



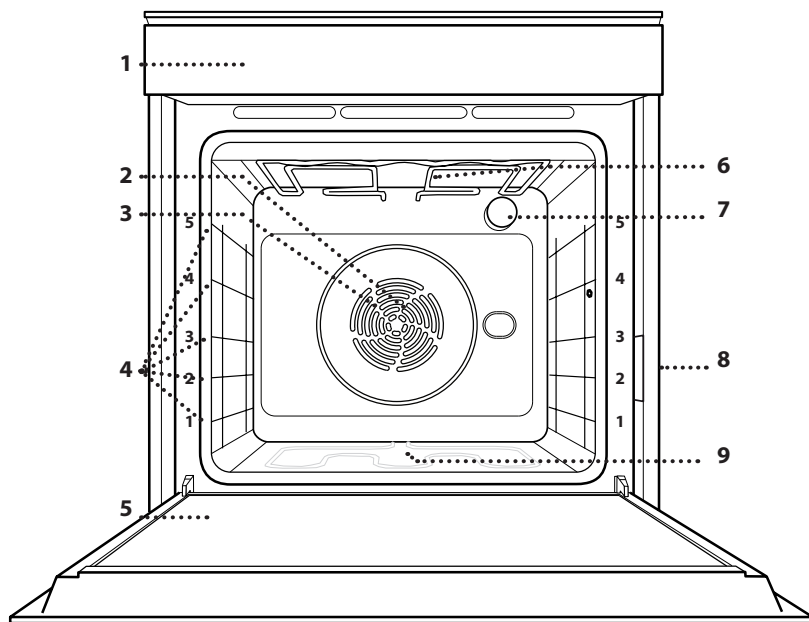
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ
WHIRLPOOL

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



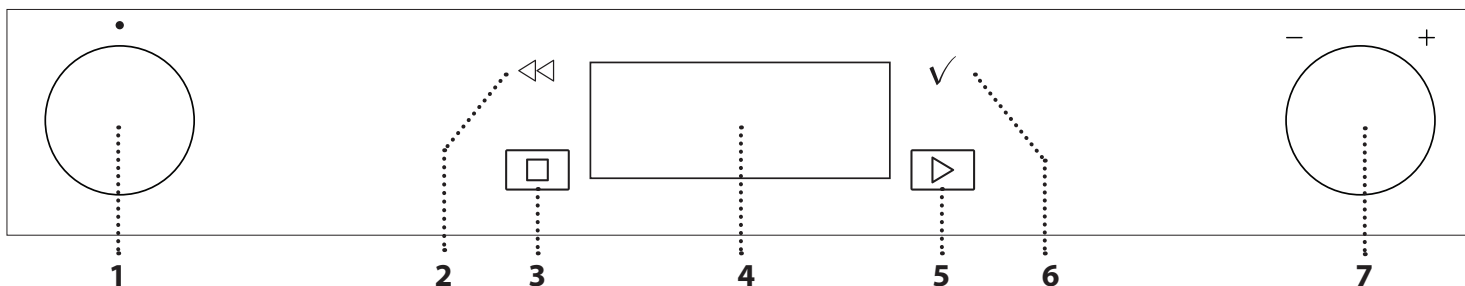
Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть
будь-яку функцію. Щоб вимкнути
духову шафу, поверніть ручку у
положення «0».

2. НАЗАД

Для повернення до попереднього
екрану.

Дозволяє змінити налаштування під
час готування.

3. СТОП

Для миттєвого припинення виконання
активованої функції.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ПУСК

Щоб негайно запустити функцію.

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або
встановленого значення.

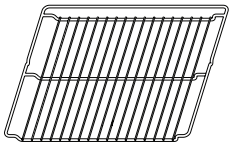
7. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для прокручування меню і
застосування або зміни налаштувань.

Зверніть увагу: Ручки висунуться.
Натисніть на центр ручки, щоб висунути її
назовні.

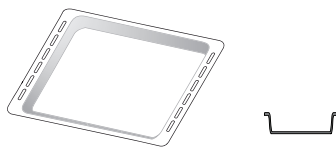
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



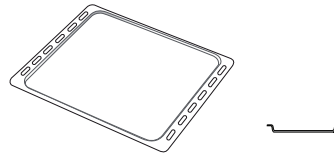
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПІДДОН



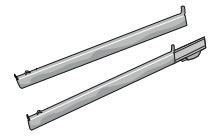
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнитися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

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

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

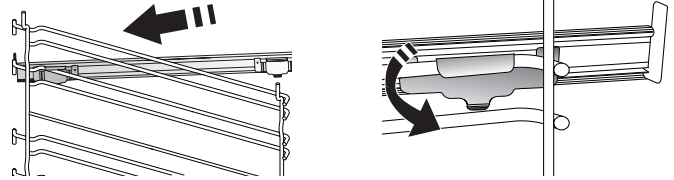
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

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

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

0

ВИМК

Щоб вимкнути духову шафу.

6th
sense

6th SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солони пироги, хліб, піца) повністю автоматичним.

Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



КОНВЕКЦІЯ

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.



ФУНКЦІЇ COOK 4

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



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. 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.

• ТУРБО ГРИЛЬ

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

використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.



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.



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

• ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Традиційний режим». Зачекайте закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву в духову шафу.

• ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА

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

• MAXI COOKING

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

• ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

• РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для прискореного розморожування продуктів.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. ВИБІР МОВИ

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



За допомогою *ручки регулювання* перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть ✓, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши пункт «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», який можна відкрити, повернувши *ручку вибору* в положення ⚙️.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею

Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

• ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

• 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.



АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ - РЕЖИМ "PYRO"

Для усунення бризок, що утворилися під час готування, з використанням циклу за дуже високої температури (близько 500° С). Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (піроліз) та скорочений цикл (піроліз еко). Рекомендуємо використовувати швидкий цикл через регулярні інтервали та повний цикл, якщо духову шафу сильно забрудниться.



НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

Коли режим «ЕСО» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і через 1 хвилину лампа вимкнеться. Він автоматично активується у разі натискання будь-якої кнопки.

Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Вимк».

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



ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).




Поверніть *ручку регулювання* щоб обрати 16 ВИСОКА або 13 НИЗЬКА та підтвердіть, натиснувши ✓.

3. УСТАНОВІТЬ ЧАС

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



Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити поточне значення годин, і натисніть **✓**: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин. Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити хвилини, і натисніть **✓** для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть пункт «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», який можна відкрити, повернувши *ручку вибору* в положення .

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Поверніть *ручку вибору* для увімкнення духової шафи і відображення на дисплеї однієї з функцій.

Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї буде відображатися перший доступний пункт), повертайте *ручку регулювання*, поки не з'явиться потрібний пункт.

На дисплеї буде відображено назву функції та її основні налаштування: Натисніть **✓** для підтвердження.



2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

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

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

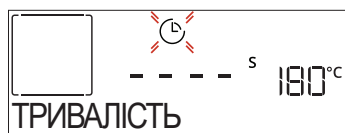



Коли значення блимає на дисплеї, поверніть *ручку регулювання*, щоб змінити його, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження і зміни налаштувань (якщо це можливо).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень гриля можна змінити за допомогою *ручки регулювання*.

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

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою *ручки регулювання* встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо вибране ручне керування готуванням (без таймера): Натисніть **▶**, щоб підтвердити та запустити функцію. У цьому разі ви не зможете встановити час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Зверніть увагу: Час приготування можна відрегулювати під час готування: натисніть **◀** для зміни налаштувань.


4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

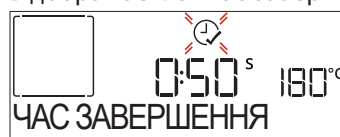
Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із печі захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ)

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



Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **✓** для підтвердження і активуйте функцію.

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

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фази 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 *ручки регулювання* можна скоригувати запрограмований час завершення готування або натиснути кнопку **◀** для зміни налаштувань.

6th SENSE

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

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

ВАГА / ВИСОТА (КРУГЛЕ ДЕКО)



Щоб правильно налаштувати функцію, дотримуйтесь вказівок на дисплеї. Коли з'явиться запит, поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити потрібне значення, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ / ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, поверніть *ручку регулювання* на бажаний рівень, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть або для підтвердження і запустіть виконання функції.

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

3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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

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

Зверніть увагу: Після запуску приготування на дисплеї відобразиться найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

Виконання активованої функції можна зупинити в будь-який момент, натиснувши .

Зверніть увагу: Якщо духова шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть , щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

4. 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 цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ».

В цей момент відкрийте дверцята, покладіть продукти до духової шафи, закрийте дверцята і запустіть готування, натиснувши або .

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання. За допомогою *ручки регулювання* у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

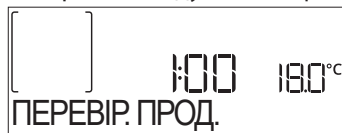
При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів. Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята.

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



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

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

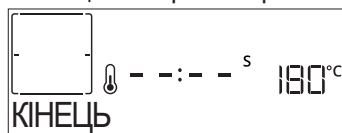


Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть або , щоб продовжити готування.

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

6. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



Поверніть *ручку регулювання*, щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри готування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

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



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання.

Можна зупинити функцію в будь-який час, натиснувши або повернувши *ручку вибору* в положення «0», щоб вимкнути духову шафу.


. ВИБРАНЕ

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





Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть , в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть . Після натиснення кнопки поверніть *ручку регулювання*, щоб вибрати номер позиції, потім натисніть для підтвердження.

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

Щоб викликати збережену функцію через деякий час, поверніть *ручку вибору функцій* на  : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Поверніть *ручку регулювання*, щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши , а потім натисніть  для активування.

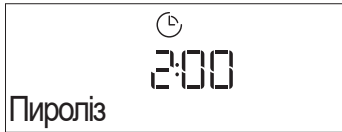
. АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ



Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.


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

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

Поверніть *ручку вибору* на , щоб відобразити «Піроліз» на дисплеї.





Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати потрібний цикл, і натисніть  для підтвердження. Якщо цикл вибрано, за потреби поверніть *ручку регулювання*, щоб налаштувати час завершення (затримку початку), а потім натисніть  для підтвердження.

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

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

. ТАЙМЕР


Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і поверніть *ручку регулювання*: На дисплеї з'явиться значок  . Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажану тривалість, а потім натисніть , щоб активувати таймер.




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

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування. Змінити встановлений час таймера можна за допомогою *ручки регулювання*.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати функцію. Поверніть *ручку вибору*, щоб увімкнути духову шафу, і виберіть потрібну функцію. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Зверніть увагу: На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок ) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, поверніть *ручку вибору* у положення «0» для зупинення виконання поточної активної функції.














































. БЛОКУВАН. КНОПОК

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



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути у будь-який момент, повернувши *ручку вибору* у положення «0».

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕМІШАТИ (ВІД ЧАСУ ГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
КАСЕРОЛЬ ТА ПАСТА	Лазанья	–	0,5 - 3 кг	–	2 	
М'ЯСО	СМАЖ. ЯЛОВИЧИНА	ПЕЧЕНЯ (готовність 0)	0,6 - 2 кг	–	3 	
		ГАМБУРГЕРИ (готовність 0)	1,5 - 3 см	3/5	5 4  	
	СМАЖ.СВИНИНА	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2,5 кг	-	3 	
		Сосиски і ковбаски	1,5 - 4 см	2/3	5 4  	
	СМАЖ. КУРЯТИНА	Ціла	0,6 - 3 кг	–	2 	
		ФІЛЕ І ГРУДИНКА	1 - 5 см	2/3	5 4  	
КЕБАБИ	–	1 решітка	1/2	5 4  		
РИБА	Філе	–	0,5 - 3 см	–	3 2  	
	ФІЛЕ ЗАМОРОЖЕНЕ	–	0,5 - 3 см	-	3 2  	
ОВОЧІ	СМАЖЕНІ ОВОЧІ	Картопля	0,5 - 1,5 кг	–	3 	
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг шт.	–	3 	
		СМАЖЕНІ ОВОЧІ	0,5 - 1,5 кг	-	3 	
	ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	Картопля	1 піддон	–	3 	
		Томати	1 піддон	–	3 	
		Перець	1 піддон	–	3 	
		Броколі	1 піддон	–	3 	
		ЦВІТНА КАПУСТА	1 піддон	-	3 	
		Інше	1 піддон	–	3 	
		ПІДНЯТТЯ.ТІСТА Д/ ПИРОГА В ФОРМІ	БІСКВІТНИЙ ТОРТ	0,5 - 1,2 кг	–	3 
ПИРОГИ ТА ІНША ВИПІЧКА	Тістечка й пироги з начинкою	Печиво	0,2 - 0,6 кг	–	3 	
		Заварне тістечко	1 піддон	–	3 	
		ФРУКТОВИЙ ПИРИГ	0,4 - 1,6 кг	-	3 	
		Штрудель	0,4 - 1,6 кг	–	3 	
		Пиріг фрукт.нач.	0,5 - 2 кг	–	3 	
СОЛОНІ ПИРОГИ:	–	0,8 - 1,2 кг	–	2 		
ХЛІБ	Булочки	–	60 - 150 г кожен	–	3 	
	Хліб для сендвічів в формі	–	400 - 600 г кожен	-	2 	
	ВЕЛИКИЙ ХЛІБ	–	0,5 - 2,0 кг	–	2 	
	БАГЕТИ	–	200 - 300 г кожен	–	3 	
ПІЦА	ТОНКЕ ТІСТО	–	кругле деко	-	2 	
	ТОВСТЕ ТІСТО	–	кругле деко	-	2 	
	Заморожено	–	–	1 - 4 шари	–	2 
		–	–	–	–	4 2  
		–	–	–	–	5 3 1   
–	–	–	–	–	5 3 2 1    	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



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



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	
		Так	160 - 200	35 - 90	
Печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка / кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35 - 45 *	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130 - 150	
		Так	90	140 - 160 *	
Піца / хліб / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 - 230	20 - 50	
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	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 *	

ФУНКЦІЇ



Традиц. режим



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



Maxi Cooking



Cook 4



Конвекція есо

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / відкриті пироги / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	
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)		–	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 / поребринка / гамбургери		–	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 ***	
Смажена курка 1-1,3 кг		–	2 (Середня)	55 - 70 **	
Ніжка ягняти / гомілки		–	2 (Середня)	60 - 90 **	
Смажена картопля		–	2 (Середня)	35 - 55 **	
Овочева запіканка		–	3 (висока)	10 - 25	
Печиво	 Печиво	Так	135	50 - 70	
Фруктовий пиріг	 Фруктовий пиріг	Так	170	50 - 70	
Піца+прогрів	 Піца	Так	210	40 - 60	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	 Меню	Так	190	40 - 120 *	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 *	
М'ясо з картопля		Так	200	45 - 100 *	
Риба та овочі		Так	180	30 - 50 *	
Фаршировані шматки м'яса		–	200	80 - 120 *	
М'ясна вирізка (кролятина, курка, ягня)		–	200	50 - 100 *	

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

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

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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

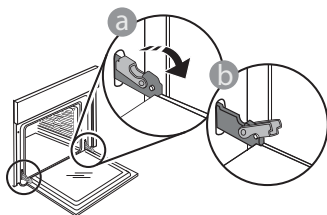
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

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.

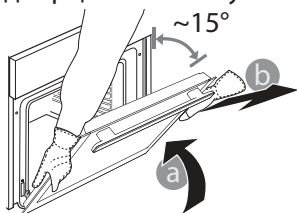
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

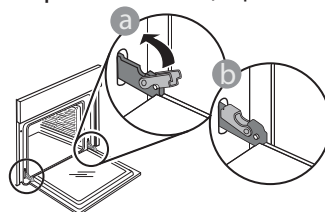
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



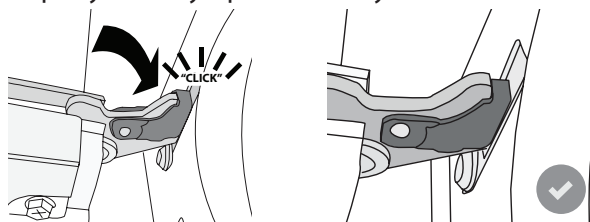
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть піч і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
Духова шафа не нагрівається. Функція не запускається.	Запущено режим «ДЕМО».	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ЕСО» увімк.	Перейдіть до «ЕСО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл чищення.	Почекайте, поки функція не закінчиться та духову шафу не охолоне.



Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки, інструкцію з експлуатації, довідковий листок технічних даних та дані з електроспоживання:

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

