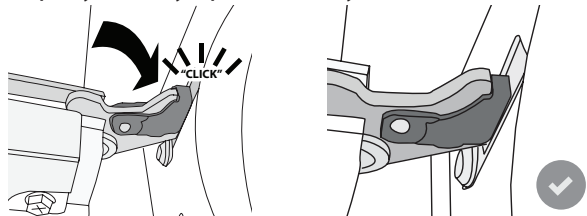
2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.



3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.
4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



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



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

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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 галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального 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.

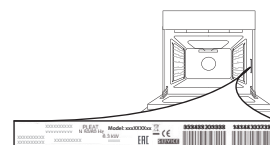
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	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 піч і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Вимкніть духову шафу та знову увімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася. Спробуйте виконати «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.», перейшовши до меню «НАЛАШТУВАННЯ». Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
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 «Off».
Освітлення вимикається.	Режим «Еко» увімк.	Перейдіть до «ЕКО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл чищення.	Почекайте, поки функція не закінчиться та духову шафу не охолоне.
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 Ампер. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про продукт можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Використайте QR-код
- Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool



400011486054