



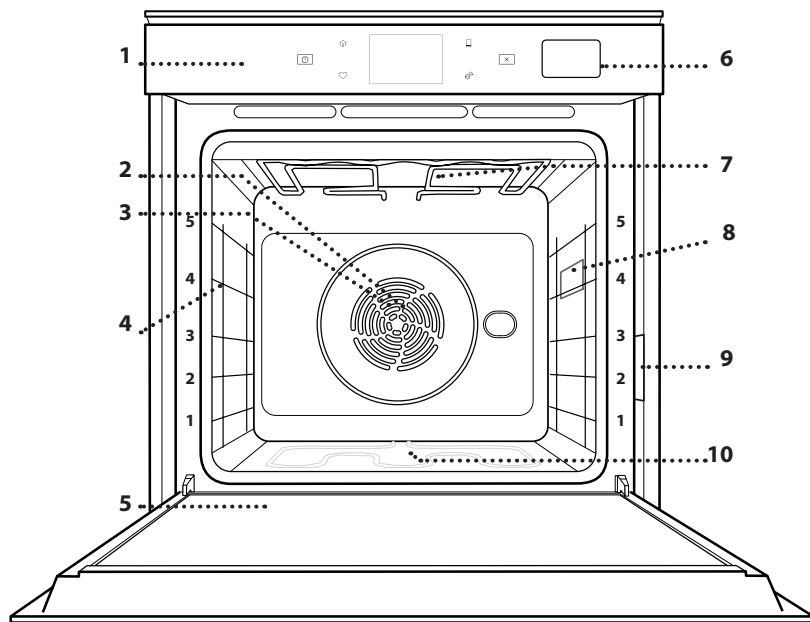
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register



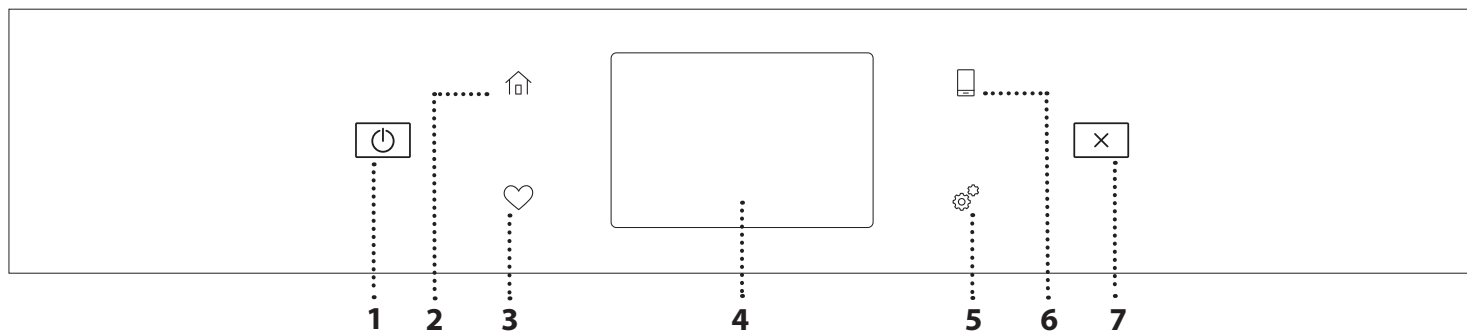
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

Для увімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ДИСПЛЕЙ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

5. ІНСТРУМЕНТИ

6. ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

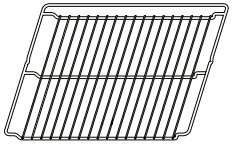
Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

7. СКАСУВАННЯ

Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



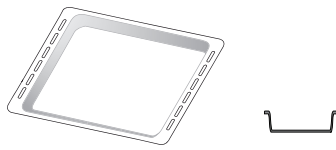
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПАРОВИЙ ЛОТОК



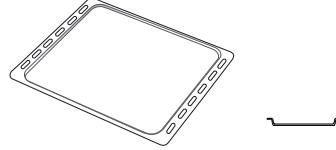
Полегшує циркуляцію пари, що сприяє більш рівномірному приготуванню страв. Встановіть піддон на нижчому рівні для збирання соку, що витікає при готуванні.**

ПІДДОН



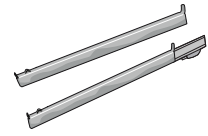
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Наявний лише в деяких моделях

** Використовуйте лише для функції «Пара».

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

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

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

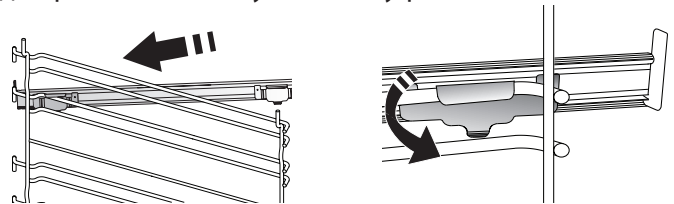
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



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

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ



РУЧНІ ФУНКЦІЇ

- **ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ**

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

- **СТАНДАРТНИЙ**

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

- **ГРИЛЬ**

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

- **ТУРБОГРИЛЬ**

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

- **КОНВЕКЦІЯ**

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

- **ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ 4 СТРАВ**

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

- **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**

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

- **ПАРА**

- » **ЧИСТА ПАРА**

Для приготування здорових і корисних страв за допомогою пари, що дає змогу зберегти природну харчову цінність продуктів. Ця функція найкраще підходить для приготування овочів, риби та фруктів, а також бланшування. Якщо не зазначено інше, зніміть пакувальний матеріал і захисну плівку, перш ніж класти продукти в духову шафу. Більше інформації про цикли приготування на чистій парі в ручному режимі див. у таблиці приготування «Чиста пара».

- » **КОНВЕКЦІЯ + ПАРА**

Поєднуючи властивості пари з примусовим нагнітанням повітря, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненними ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо

обрати ВИСОКИЙ рівень подавання пари для приготування риби, СЕРЕДНІЙ — для м'яса та НИЗЬКИЙ — для хліба та десертів.

Більше інформації про цикли приготування «Конвекція + пара» в ручному режимі див. у таблиці приготування «Конвекція + пара».

- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**

- » **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

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

- » **ПІДІГРІВ**

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

- » **ПІДНІМАННЯ**

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

- » **ПРОСТІ СТРАВИ**

Для приготування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.

- » **РЕЖИМ ТРИВАЛОГО ПРИГОТУВАННЯ**

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

- » **КОНВЕКЦІЯ ЕСО**

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

- **ВИПІЧКА ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ**

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




6th SENSE


Це дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Духову шафу не потрібно прогрівати.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ

 Щоб зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.



 Щоб прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.



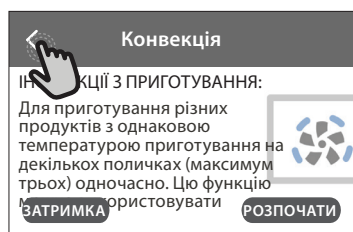
Щоб підтвердити налаштування або перейти до наступного екрана:

Натисніть «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».




Повернутися до попереднього екрана:

Натисніть < .



ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Оберіть потрібну мову.

Натискання < поверне вас назад до попереднього екрана.

2. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Функція 6th Sense Live дозволяє дистанційно керувати духовою шафою з мобільного пристрою. Щоб отримати можливість дистанційно керувати приладом, спочатку потрібно повністю завершити процес налаштування підключення. Цей процес необхідно виконати, щоб зареєструвати ваш прилад і підключити його до домашньої мережі.

- Натисніть «НАЛАШТУВАТИ ЗАРАЗ», щоб продовжити налаштування підключення.

Або натисніть «ПРОПУСТИТИ», щоб підключити вибір пізніше.

Якщо ви знаходитесь в Азії, натисніть «ПРОПУСТИТИ», оскільки мобільні застосунки недоступні у вашому регіоні.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для використання цієї функції необхідно мати: Смартфон або планшет, а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету. Будь ласка, використовуйте смарт-пристрій, щоб перевірити, чи сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристрою.

Мінімальні вимоги.

Смарт-пристрій: Android з екраном 1280x720 (або вище) або iOS. Перегляньте в магазині застосунків їхню сумісність з версіями Android або iOS.

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц WiFi b/g/n.

1. Завантажте застосунок 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристрою є завантаження застосунка на свій мобільний пристрій. Застосунок 6th Sense Live допоможе вам під час усіх кроків, перелічених тут. Ви можете завантажити застосунок 6th Sense Live з App Store або Google Play Store.

2. Створення облікового запису

Якщо ви цього ще не зробили, вам потрібно створити обліковий запис. Це дозволить вам підключати свої пристрої, а також переглядати і керувати ними дистанційно.

3. Реєстрація вашого приладу

Дотримуйтеся інструкцій у застосунку, щоб зареєструвати прилад. У процесі реєстрації вам знадобиться ідентифікатор смарт-пристрою Smart Appliance Identifier (SAID). Його унікальний код можна знайти на ідентифікаційній табличці, прикріпленій до виробу.

4. Підключення до Wi-Fi

Дотримуйтеся процедури встановлення сканування для підключення. Застосунок допоможе вам підключити прилад до бездротової мережі у вашому будинку.

Якщо ваш маршрутизатор підтримує WPS 2.0 (або вище), оберіть «ВРУЧНУ», потім натисніть «Налаштування WPS»: На бездротовому маршрутизаторі натисніть кнопку «WPS», щоб встановити зв'язок між двома виробами.

За потреби ви також можете підключити виріб вручну, використовуючи «Пошук мережі».

Код SAID використовується для синхронізації смарт-пристрою з приладом.

MAC-адреса відображається для модуля Wi-Fi.

Процедуру підключення потрібно буде виконати ще раз, якщо ви зміните налаштування маршрутизатора (наприклад, ім'я мережі або пароль чи провайдера).

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Натисніть відповідні цифри, щоб задати час.
- Натисніть «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви задали час, вам потрібно буде задати дату

- Натисніть відповідні цифри, щоб задати дату.
- Натисніть «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час та дату.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

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

- Натисніть значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Натисніть «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

5. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ


Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та 6th Sense.

- Виберіть основну функцію, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, натиснувши на ній.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.

Якщо це доступно для функції, можна натиснути  для активації попереднього нагрівання.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У режимі таймера духову шафу готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

- Щоб налаштувати тривалість, натисніть «Задати час приготування».
- Натисніть відповідні цифри, щоб задати потрібний час приготування.
- Натисніть «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість під час приготування та, таким чином, вручну закінчити готування, виберіть значення тривалості, а потім оберіть «СТОП».

3. НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ 6th SENSE

Функції 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категорією продуктів в меню «СТРАВИ 6th SENSE» (див. відповідні таблиці) та функціями рецептів у меню «LIFESTYLE».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.


4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКУ ПУСКУ

Ви можете відкласти початок приготування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Натисніть «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти до духової шафи і закрийте дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

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.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, натисніть .

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, натисніть «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духова шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

- Натисніть  для зупинки активної функції в будь-який час.

6. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ


Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання. Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури.

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята і натисніть «ГОТОВО», щоб почати приготування.

Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фазу попереднього нагрівання.

Ви можете змінити налаштування за замовчуванням для попереднього нагрівання

для тих функцій приготування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього нагрівання.
- Натисніть значок , щоб увімкнути або вимкнути попереднє нагрівання. Воно буде

встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім натисніть «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.



Перед завершенням приготування духової шафи може нагадати вам перевірити страву таким же чином.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву.
- Закрийте дверцята, потім натисніть «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

8. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, і дисплей покаже, що готування завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.


- Натисніть , щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Натисніть , щоб зберегти подовження готування.

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.


Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення функції натисніть , щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування. Дисплей дозволяє зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.

- Натисніть значок, щоб обрати принаймні одну.
- Натисніть «ЗБЕРЕГТИ ЯК УЛЮБЛЕНУ ФУНКЦІЮ», щоб зберегти функцію.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду обраного натисніть : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Натисніть значок страв, щоб переглянути відповідні списки
- Прокрутіть запропонований список.
- Натисніть потрібний рецепт або функцію.
- Натисніть «ПУСК», щоб розпочати готування.


ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані обраного ви можете додати зображення чи назву до обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.



- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.

- Натисніть «ЗМІНИТИ».
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Натисніть «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.
- Натисніть «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

На екрані обраного також можна видалити збережені функції:


- Натисніть  на функції.
- Натисніть «ПРИБРАТИ».

Ви також можете налаштувати час, коли відображаються різні страви:

- Натисніть .
- Оберіть  «Особисті налаштування».
- Оберіть «Час і дати».
- Натисніть «Час прийому їжі».
- Прокрутіть список і натисніть відповідний час.
- Натисніть відповідну страву, щоб змінити її.

Часовий інтервал можна поєднати лише зі стравами.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.

УВІМКНУТИ ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Натисніть .

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

- Натисніть «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Натисніть «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.

СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

САМООЧИЩЕННЯ

Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

- Перед активацією функції витягніть з духової шафи все приладдя.
- Якщо духовка холодна, налийте 200 мл питної

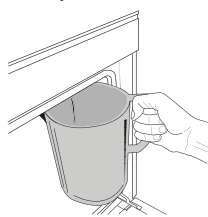
води на дно духової шафи.

- Натисніть «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію очищення.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Натисніть «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

ЗЛИВ

Функція «Злив» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в резервуарі. Для оптимального використання приладу бажано завжди виконувати злив щоразу після завершення режиму приготування з парю.



Вибравши функцію «Злив», виконуйте вказані дії: Відкрийте дверцята і поставте велику ємність під дренажне сопло, розташоване у правому нижньому куті панелі. Після початку зливання не виймайте резервуар, поки операція не буде

завершена. Середня тривалість зливання з повним навантаженням становить близько трьох хвилин.

При необхідності можна призупинити процес зливу, натиснувши кнопку «ПАУЗА» на дисплеї (наприклад, у разі, якщо ємність вже заповнена водою в середині процесу зливу).

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відобразатиметься повідомлення «ВОДА ЗНАДТО ГАРЯЧА: ЗАЧЕКАЙТЕ, ПОКИ ТЕМПЕРАТУРА ЗНИЗИТЬСЯ».

Важливо: Якщо резервуар регулярно не спорожнювати, через кілька днів після останнього заповнення прилад запропонує це зробити, відобразивши повідомлення <ПОТРІБНО ВИКОНАТИ ЦИКЛ ЗЛИВУ>; цей запит не можна ігнорувати, продовження нормальної експлуатації виробу можливе лише після виконання зливу.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати нагрівач та паровий контур у найкращому стані.

На дисплеї з'явиться повідомлення <ВИКОНАЙТЕ ЦИКЛ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ>, яке нагадає вам про регулярне виконання цієї процедури.

Поява повідомлення про необхідність видалення накипу обумовлена кількістю виконаних циклів приготування на парі або годинами роботи парового котла з моменту останнього циклу очищення від накипу (див. таблицю нижче).

Потім з'являється ПОВІДОМЛЕННЯ «ВИДАЛИТИ НАКИП»	ЩО РОБИТИ
15 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 22 годин	Рекомендується видалити накип
20 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 30 годин	Неможливо запустити цикл з парю, поки не буде виконано цикл очищення від накипу

Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення бака і внутрішнього парового контуру.

Середня тривалість повного виконання функції становить близько 185 хвилин. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї.

Зверніть увагу: функцію можна призупинити, але при цьому весь цикл видалення накипу необхідно буде повторити.

» ФАЗА 1.1: ЗЛИВ (до 3 хв.)

Якщо резервуар не зовсім порожній, необхідно злити його вміст, перш ніж розпочати процес видалення накипу. У цьому разі злийте вміст резервуара, як описано у спеціальному параграфі «Злив».

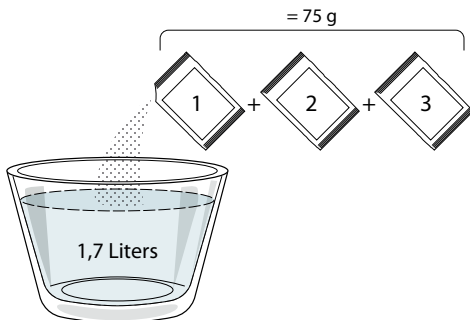
Якщо в резервуарі немає води, прилад автоматично пропустить цю операцію та перейде до ФАЗИ 1.2.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відобразиться повідомлення «ВОДА ЗНАДТО ГАРЯЧА: ЗАЧЕКАЙТЕ, ПОКИ ТЕМПЕРАТУРА ЗНИЗИТЬСЯ».

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

» ФАЗА 1.2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (~120 ХВИЛИН)

Коли на дисплеї з'явиться повідомлення про приготування розчину, додайте 3 порційних пакетика (по 75 г) спеціального засобу для видалення накипу в духовій шафі WPRO* на 1,7 літра питної води кімнатної температури.



Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть **START**, щоб розпочати основний процес видалення накипу.

На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати процес виконання, стоячи біля приладу. Після завершення кожної фази лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступної фази.

» ФАЗА ЗЛИВУ (до 3 хв.)

Коли на дисплеї з'явиться повідомлення <ВСТАНОВІТЬ КОНТЕЙНЕР ПІД ЗЛИВНИМ ОТВОРОМ>, злийте вміст, як описано у спеціальному параграфі «Злив».

» ФАЗА 2.1: ДОЛИВАННЯ ВОДИ

Щоб почистити бачок і контур пари, необхідно виконати цикл ополіскування.

При появі на дисплеї повідомлення <ЗАПОВНІТЬ РЕЗЕРВУАР> залийте питну воду у відсік, поки не з'явиться повідомлення <РЕЗЕРВУАР ЗАПОВНЕНИЙ>.

» ФАЗА 2.2: ОПОЛІСКУВАННЯ (~65 хв.)

Тепер система готова до запуску процесу останнього ополіскування, натисніть кнопку **START**, щоб запустити процес.

» ФАЗА 2.3: ЗЛИВ (ДО 3 ХВ.)

Після останньої процедури зливу натисніть **CLOSE** для завершення видалення накипу.

Коли процедура видалення накипу буде завершена, можна буде використовувати всі функції пари.

*WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu

Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.


БЕЗ ЗВУКУ

Натисніть значок, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.

БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб увімкнути блокування:

- Натисніть значок .

Щоб вимкнути блокування:

- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по повідомленню на дисплеї.

ІНШІ РЕЖИМИ

Для вибору режиму «Шабат» та доступу до керування потужністю.

УПОДОБАННЯ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.



























































































WI-FI

Для зміни налаштувань або налаштування нової домашньої мережі.

ВІДОМОСТІ

Щоб вимкнути «Демонстраційний режим для магазину», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	 
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	
		Так	160 - 200	35 - 90	 
Печиво / пісочне печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	 
		Так	135	40 - 60	  
Тістечка / кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	 
		Так	150	40 - 60	  
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	 
		Так	180 - 190	35 - 45 *	  
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130 - 150	 
		Так	90	140 - 160 *	  
Піца / хліб / фокачча		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 - 230	20 - 50	 
Піца (тонка, товста, фокачча)		Так	220 - 240	25 - 50 *	  
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	
		Так	250	10 - 20	 
		Так	220 - 240	15 - 30	  
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	180 - 190	45 - 55	
		Так	180 - 190	45 - 60	 
		Так	180 - 190	45 - 70 *	  
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	 
		Так	180 - 190	20 - 40 *	  
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	

ФУНКЦІЇ



Стандартний



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



Тривале приготування



Приготування 4 страв



Конвекція Eco

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		—	170	110 - 150	
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска (3 кг)		Так	190 - 200	80 - 130	
Запечена риба / у пергаменті(філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	
Тост		—	3 (висока)	3 - 6	
Рибне філе / стейки		—	2 (Середня)	20 - 30 **	
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		—	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 **	
Жарена курятина (1-1,3 кг)		—	2 (Середня)	55 - 70 ***	
Ніжка ягняти / гомілки		—	2 (Середня)	60 - 90 ***	
Смажена картопля		—	2 (Середня)	35 - 55 ***	
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	
Печиво	Печиво	Так	135	50 - 70	
Тарти	Тарти	Так	170	50 - 70	
Круглі піци	Кругла піца	Так	210	40 - 60	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	Меню	Так	190	40 - 120	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 *	
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 *	
Риба та овочі		Так	180	30 - 50 *	
Фаршировані шматки м'яса		—	200	80 - 120 *	
М'ясна вирізка (кріль, курка, ягня)		—	200	50 - 100 *	

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

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

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / лист для випікання



Піддон із 500 мл води



Паровий лоток

ЧИСТА ПАРА

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя	
Свіжі овочі (цілі)	—	100	30 - 80	 2	 1
Свіжі овочі (нарізані)	—	100	15 - 40	 2	 1
Заморожені овочі	—	100	20 - 40	 2	 1
Ціла риба	—	90	40 - 50	 2	 1
Рибне філе	—	90	20 - 30	 2	 1
Курячі філе	—	100	15 - 50	 2	 1
Яйця	—	100	10 - 30	 2	 1
Фрукти (цілі)	—	100	15 - 45	 2	 1
Фрукти (нарізані)	—	100	10 - 30	 2	 1

Виберіть функцію «Чиста пара» в меню ручних функцій. Задайте температуру та час готування. Можливо, вам необхідно буде заповнити резервуар для води перед запуском циклу.

Якщо рівень у резервуарі з водою занижений, паровий цикл не запуститься. Для запуску всіх функцій з паром необхідно мати повний резервуар води або щоб в ньому було приблизно 1,7 літрів води. Після досягнення максимального рівня в резервуарі з водою на дисплеї з'явиться повідомлення «Резервуар з водою повний». Якщо в якийсь момент рівень води стає занадто низьким, цикл призупиниться, та на дисплеї з'явиться повідомлення «Залийте воду».

Для досягнення найкращих результатів рекомендується уникати перегріву печі. Якщо піч гаряча, рекомендується використовувати ручний цикл «Конвекція + пара» або почекаати, поки піч остигне.

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / лист для випікання



Піддон із 500 мл води



Паровий лоток

КОНВЕКЦІЯ + ПАРА



























Рецепт	Рівень подавання пари	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Пісочне печиво / печиво	НИЗЬКА	-	140 - 150	35 - 55	3
	НИЗЬКА	-	140	30 - 50	4 1
	НИЗЬКА	-	140	40 - 60	5 3 1
Тістечка / кекси	НИЗЬКА	-	160 - 170	30 - 40	3
	НИЗЬКА	-	150	30 - 50	4 1
	НИЗЬКА	-	150	40 - 60	5 3 1
Пироги з дріжджового тіста	НИЗЬКА	-	170 - 180	40 - 60	2
Бісквіти	НИЗЬКА	-	160 - 170	30 - 40	2
Фокачча	НИЗЬКА	-	200 - 220	20 - 40	3
Хлібина	НИЗЬКА	-	170 - 180	70 - 100	3
Хлібна булочка	НИЗЬКА	-	200 - 220	30 - 50	3
Багет	НИЗЬКА	-	200 - 220	30 - 50	3
Смажена картопля	СЕРЕДНІЙ	-	200 - 220	50 - 70	3
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНІЙ	-	180 - 200	60 - 100	3
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНІЙ	-	160 - 180	60-80	3
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНІЙ	-	200 - 220	40 - 50	3
Ростбіф з кров'ю 2 кг	СЕРЕДНІЙ	-	200	55 - 65	3
Нога ягняти	СЕРЕДНІЙ	-	180 - 200	65 - 75	3
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНІЙ	-	160 - 180	85 - 100	3
Курка/цесарка/качка (1 – 1,5 кг)	СЕРЕДНІЙ	-	200 - 220	50 - 70	3
Курка / цесарка / качка (шматками)	СЕРЕДНІЙ	-	200 - 220	55 - 65	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНІЙ	-	180 - 200	25 - 40	3
Рибні філе	ВИСОКА	-	180 - 200	15 - 30	3

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

Список таблиць: рецепти, для яких потрібне попереднє прогрівання, температура (°C), рівень потужності гриля, час приготування (хвилини), приладдя та рівень, рекомендований для приготування страви. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страву не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтесь наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

Якщо рівень у резервуарі з водою занижений, паровий цикл не запуститься. Для запуску всіх функцій з парою необхідно мати повний резервуар води, або щоб в ньому було приблизно 1,7 літрів води. Після досягнення максимального рівня в резервуарі з водою на дисплеї з'явиться повідомлення «Резервуар з водою повний». Якщо в якийсь момент рівень води стає занадто низьким, цикл призупиниться, та на дисплеї з'явиться повідомлення «Залийте воду».

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт		Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя		
Запіканки/ Запечені макарони	Свіжа лазанья	500 - 3000 г	-	2 	1 	
	Заморожена лазанья	500 - 3000 г	-	2 	1 	
Рис і каші	Рис 🍲	Білий рис	100 - 500 г	-	2 	1 
		Коричневий рис	100 - 500 г	-	2 	1 
		Цільнозерновий рис	100 - 500 г	-	2 	1 
	Насіння та каші 🍲	Кіноа	100 - 300 г	-	2 	
		Пшоно	100 - 300 г	-	3 	
		Ячмінь	100 - 300 г	-	3 	
		Спельта	100 - 300 г	-	3 	
М'ясо	Яловичина	Ростбіф	600 - 2000 г	-	3 	
		Гамбургер	1,5 - 3 см	3/5	5 	
	Свинина	Печеня	600 - 2500 г	-	3 	
		Реберця	один лист	2/3	5 	1 
	Курка	Жарена курятина	600 - 3000 г	-	2 	
		Філе/грудка	1 - 5 см	2/3	5 	
	М'ясні страви	Кебаб	одна решітка	1/2	2 	1 
		Сосиски й сардельки	1,5 - 4 см	2/3	5 	
	М'ясо на пару 🍲	Курячі філе	1 - 5 см	-	2 	
		філе індички	1 - 5 см	-	2 	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці
























Піддон / лист для випікання



Піддон із 500 мл води

Рецепт		Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя		
Риба та морепродукти	Запечене філе та стейки	ФІЛЕ	0,5 - 2,5 см	-	5	
		Заморожене рибне філе	0,5 - 2,5 см	-	4	
	Філе та стейки на парі 🍷	ФІЛЕ	0,5 - 2,5 см	-	3	2
		Заморожене філе	0,5 - 2,5 см	-	3	2
	Морепродукти на грилі	Молюски	один лист	-	4	
		Мідії	один лист	-	4	
		Креветки	один лист	-	4	3
		Великі креветки	один лист	-	4	3
	Морепродукти на парі 🍷	Молюски	500 - 1000 г	-	2	1
		Мідії	500 - 3000 г	-	2	1
		Креветки	100 - 1000 г	-	2	1
		Великі креветки	500 - 1500 г	-	2	1
		Кальмар	100 - 500 г	-	2	1
		Восьминіг	500 - 2000 г	-	2	1
Овочі	Смажені овочі	Картопля	500 - 1500 г	-	3	
		Фаршировані овочі	100 - 500 г кожен	-	3	
		Інші овочі	500 - 1500 г	-	3	
	Запечені овочі	Картопля	один лист	-	3	
		Помідори	один лист	-	3	
		Перець	один лист	-	3	
		Броколі	один лист	-	3	
		Цвітна капуста	один лист	-	3	
		Інше	один лист	-	3	
	Свіжі овочі на пару 🍷	Ціла картопля	50 - 500 г *	-	2	1
		Картопля шматками	один лист	-	2	1
		Горох	200 - 2500 г	-	2	1
		Броколі	200 - 3000 г	-	2	1
		Цвітна капуста	200 - 3000 г	-	2	1
	Заморожені овочі на пару 🍷	Заморожений горошок	200 - 3000 г	-	2	1

	Рецепт	Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя
Пироги та тістечка	Бісквіт у формі з фольги	500 - 1200 г	-	 2
	Печиво	200 - 600 г	-	 3
	Круасани (заморожені)	один лист *	-	 3
	Заварне тісто	один лист *	-	 3
	Тарт у формі з фольги	400 - 1600 г	-	 3
	Штрудель	400 - 1600 г	-	 3
	Фруктовий пиріг	500 - 2000 г	-	 2
Солоні пироги	-	800 - 1200 г	-	 2
Хліб	Булочки 🍞	60 - 150 г кожен	-	 3
	Хліб для сендвічів у формі 🍞	400 - 600 г кожен	-	 2
	Великий хліб 🍞	700 - 2000 г	-	 2
	Багети 🍞	200 - 300 г кожен	-	 3
Піца	Тонка	круглий лист *	-	 2
	Товста	круглий лист *	-	 2
	Заморожено	1 - 4 шари *	-	 2
				 4  2
Фрукти на пару 🍌	Ціла	100 - 400 г	-	 2  1
	Шматки	500 - 3000 г	-	 2  1

Якщо рівень у резервуарі з водою занижений, паровий цикл не запуститься. Для запуску всіх функцій з парою необхідно мати повний резервуар води, або щоб в ньому було приблизно 1,7 літрів води. Після досягнення максимального рівня в резервуарі з водою на дисплеї з'явиться повідомлення «Резервуар з водою повний». Якщо в якийсь момент рівень води стає занадто низьким, цикл призупиниться, та на дисплеї з'явиться повідомлення «Залийте воду».

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / лист для випікання



Піддон із 500 мл води



Паровий лоток

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.
Забороняється застосовувати пароочищувачі.

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

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла.

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

- Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

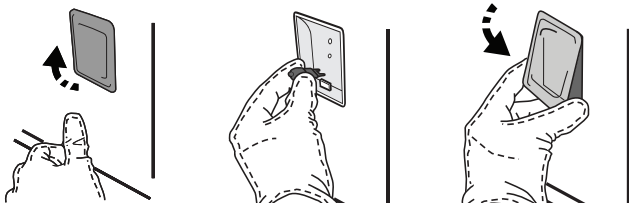
- Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть напрямні для решітки.
3. Зніміть плафон лампи.
4. Замініть лампу.
5. Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці.
6. Встановіть напрямні для решітки на місце.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

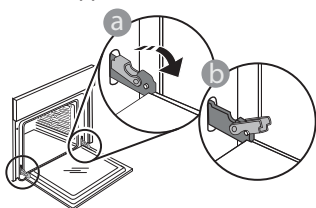
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

У разі використання галогенних ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.



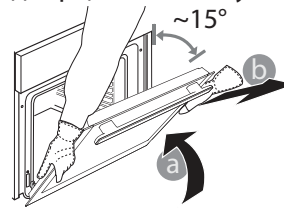
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



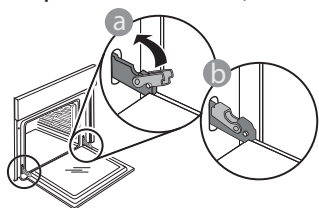
- Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і

водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

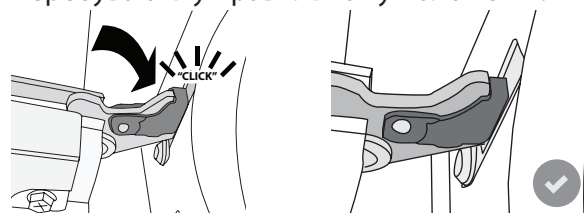


Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

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



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



- 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.

Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Функція Wi-Fi недоступна в Росії

Які Wi-Fi-протоколи підтримуються?

Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?

Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

Яка версія WPS підтримується?

WPS 2.0 або вище. Зверніться до документації маршрутизатора.

Чи є відмінності у використанні смартфонів (або планшета) з Android та iOS?

Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте, це не має принципового значення.

Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний 3G-модем?

Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристроїв.



Як я можу перевірити, чи працює моє домашнє інтернет-з'єднання, і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?

Ви можете пошукати свою мережу на своєму смарт-пристрої. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?

Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначений MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

Де я можу знайти MAC-адресу пристрою?

Натисніть , потім натисніть Wi-Fi  або подивіться на приладі: на ньому знаходиться етикетка з SAID і MAC-адресою. MAC-адреса складається з комбінації цифр і букв, що починаються з «88:e7».

Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Щоб перевірити, чи видно мережу пристрою і чи підключена вона до хмари, використовуйте смарт-пристрій і додаток «6th Sense Live».

Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?

Переконайтеся, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність.

Переконайтеся в тому, що кількість ваших пристроїв з підтримкою WiFi не перевищує максимально допустимі кількості, дозволені маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від духової шафи?

Зазвичай сигнал WiFi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу, з якого зроблені стіни. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає приладу?

Ви можете використовувати певні пристрої для розширення вашого домашнього Wi-Fi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори Wi-Fi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки приладу).

Як дізнатися назву і пароль моєї бездротової мережі?

Див. користувацьку документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристрою за допомогою підключеного приладу.

Що я можу зробити, якщо мій маршрутизатор використовує сусідський WiFi-канал?

Налаштуйте маршрутизатор для використання вашого домашнього WiFi-каналу.

Що робити, якщо на дисплеї відображається або духовна шафа не може встановити стабільне з'єднання з домашнім маршрутизатором?

Прилад може бути успішно підключений до маршрутизатора, але він не має доступу до Інтернету. Для підключення приладу до мережі Інтернет необхідно перевірити налаштування маршрутизатора і/або каналу передачі даних.

Налаштування маршрутизатора: Потрібно увімкнути NAT, правильно налаштувати брандмауер і DHCP. Підтримується наступне шифрування паролів: WEP, WPA, WPA2. Щоб спробувати інший тип шифрування, див. «Посібник з експлуатації маршрутизатора».

Канал передачі даних: Якщо ваш інтернет-провайдер обмежив кількість MAC-адрес, доступних для підключення до Інтернету, можливо, ви не зможете підключити свій пристрій до хмари. MAC-адреса — це унікальний ідентифікатор пристрою. Будь ласка, зверніться до вашого провайдера інтернет-послуг, як підключати до Інтернету пристрої, відмінні від комп'ютера.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?
Налаштувавши мережу, вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть духову шафу: Переконайтеся, що програма відображає статус призначеного для користувача інтерфейсу приладу.

Відображення деяких налаштувань в застосунку може зайняти деякий час.










Як я можу змінити свій профіль Whirlpool, не відключаючи при цьому свої прилади?

Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видалити свої прилади зі старого облікового запису, до того, як перемістити їх в новий.

Що робити в разі заміни маршрутизатора?

Ви можете зберегти одні і ті ж налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з приладу і повторно налаштувати параметри.

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, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте ім число, яке відображається після літери F. Натисніть  , натисніть  і оберіть «Factory Reset» (Скидання до заводських налаштувань). Усі збережені налаштування будуть видалені.
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 ампер. Щоб змінити її, натисніть  , оберіть  «Додаткові режими» і після цього оберіть «Керування потужністю».
Духова шафа не нагрівається.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть  , виберіть «Інформація»  і після цього оберіть «Демонстраційний режим» для виходу.
На дисплеї відобразиться значок  .	Маршрутизатор Wi-Fi вимкнений. Налаштування параметрів маршрутизатора змінилися. Сигнал бездротового з'єднання не досягає приладу. Духова шафа не може забезпечити стабільний доступ до домашньої мережі. Підключення не підтримується.	Перевірте, чи підключений маршрутизатор Wi-Fi до Інтернету. Переконайтеся, що потужність сигналу Wi-Fi поблизу приладу належна. Спробуйте перезавантажити маршрутизатор. Див. розділ «Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ» Якщо параметри домашньої бездротової мережі змінилися, встановіть з'єднання з мережею: Натисніть  , натисніть  «WiFi» і потім оберіть «Підключення до мережі».
Підключення не підтримується.	Дистанційне керування не дозволено у вашій країні.	Перед придбанням перевірте, чи дозволено у вашій країні дистанційне керування електронними приладами.
Під час приготування пара виходить з контейнера.	Низький рівень води у резервуарі.	Додайте склянку питної води.



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

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

