

КҮНДЕЛІКТІ АНЫҚТАМА НҰСҚАУЛЫҒЫ



WHIRLPOOL ӨНІМІН САТЫП АЛҒАНЫҒЫЗҒА РАҚМЕТ

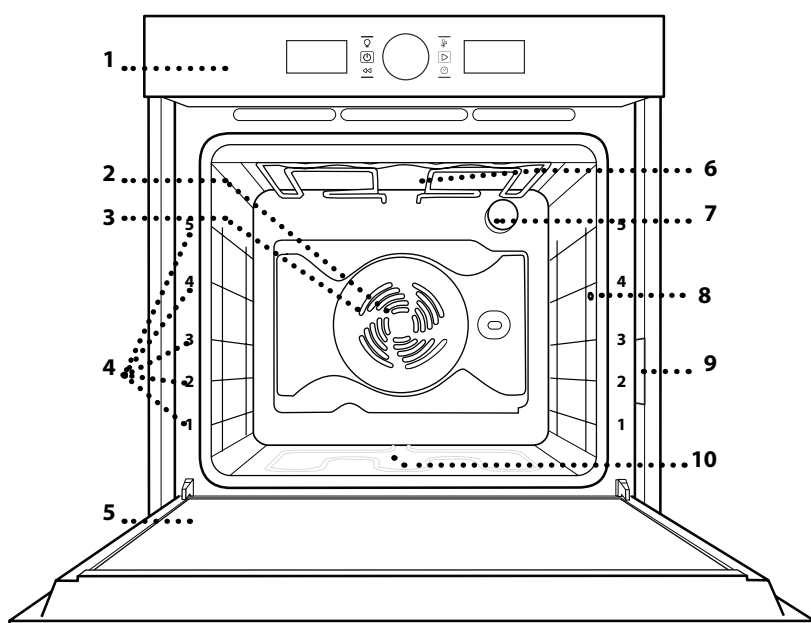
Қосымша көмек пен қолдау алу үшін өніміңізді www.whirlpool.eu/register веб-сайтында тіркеңіз



Қауіпсіздік туралы нұсқауларды және Пайдалану мен күтіп ұстау нұсқаулығын біздің docs.whirlpool.eu веб-сайтымызға кіріп, осы кітапшаның артқы жағындағы нұсқаулардың көмегімен жүктеп алуға болады.

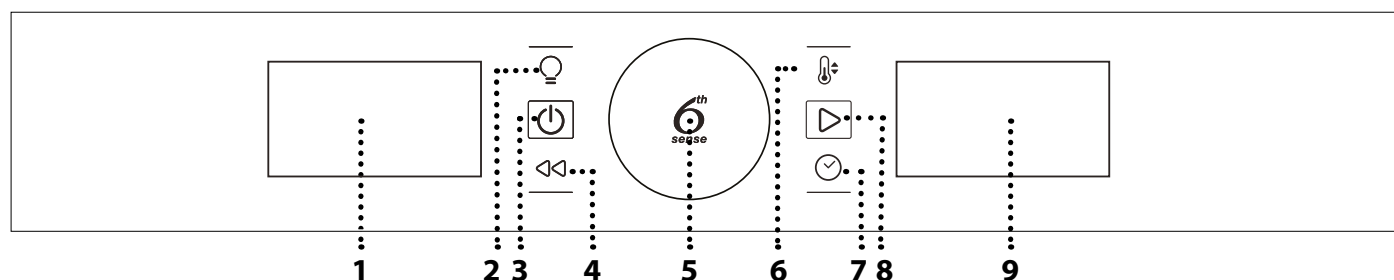
! Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Бақылау панелі
2. Желдеткіш
3. Айналмалы қыздырғыш элемент (көрінбейді)
4. Сөре бағыттауыштары (деңгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
5. Есік
6. Жоғарғы қыздыру элементі/гриль
7. Шам
8. Ет үлгісін салу нүктесі (бар болса)
9. Нөмірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
10. Төменгі қыздырушы элемент (көрінбейді)

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. СОЛ ЖАҚ ДИСПЛЕЙ

2. ШАМ

Шамды іске қосу/өшіру.


3. ҚОСУЛЫ/ӨШІРУЛІ

Пешті қосуға және өшіруге, сондай-ақ белсенді функцияны кез келген уақытта тоқтатуға арналған.

4. КЕРІ

Параметрлерді баптаған кезде алдыңғы мәзірге қайту үшін.

5. АЙНАЛМАЛЫ ТЕТІГІ / 6TH SENSE ТҮЙМЕСІ

Функциялар арқылы өткізуге және барлық пісіру параметрлерін реттеуге осыны бұрыңыз. Функцияларды немесе параметрлерді таңдау, орнату және растау әрі пісіру бағдарламасын іске қосу үшін  басыңыз.

6. ТЕМПЕРАТУРА

Температураны орнатуға арналған.

7. УАҚЫТ

Уақытты орнатуға немесе өзгертуге және пісіру уақытын реттеуге арналған.

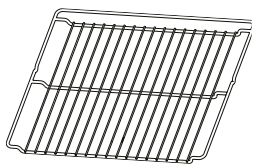
8. БАСТАУ

Функцияларды іске қосуға және параметрлерді растауға арналған.

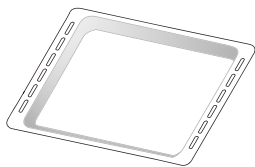
9. ОҢ ЖАҚ ДИСПЛЕЙ

КЕРЕК- ЖАРАҚТАР

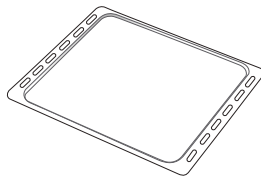
ТОР СӨРЕ



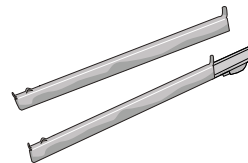
ТАМШЫ НАУАСЫ



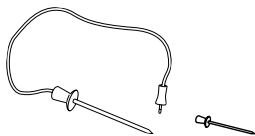
НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



СЫРҒЫМАЛЫ РОЛИКТЕР * (ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)



ЕТ СҮҢГІСІ (ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)



Керек-жарақтардың саны сатып алынған үлгіге байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа аксессуарларды Сатылымнан кейінгі қызмет ішінен бөлек сатып алуға болады.

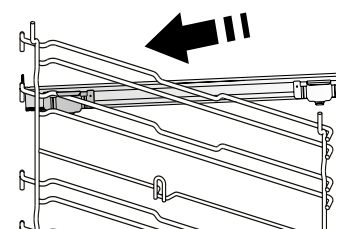
ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕНГІЗУ

Торлы сөрени сөрелер бағыттаушының бойымен сырғыту арқылы енгізіңіз, көтеріңкі жиегі бар бүйірі жоғары қаратылуы тиіс.

Тамшы науасы мен пісіру табағы сияқты басқа керек-жарақтар сым сөре сияқты көлбеу түрде салынады.

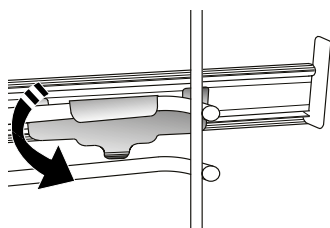
СЫРҒЫМАЛЫ РОЛИКТЕРДІ БЕКІТУ (ЕГЕР БАР БОЛСА)

Пештен сөре бағыттаушытарын алып, қорғағыш пластикті сырғымалы роликтерден алыңыз.



Роликтің жоғарғы қысқышын сөре бағыттаушына бекемдеп, мүмкіндігінше артқа қарай сырғытыңыз. Басқа қысқышты орнына түсіріңіз.

Бағыттаушыты мықтап орнату үшін қапсырманың астыңғы жағын бағыттаушының үстінен қатты басыңыз. Роликтердің еркін қозғалатынына көз жеткізіңіз. Бұл қадамдарды басқа сөре бағыттаушында дәл сондай деңгейде қайталап шығыңыз.



Ескеріңіз: Сырғымалы роликтер кез келген деңгейге орнатыла алады.

СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

Сөре бағыттаушытарын алу үшін, бағыттаушытарды жоғары көтеріп, төменгі бөлігін орнынан абайлап сыртқа тартыңыз. Сөре бағыттаушытарын енді алуға болады.

Сөре бағыттаушытарын қайта орнату үшін оларды алдымен үстіңгі орнына дәлдеп келтіріңіз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

ФУНКЦИЯЛАР



ДӘСТҮРЛІ

Кез келген тамақ түрін тек бір сәреде пісіруге арналған.



ГРИЛЬ

Стейк, кәуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны сым сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.



ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ

Бір уақытта бірнеше сәрелерде (ең көбі үш сәре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны бір тағамнан басқасына иісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады.



КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ

Тек бір сәреде ет пісіру, толтырмасы бар торт пісіру немесе толтырылған көкөністі қуыру үшін. Бұл функция тағамның шамадан тыс құрғауын болдырмау үшін баяу, үзік-үзік ауа айналымын пайдаланады.



6th SENSE ФУНКЦИЯЛАРЫ



ПІСІРУ

Бұл функция паста үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.



ЕТ

Бұл функция ет үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды. Бұл функция тағамның тым құрғап кетуін болдырмау үшін кезек-кезек төмен жылдамдықта желдеткішті іске қосады.



МАКСИ ПІСІРУ

Функция үздік пісіру режимін және үлкен ет мөлшерін (2,5 кг жоғары) пісіру температурасын автоматты түрде таңдайды. Еттің екі жағын біркелкі қоңыр ету үшін пісіру барысында оны төңкеру ұсынылады. Ет кеуіп кетпеу үшін ара-тұра май-сәлін үстіне құйып отыру керек.



НАН

Бұл функция нанның кез келген түрлері үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.



ПИЦЦА

Бұл функция пиццаның кез келген түрлері үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.



ТӘТТИ ҚАМЫР

Бұл функция торттың барлық түрлері үшін ең жақсы температура мен пісіру әдісін автоматты түрде таңдайды.



АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР



ЖЫЛДАМ АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Қыздырып алу аяқталғаннан кейін пеште "Дәстүрлі" функция автоматты түрде таңдалады. Тағамды пештің ішіне салардан бұрын алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.



ТУРБО ГРИЛЬ

Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз суды құйыңыз. Қуыру істігі (бар болса) бұл функциямен бірге пайдаланыла алады.



ҮНЕМДІ ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ*

Сирақтар және сүйексіз етті бір сәреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Осы ECO функцияны пайдаланған кезде, тағам пісіру барысында шам сөніп тұрады. ECO циклін пайдаланып қуат тұтынылуын оңтайландыру үшін тағам толығымен піскенше пештің есігін ашуға болмайды.



ЖЫЛЫ КҮЙДЕ САҚТАУ

Жаңа ғана піскен тамақты ыстық және қытырлақ күйде сақтауға арналған.



ҚАМЫР ТЫНДЫРУ

Тәтті немесе демді қамырды оңтайлы көтеруге арналған. Ашыту сапасын сақтау үшін пісіру циклынан кейін пеш әлі де ыстық тұрса, функцияны қоспаңыз.



SMART CLEANM

(ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)

Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік береді. Пештің түбіне 200 мл ауыз суды құйып, бұл функцияны тек пеш суыған кезде ғана іске қосыңыз.

* №. 65/2014 ережесіне (ЕО) сәйкес қуатты үнемдеу декларациясына сай қолданылатын функциялар

ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Пешті алғаш рет іске қосқан кезде уақытты орнату қажет.



Минуттарды көрсететін екі сан жыпылықтай бастайды: Сағатты орнату үшін тетікті бұраңыз да, растау үшін түймесін басыңыз.



Минуттарды көрсететін екі сан жыпылықтай бастайды. Минутты орнату үшін тетікті бұраңыз да, растау үшін түймесін басыңыз. Ескеріңіз: Уақытты кейінірек өзгерту үшін пеш өшірулі тұрғанда түймесін кемінде бір секунд басып ұстап тұрыңыз да, жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз. Ұзақ қуат іркілістері орын алғанда уақытты қайта орнату қажет болуы мүмкін.

2. ПАРАМЕТРЛЕР

Егер қажет болса, әдепкі өлшем бірлігін, температураны (°C) және атаулы тоқты (16 A) өзгертуге болады.

Пеш өшірулі тұрғанда түймесін кемінде 5 секунд басып ұстап тұрыңыз.



Өлшем бірлігін таңдау үшін таңдау тетігін бұраңыз да, растау үшін түймесін басыңыз.



Атаулы ток мәнін таңдау үшін таңдау тетігін бұраңыз да, растау үшін түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Пеш электр қуатының 3 кВт (16 A) мәнінен артық атаулы мәні бар жергілікті желімен сыйысымды деңгейін тұтынатын етіп бағдарламаланған: Егер сіздің үйде төменірек қуат пайдаланылса, бұл мәнді (13 A) көбейту керек болады.

3. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пеш өндіру барысында қалған иісті бөлуі мүмкін: бұл қалыпты жағдай.

Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін пешті алдын ала қыздыру қажет.

Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.

Пешті шамамен бір сағат бойы 200 °C дейін қыздырыңыз, ауа айналдырылатын функцияны пайдаланған дұрыс (мыс. “Желдеткішпен пісіру” немесе “Конвекциялық пеш”).

Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

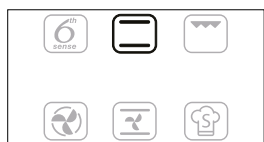
Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

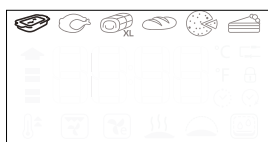
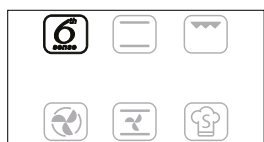
1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Пеш өшірулі болғанда, дисплейде тек уақыт қана көрсетіледі. Пешті іске қосу үшін түймесін басып ұстап тұрыңыз.

Қолданыстағы негізгі функцияларды сол жақтағы дисплейден көру үшін тетікті бұраңыз. Біреуін таңдаңыз да, түймесін басыңыз.



Қосалқы функцияны (қолдан,ылатын болса) таңдау үшін негізгі функцияны таңдаңыз да, растау үшін түймесін басып, функция мезерөне өтіңіз.



Қолданыстағы қосалқы функцияларды оң жақтағы дисплейден көру үшін тетікті бұраңыз. Біреуін таңдаңыз да, түймесін басыңыз.

2. ФУНКЦИЯНЫ ОРНАТУ

Қажет функцияны таңдағаннан кейін оның параметрлерін өзгертуге болады. Дисплейде өзгертіле алатын параметрлер рет-ретімен көрсетілетін.

ТЕМПЕРАТУРА/ГРИЛЬ ДЕҢГЕЙІ



Дисплейде °C/°F белгішесі жыпылықтаған кезде, мәнді өзгерту үшін тетікті бұраңыз, содан кейін растау үшін түймесін басып, келесі параметрлерді өзгертуді жалғастырыңыз (егер мүмкін болса).

Сонымен бір мезгілде гриль деңгейін (3 = жоғары, 2 = орташа, 1 = төмен) орнатуға болады.



Ескеріңіз: Функция жұмыс істей бастағанда, түймесін басу немесе тікелей тетікті бұрау арқылы температураны немесе гриль деңгейін өзгертуге болады.

ҰЗАҚТЫҒЫ



Дисплейде белгішесі жыпылықтаған кезде, қажетті пісіру уақытын орнату үшін реттеу тетігін басып, растау үшін түймесін басыңыз.

Пісіруді қолмен реттейтін жағдайда пісіру уақытын орнату қажет емес: Функцияны растау және іске қосу үшін түймесін басыңыз. Мұндай жағдайда пісіру уақытының аяқталуын кідірілген басталу уақыты арқылы орнату мүмкін емес.

Ескеріңіз: Пісіру барысында орнатылған пісіру уақытын пернесін басу арқылы реттеуге болады: Сағатты өзгерту үшін тетікті бұраңыз да, растау үшін түймесін басыңыз.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН/ КЕШІКТІРІП БАСТАУДЫ ОРНАТУ

Функциялардың көбінде пісіру уақыты орнатылғаннан кейін, функцияның басталуын оның аяқталу уақытын бағдарламалау арқылы кідіртуге болады. Аяқтау уақытын өзгертуге болатын жерде дисплейде функцияның қашан аяқталатыны көрсетіледі де, белгішесі жыпылықтайды.



Қажет болса, тамақ пісіру аяқталуы керек уақытты орнату үшін тетікті бұрап, растау үшін түймесін басып, функцияны іске қосыңыз. Тағамды пешке салып, есікті жабыңыз: Функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылады.



Ескеріңіз: Пісірудің кідірілген басталу уақытын бағдарламалау пешті алдын ала қыздыру фазасын өшіреді. Пеш сізге қажетті температураға дейін біртіндеп қызады, яғни, пісіру уақыты пісіру кестесінде көрсетілгеннен сәл ұзағырақ болуы мүмкін. Күту уақытының барысында бағдарламаланған аяқтау уақытын өзгерту үшін тетікті пайдалануға болады. Температура мен пісіру уақыты параметрлерін өзгерту үшін не түймесін басыңыз. Аяқтағаннан кейін растау үшін түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Іске қосуды кешіктіру функциясы "Гриль" және "Турбо гриль" функциялары үшін қол жетімді емес.

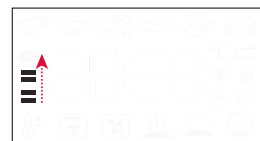
3. ФУНКЦИЯНЫ БЕЛСЕНДІРУ

Қажетті параметрлер қолданылғаннан кейін функцияны белсендіру үшін пернесін басыңыз.

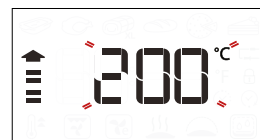
Қазір жұмыс істеп тұрған функцияны кідірту үшін кез келген уақытта пернесін басып ұстап тұруға болады.

4. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

Кейбір функцияларда пешті алдын ала қыздыру кезеңі бар: Функция басталғаннан кейін дисплейде алдын ала қыздыру функциясы белсенді екені көрсетіледі.



Бұл кезең аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі де, дисплейде пештің орнатылған температураға жеткендігі көрсетіледі.



Осы тұста есікті ашып, пештің ішіне тағамды салыңыз да, есікті жауып, түймесін басу арқылы пісіруді бастаңыз.

Есіңізде болсын: Алдын ала қыздырудың аяқталуына дейін тағамды пешке салу пісірудің нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

Алдын ала қыздыру барысында есік ашылса, қыздыру кідіріледі.

Пісіру уақытына алдын ала қыздыру уақыты кірмейді.

Қажетті температураға жету үшін тетіктің көмегімен температураны әрқашан да өзгертуге болады.

5. ПІСІРУДІҢ АЯҚТАЛУЫ

Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.



Параметрлерді өзгертпестен пісіру уақытын ұзарту үшін тетікті бұрап жаңа пісіру уақытын орнатыңыз да, түймесін басыңыз.

. 6th SENSE ФУНКЦИЯЛАРЫ

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ

Егер есік ашылғандықтан пісіру циклы кезінде пештің ішіндегі температура түсіп кетсе, бастапқы температураны қалпына келтіру үшін арнайы функция автоматты түрде іске қосылады.

Температура қалпына келтіріліп жатқанда, орнатылған температураға жеткенше дисплейде ирелеңдеген “жылан” көрсетіледі.








Бағдарламаланған пісіру циклы орындалып жатқанда, жақсы нәтижені қамтамасыз ету үшін, есік қаншалықты ұзақ уақытқа ашылған болса, пісіру уақыты соншалықты ұзартылады.

АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР

SMART CLEAN

“Smart Clean” функцияны белсенді қылу үшін, суытылған пешпен пеш қуысындағы 200 мл суды таратып, одан кейін пеш есігін жабыңыз.

Арнайы функцияларды ашып  және мәзірден таңдаған  тетікті бұраңыз. содан кейін  растау үшін басыңыз.

Тазалау циклді дереу іске қосуға үшін  , немесе аяқтау уақытын/кешіктіріп бастауды орнату үшін  басыңыз.

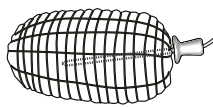
Цикл соңында пешті суытыңыз және пеште қалған суды жойып, ыстық суға малынған губкамен тазалауды бастаңыз (егер 15 минуттан аса кідірілсе, тазалау қайталануы мүмкін).

Есіңізде болсын: Тазалау циклінің ұзақтығын және температурасын орнату мүмкін емес

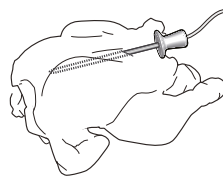
. ЕТ СҮҢГІСІ ПАЙДАЛАНУ (ЕГЕР БАР БОЛСА)

Қамтамасыз етілген ет үлгісі пісіру барысында нақты ішкі температураны өлшеуге мүмкіндік береді.

Ет үлгісі кейбір пісіру функциясына ғана рұқсат етіледі (Дәстүрлі, Күштелген ауа, конвенциялы пісіру, турбо гриль, 6th Sense еті және 6th Sense максималды пісіру).



Дұрыс пісіру нәтижелерін алу үшін үлгіні дұрыс орналастыру маңызды болып табылады. Ет сүңгісін тағамның майлы және сүйегі бар тұстарына тигізбей, қонды жеріне толығымен сұғыңыз.





Ет сүңгісін құс еттерінің бүйір жақ тұстарына, төсінің қақ ортасына, ет сүңгісінің ұшы бос жерде қалмайтын етіп шаншу керек.

Өте жүйесіз қалыңдықты ет жағдайында пештен алып тастау алдында дұрыс пісірілгенін тексеріңіз. Қуыстағы үлгінің шетін пеш қуысы қабырғасының оң жағындағы қабырғамен қосыңыз. Ет үлгісі пеш қуысына



салынған кезде дабыл шығып, белгішесі мен мақсатты температура көрсетіледі. Егер ет үлгісі функцияны таңдау барысында салынса, дисплей әдепкі ет үлгісінің мақсатты температурасына ауысады.



Параметрлерді бастау үшін  түймесін басыңыз. Ет үлгісін мақсатты температураға орнату үшін тетікті бұрыңыз. Растау үшін “ ” түймесін басыңыз.



Пеш қуысы температурасын орнату үшін тетікті бұрыңыз.





Пісіру циклін растап іске қосу үшін  немесе  түймесін басыңыз.

Пісіру циклі барысында дисплей ет үлгісінің мақсатты температурасын көрсетеді.


Ет мақсатты температураға жеткен кезде пісіру циклі тоқтап, “End” сөзі көрсетіледі.

“End” сөзінен пісіру циклін қайта іске қосу үшін тетікті бұру арқылы ет үлгісінің мақсатты температурасын жоғарыда көрсетілгендей реттеуге болады. Пісіру циклін растап іске қосу үшін  немесе  түймесін басыңыз.

Есіңізде болсын: ет үлгісімен пісіру циклі барысында ет үлгісінің мақсатты температурасын өзгерту үшін тетікті бұруға болады. Пеш қуысы температурасын реттеу үшін  түймесін басыңыз. Ет үлгісін кез келген уақытта салуға болады, сонымен қатар пісіру циклі барысында. Бұндай жағдайда пісіру функциясы параметрлерін қайта орнату қажет.

Егер ет үлгісі функциямен үйлесімсіз болса, пісіру циклі өшіріліп, дабыл дыбысы шығады. Бұндай жағдайда ет үлгісін ажыратыңыз немесе  түймесін басқа функцияны орнату үшін басыңыз. Кідірілген іске қосу және алдын ала жылыту фазасы ет үлгісімен үйлесімсіз.


. ПЕРНЕ ҚҰЛПЫ

Пернетақтаны құлыптау үшін  түймесін кемінде 5 секунд басып ұстап тұрыңыз.



Пернетақтаны құлыптан босату үшін әрекетті қайталаңыз.

Ескеріңіз: Перне құлпын тамақ пісіріліп жатқанда да іске қосуға болады.

Қауіпсіздік мақсаттарында пешті кез келген уақытта  түймесін басып өшіруге болады.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Кестеде тағамның әр түрін пісіру үшін үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетіледі. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, Пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз.

БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

“Күшті ауа” функциясы арқылы әр түрлі сәрелермен бір уақытта бір пісіру температурасын талап ететін әртүрлі сәрелерді пайдаланып, тағамдарды пісіруге болады (мысалы: балық және көкөністер). Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке салыңыз.

ЕТ

Пісірілгелі жатқан еттің мөлшеріне сай науаны немесе пирекс ыдысын пайдаланыңыз. Қуырылған бөліктері үшін қосымша дәм үшін пісіру барысында етті майлап, ыдыстың астына кейбір қоспа қосу ұсынылады. Осы функция барысында бу шығатынын ескеріңіз. Ет қуырылып болған кезде, оны духовка ішінде 10-15 минутқа қалдырыңыз немесе оны алюминий фольгаға ораңыз.

Етті отқа қақтағыңыз келген кезде, біркелкі пісіру үшін оны бірдей бөлшектерге тураңыз. Өте қалың ет бөліктерін ұзақ пісіру керек болады. Ет сыртының күйіп кетуінің алдын алу үшін тағамды грильден алыс ұстау арқылы сым текше орнын төмендетіңіз. Пісіру барысында еттің үштен екісін айналдырыңыз. Есікті ашқан кезде абай болыңыз, себебі бу шығуы мүмкін.

Тамақтан ағатын сәлді жинау үшін жарты литр ауыз су құйылған тамшы науасын тағам салынған сым сәренің дәл астына қойған жөн. Қажет болған кезде толтырыңыз.

ДЕСЕРТТЕР

Тек бір сәредегі дәстүрлі функция арқылы дәмді десерттерді пісіріңіз.

Қара түсті металдан жасалған пісіру табаларын пайдаланыңыз және оларды әрқашан да пешпен бірге келген сым сәреге қойыңыз. Бірнеше сәреде пісіру үшін Күшейтілген ауа функциясын таңдап, ыстық ауаның оңтайлы циркуляциясын қосу арқылы сәрелерге торт пішіндерін дұрыс орналастырыңыз.

Бәліштің пісірілгенін тексеру үшін оның ортасына ағаш тіс шұқығышын салыңыз. Егер тіс шұқығыш таза шықса, пирог дайын.

Егер түбі жабыспайтын пісіру табаларын пайдалансаңыз, оның жиегін майламаңыз, себебі жиектегі кекс біркелкі көтерілмеуі мүмкін.

Егер пісіру кезінде тағам “ісіп кетсе”, келесі жолы төменірек температура қолданыңыз және қосатын сұйықтық көлемін қарастырыңыз немесе қоспаны жақсырақ былғаңыз. Сұйық толтырмасы немесе беткі қабаты бар десерттер үшін (ірімшік торты немесе жеміс торттары) “Конвекциялы пеш” функциясын пайдаланыңыз. Қамыр асты шикі болса, сәрені төмендетіп, қоспа қосу алдында пирог астына бисквит ұнтақтарын себіңіз.

















































































ПИЦЦА

Пиццаның негізі қытырлақ болуы үшін, науаларға аздап май жағыңыз. Пісіру барысында моцарелланың үштен екі бөлігін пиццаның үстіне себіңіз.

КӨТЕРУ

Қамырды духовкаға салғанға дейін бір нәрсемен жауып қойған әрқашан дұрыс болып саналады. Қамырдың осы функциямен қату уақыты бөлме температурасында (20-25°C) шамамен үштен бір есе азаяды. Пицца үшін тындыру уақыты 1 кг қамырға шамамен бір сағаттан басталады.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРЫП АЛУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар /бисквит		-	170	30 - 50	2 
		Иә	160	30 - 50	2 
		Иә	160	30 - 50	4 1  
Толтырмасы бар торт (чизкейк, штрудель, жеміс бөліш)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Иә	160 - 200	35 - 90	4 1  
Печенье / Кішкентай кекстер		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Иә	150 - 160	20 - 40	3 
		Иә	150 - 160	20 - 40	4 1  
Кремді бөлішкелер		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Иә	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Иә	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Безе		Иә	90	110 - 150	3 
		Иә	90	130 - 150	4 1  
		Иә	90	140 - 160*	5 3 1   
Пицца (Жұқа, қалың, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Иә	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Иә	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Нан 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Кішкентай нан		-	180 - 220	30 - 50	3 
Нан		Иә	180 - 220	30 - 60	4 1  
Қатырылған пицца		-	250	10 - 20	2 
		Иә	250	10 - 20	4 1  
Қышқыл бөліш (көкөніс бөліші, киш)		Иә	180 - 190	45 - 60	2 
		Иә	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Иә	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Волован / Қатпарлы қамыр қытырлақтары		Иә	190 - 200	20 - 30	3 
		Иә	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Иә	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Лазанья / Фландар		-	190 - 200	40 - 65	3 
Пісірілген паста / Каннеллони		-	190 - 200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРЫП АЛУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Қой / бұзау / сиыр / шошқа 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Қатырлақ қуырылған шошқа еті 2 кг		-	170	110 - 150	2
Тауық / қоян / үйрек 1 кг		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Күркетауық / Қаз 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Тұшпашешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам (қоң ет, бүтін)		Иә	180 - 200	40 - 60	3
Толтырмасы бар көкөністер (қызанақтар, кәділер, кәді)		Иә	180 - 200	50 - 60	2
Қытырлақ нан тілігі		-	3 (Жоғары)	3 - 6	5
Балық жаясы / Стейктер		-	2 (Орташа)	20 - 30***	4 3
Шұжықшалар / Кәуаптар / Қосалқы майлар / Гамбургерлер		-	2 - 3 (Орташа-Жоғары)	15 - 30***	5 4
Қуырылған тауық 1-1,3 кг		-	2 (Орташа)	55 - 70**	2 1
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		-	2 (Орташа)	35 - 50**	3
Қозы жіліктері / Сирақтары		-	2 (Орташа)	60 - 90**	3
Қуырылған картоптар		-	2 (Орташа)	35 - 55**	3
Көкөністі көміш		-	3 (Жоғары)	10 - 25	3
Толық тамақ: Жеміс бәліші (5-деңгей) / лазанья (3-деңгей) / ет (1-деңгей)		Иә	190	40 - 120*	5 3 1
Лазанья & Ет		Иә	200	50 - 120*	4 1
Ет & Картоптар		Иә	200	45 - 120*	4 1
Балық & Көкөністер		Иә	180	30 - 50	4 1
Толтырмасы бар қуырылған жіліктер		-	200	80 - 120*	3
Кесек еті (қоян, тауық, қой)		-	200	50 - 120*	3

* Болжамды уақыт ұзақтығы: тағамды пештен өз қалауыңызға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

** Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).

*** Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз

Есіңізде болсын: ** 6th Sense “Қамырдан жасалған тағамдар” функциясында күштелген ауа циркуляциясынсыз жоғары және төмен элементтер ғана пайдаланылады. Бұл алдын ала жылытуды талап етпейді.

ФУНКЦИЯЛАР						
	Дәстүрлі	Гриль	Турбо гриль	Желдетіп пісіру	Конвекциялық пеш	Эко желдетіп пісіру
АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР						
	Пісіру	Ет	Макси пісіру	Нан	Пицца	Қамырдан жасалған тағамдар
КЕРЕК-ЖАРАҚТАР						
	Торлы сөре	Тор сөресіне қойылған пеш пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сымды сөредегі тамшы науасы / Нан пісіру немесе пеш науасы	Тамшы науасы / Пісіру науасы	500 мл су тамшы науасы	

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз.

Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

Ысқыш, қатты тазалағыштарды немесе абразивті/коррозиялық тазалау заттарын пайдаланбаңыз, бұлар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.

Қорғағыш қолғаптарын киіңіз.

Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

- Сулы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап тазалағыштың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ матамен аяқтаңыз.
- Коррозиялы немесе абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

ІШКІ БЕТТЕР

- Әр пайдаланғаннан кейін пешті салқындатуға қалдырыңыз, содан кейін қатып қалған тағам қалдығын не дақтарды кетіру үшін мүмкіндігінше әлі жылы күйінде тазалаңыз. Құрамында суы көп тағамды пісіру нәтижесінде түзілген шықты құрғату үшін пешті әбден суытыңыз да, шүберекпен немесе жөкемен сүртіп алыңыз.

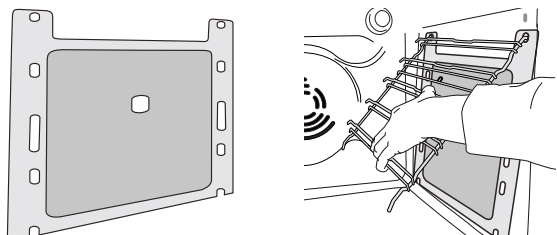
- Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.
- Ішкі беттерді барынша жақсы сүрту үшін “Smart Clean” функциясын іске қосыңыз (Егер бар болса).
- Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады.
- Грильдің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында төмендетуге болады.

КЕРЕК- ЖАРАҚТАР

Қосымша құралдарды пайдаланған соң ыдыс жуғыш сабынсу қосылған суға батырыңыз, олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз. Тағам қалдықтарын жуғыш шөткемен немесе жөкемен тазалауға болады.

КАТАЛИТ ТАҚТАЛАРДЫ ТАЗАЛАУ (ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)

Бұл пеш пісіру бөлімінің тазалануын арнайы өздігінен тазаланатын қаптамасына байланысты жеңілдететін арнайы каталитикалық жиектермен қамтылған, бұлар кір мен майды сіңіре алады. Бұл панельдер сөре бағыттауыштарына сәйкестендірілген: Сөре бағыттауыштарының орнын ауыстырғанда және қайта орнатқан кезде жоғарғы бөліктегі ілмектердің панельдегі сәйкес саңылауларға орнатылғанын тексеріңіз.



Каталитикалық панельдердің өздігінен тазару сипаттарын жақсарту үшін пешті шамамен бір сағат бойы 200 °С температурасына дейін “Конвекциямен пісіру” функциясын пайдаланып қыздыру ұсынылады. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек.

Содан кейін құрылғыны суытыңыз да, қалған тағам қалдықтарын түрпілі емес жөкемен сүртіп кетіріңіз.

Ескеріңіз: Шіріткіш немесе қырғыш химикаттарды, ірі қылшақтарды, таба қырғыштарды және пеш спрейлерін пайдалану каталитикалық бетті зақымдауы және оның өздігінен тазаланатын сипаттарын жоюы мүмкін.

Панельдерді ауыстыру қажет болса, кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

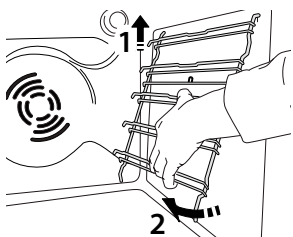
1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.
3. Пешті қуат көзіне қосыңыз.

Ескеріңіз: Тек 25-40 Вт/230 В тұрпатты E-14, T300°C қызу шамдарын немесе 20-40 Вт/230 В G9, T300°C тұрпатты галоген шамдарын ғана пайдаланыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын Қызмет орталығынан сатып алуға болады.
- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өңдемеңіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

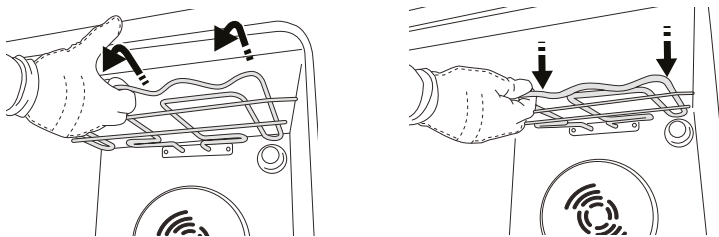
ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТІН ҮСТІН ТӨМЕН ТҮСІРІҢІЗ.

(ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)

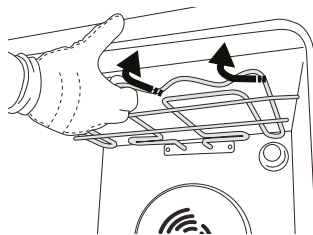
1. Қабырға сөре бағыттауыштарын алып шығыңыз.



2. Қыздыру элементін аздап тартыңыз және төмендетіңіз.



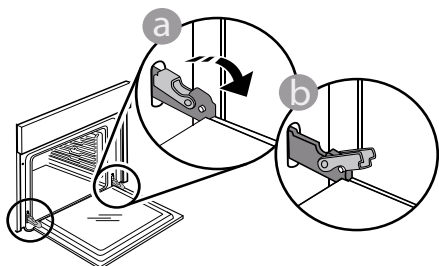
3. Қыздыру элементінің орнын ауыстыру үшін оны көтеріп, өзіңізге қарай аздап тартыңыз да, оның бүйірлік тіректерге қойылғанына көз жеткізіңіз.



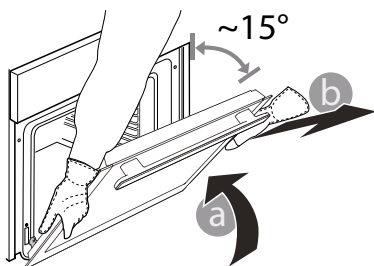
ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.

2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды.

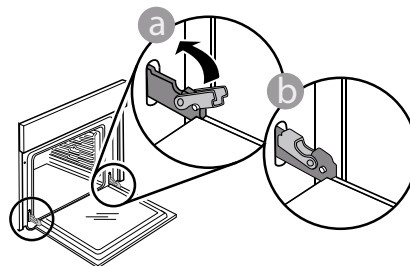


Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

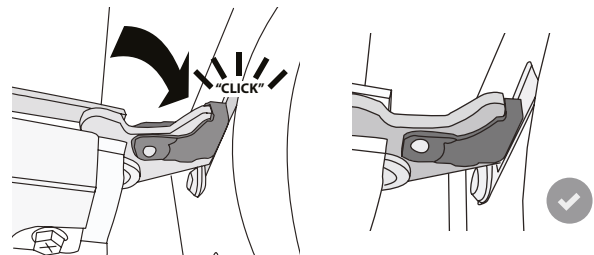


3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: Олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.



Қысқыштардың тиісті орнында екендігіне көз жеткізу үшін сәл қысым қолданыңыз.




5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз: Есік тиісінше орнатылмаса, зақымдалуы мүмкін.


АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ

Ақаулық	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплейде “F” әрпінен кейін сан немесе әріп көрсетіледі.	Бағдарламалық қамтым ақауы.	Ең жақын Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласып, “F” әрпінен кейін көрсетілген санды хабарлаңыз.
Дисплей анық емес мәтінді көрсетеді және сынған сияқты.	Басқа тіл жиынтығы.	Сізге жақын орналасқан Клиенттерге Сатудан кейінгі Қызмет көрсету Орталығына хабарласыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАҚШАСЫ

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Осы құрылғының қуат бойынша деректері жазылған техникалық парақшасын docs.whirlpool.eu веб-сайтынан жүктеп алуға болады

ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІМ НҰСҚАУЛЫҒЫН ЖҮКТЕП АЛУ

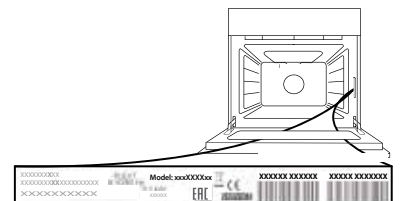
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Құрылғының коммерциялық кодын көрсете отырып, Пайдалану мен күтіп ұстау нұсқаулығын docs.whirlpool.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз (осы QR кодын пайдалануға болады).



> Немесе, Кепілді Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

КЕПІЛДІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

Біздің байланыс ақпаратымызды кепілдік нұсқаулығынан табуға болады. Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды айтыңыз.



РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ WHIRLPOOL

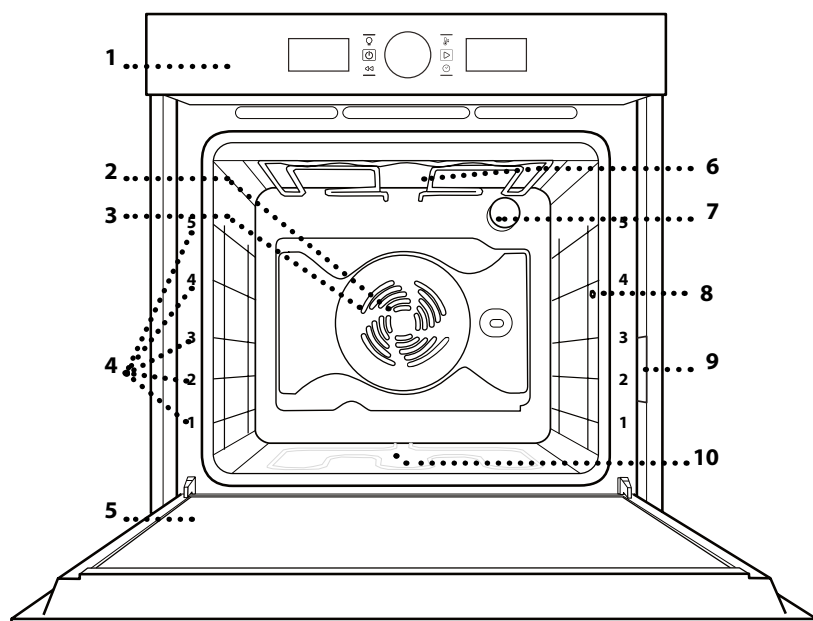
Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.whirlpool.eu/register



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.

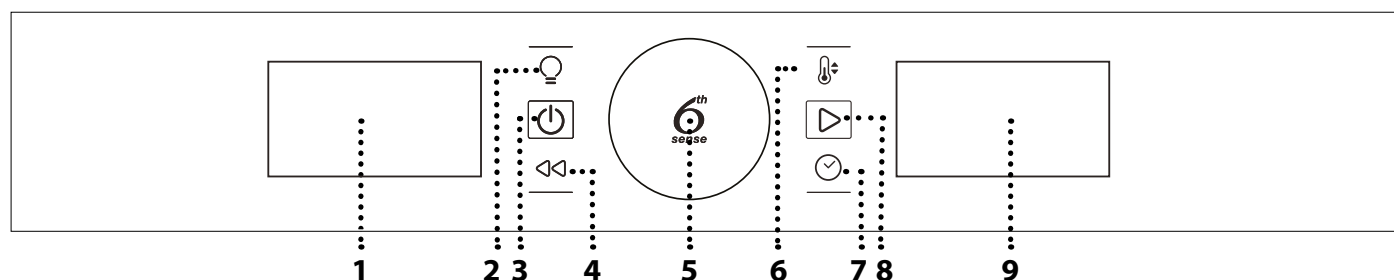
! Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

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 термошупа (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.

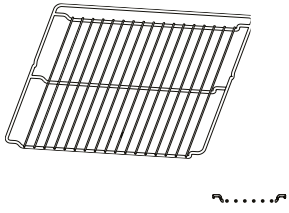
8. ЗАПУСК

Запуск режимов, подтверждение настроек.

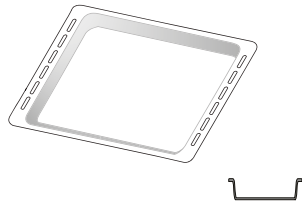
9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

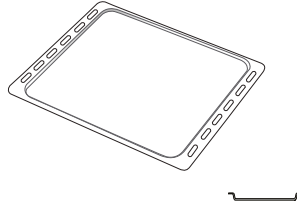
РЕШЕТКА



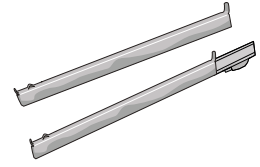
ПОДДОН



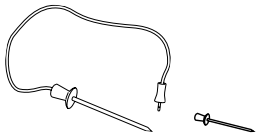
ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



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.

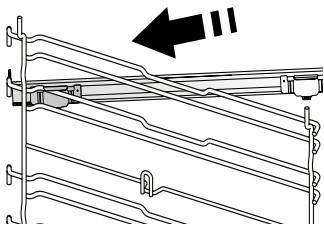
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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.

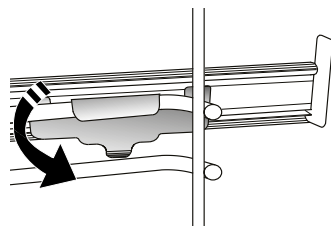
УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

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 "ECO", 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.

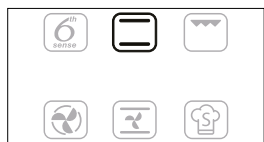
Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

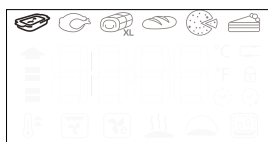
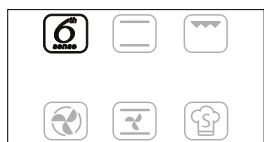
1. ВЫБОР РЕЖИМА

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 .

Примечание: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

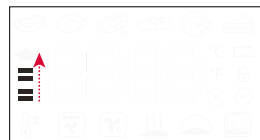
3. ЗАПУСК РЕЖИМА

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.

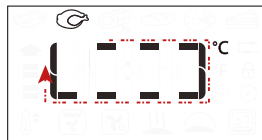


Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите .

. 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.

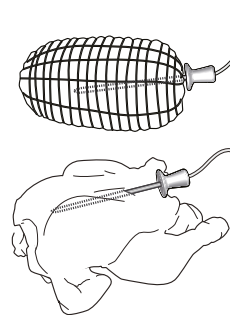
В конце цикла дождитесь, пока духовка остынет, а затем удалите остатки воды и приступите к очистке с помощью губки, смоченной в горячей воде (не следует ждать более 15 минут до начала очистки).

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 дисплее 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 потребуются 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 микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным рН. 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 микроволокна.

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

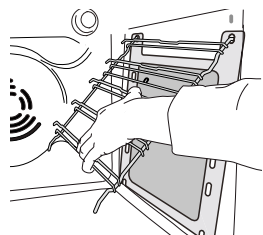
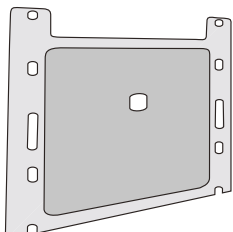
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

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 °С 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

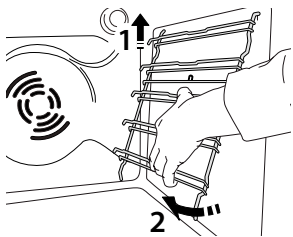
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В~, цоколь E14, T300 °С или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В~, цоколь G9, T300 °С. 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.

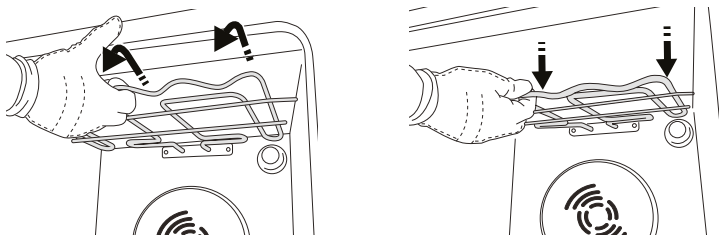
ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

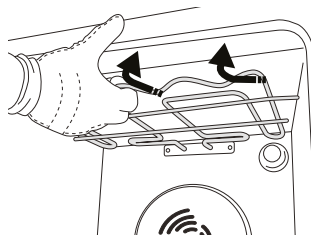
1. Выньте боковые держатели полок.



2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.

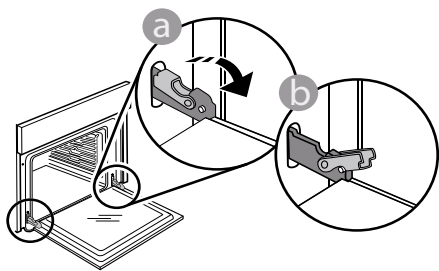


3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

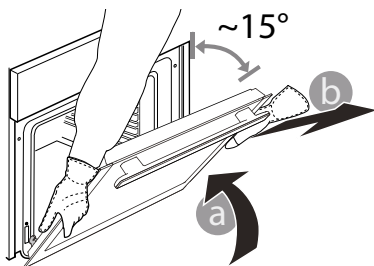


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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).

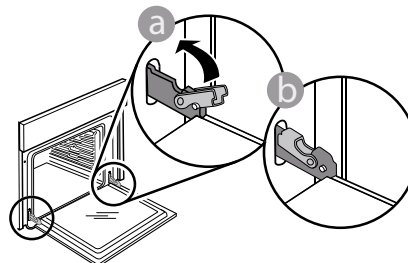


Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

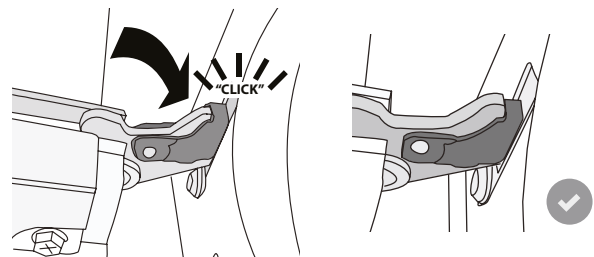


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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".
На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.	Установлен другой язык.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

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 Загрузите руководство «Использование и уход» с нашего сайта docs.whirlpool.eu (используйте представленный QR-код), указав коммерческий код изделия.

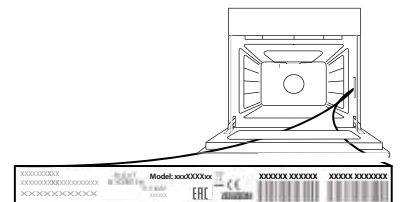


> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.

При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКЦІЇ WHIRLPOOL

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

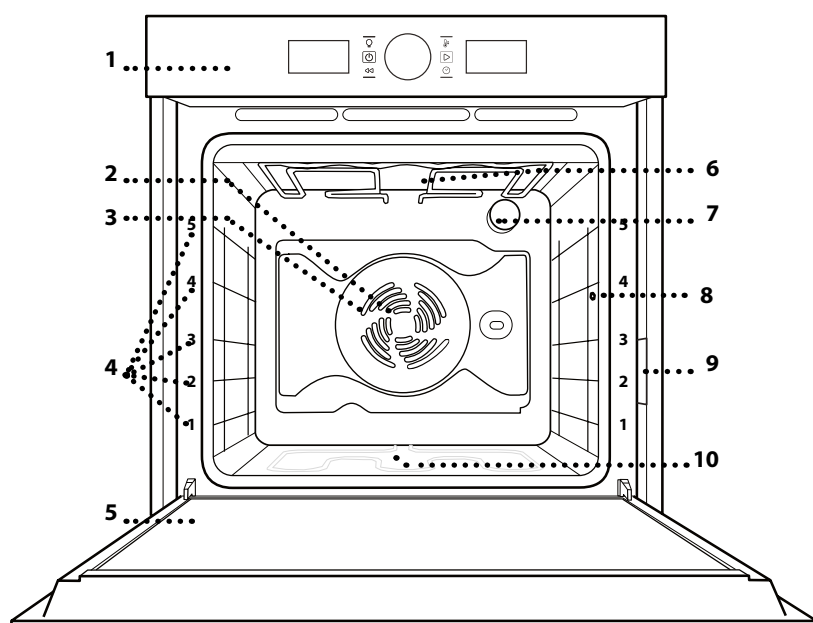


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки і довідник із використання та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



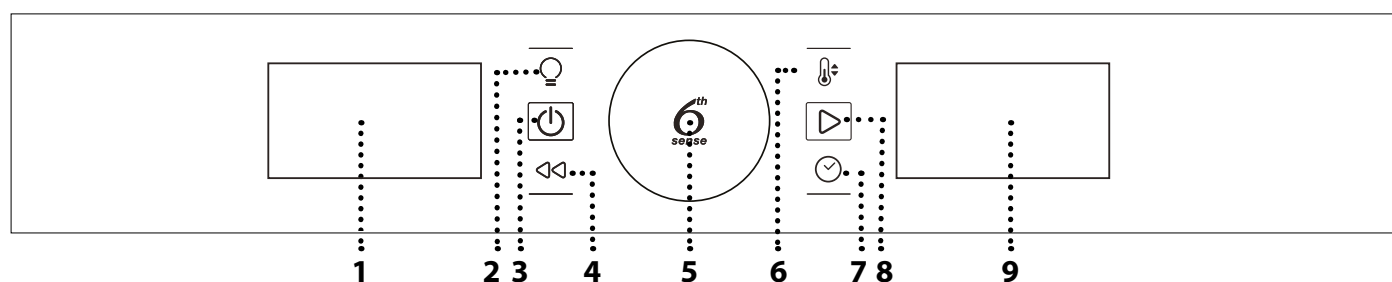
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

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.

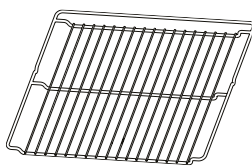
8. ПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань.

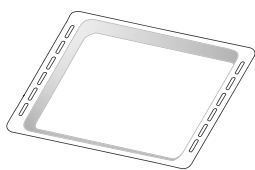
9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

АКСЕСУАРИ

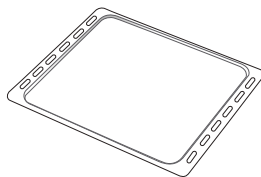
РЕШІТКА



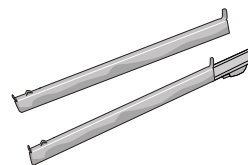
ПІДДОН



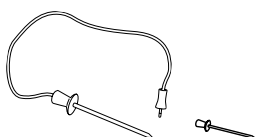
ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



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

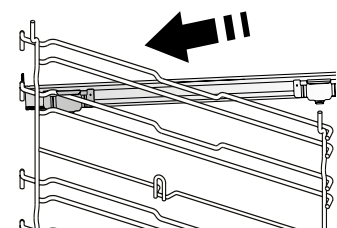
Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

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

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

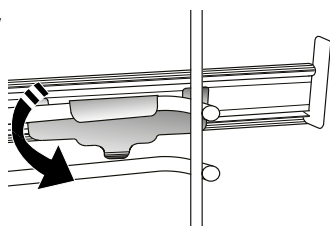
(ЗА НАЯВНІСТЮ)

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 рівномірнішого 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 ставити страву всередину печі.



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбівів, 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.



ПІДГРІВАННЯ

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 духові шафа 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. Налейте 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. ВСТАНОВИТИ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Увімкніть прилад, натиснувши кнопку
- Зачекайте три секунди та вимкніть прилад, знову натиснувши кнопку
- Натисніть і утримуйте ручку, доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму
- Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



Використовуйте ручку вибору, щоб вибрати бажану мову, потім натисніть піктограму для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій

займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

3. 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).

4. 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.

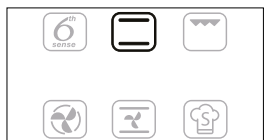
Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

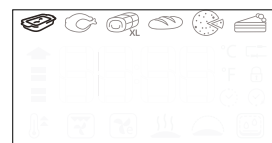
1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

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 обертання перемикача, підтвердіть за допомогою та продовжіть працювати з доступними 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 .

Зверніть увагу: Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

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.

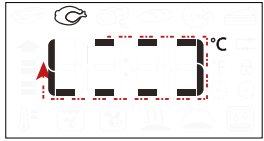


Щоб продовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування й натисніть

.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 відобразиться 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.

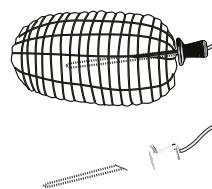
Після завершення циклу дайте печі охолонути та видаліть залишки води з печі та розпочніть процес чищення, використовуючи зволожену у гарячій воді губку (чищення може не дати бажаних результатів за умови затримки більше, ніж на 15 хвилин).

Увага: Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна

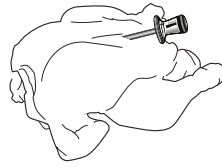
. ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

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 в камері духової шафи.



Натисніть кнопку або , щоб підтвердити та запустити цикл готування.

Під час циклу приготування дисплей відображає цільову температуру щупа для м'яса. Коли м'ясо досягає заданої цільової температури, цикл приготування зупиняється, а дисплей показує слово "End".

Для того, щоб перезапустити цикл приготування з моменту появи на дисплеї індикації «End», повернувши кнопку, можна відрегулювати цільову температуру щупа для м'яса, як описано вище. Натисніть кнопку або , щоб підтвердити та перезапустити цикл готування.

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, духовна 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 смаження 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, 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.

















































































PIZZA

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

ПІДІМАННЯ

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
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти		-	170	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	4 1  
Пирого 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/качатина (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/поребрини/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
ПРИЛАДДА						
	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 дротяні 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 зтріть 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.

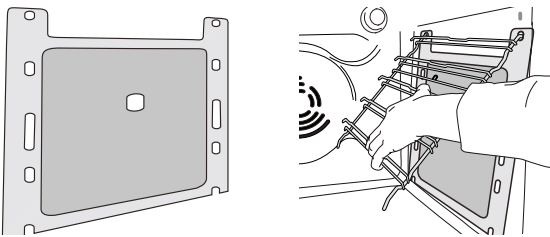
ПРИЛАДДЯ

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

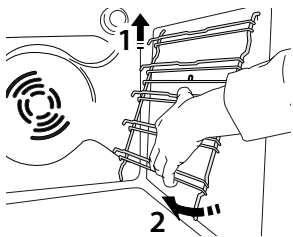
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

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.

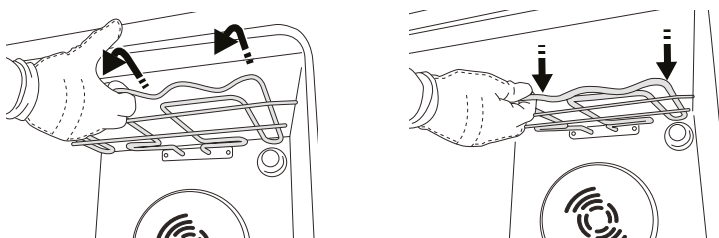
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОПУСТИТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

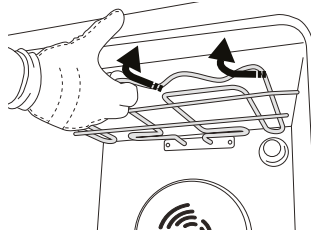
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



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.

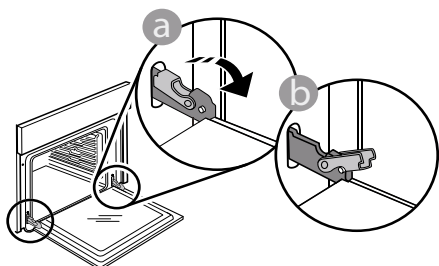


ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

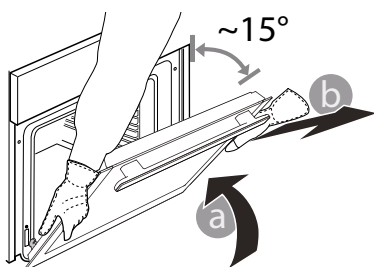
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

2. Зачиніть дверцята до упору.

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

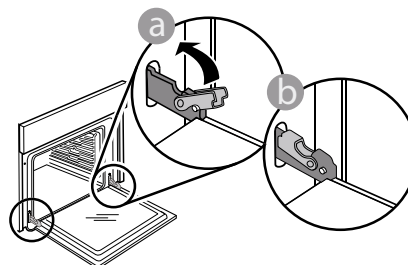


Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

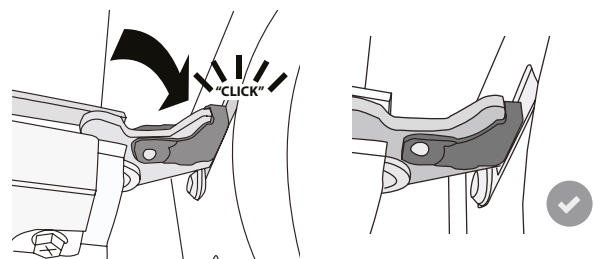


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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»

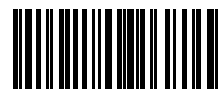
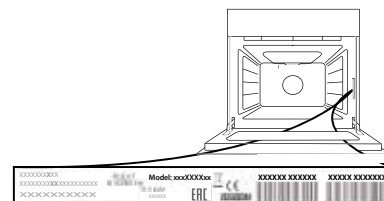
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.whirlpool.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> 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 табличці з паспортними даними виробу.



400011595464