



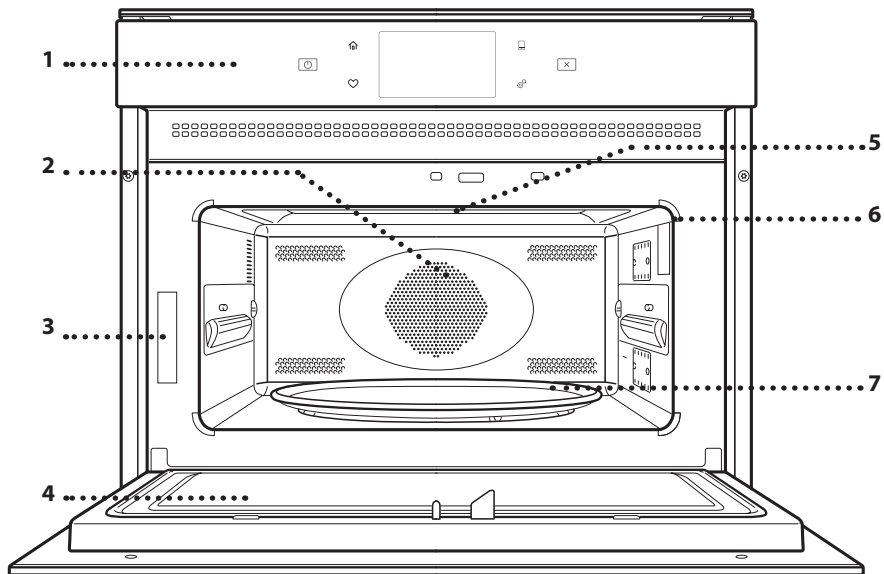
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

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



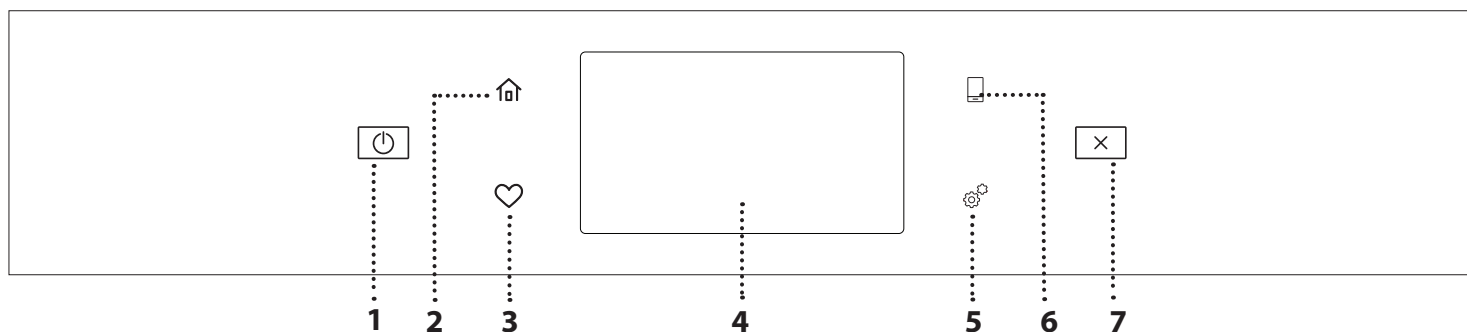
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



- 1. Панель керування
- 2. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
- 3. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
- 4. Дверцята
- 5. Верхній нагрівальний елемент / гриль
- 6. Світло
- 7. Обертове блюдо

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 параметрів, а також зміни налаштувань та параметрів духовки

5. ІНСТРУМЕНТИ

6. ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

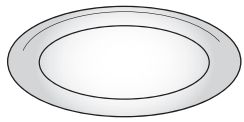
Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

7. СКАСУВАННЯ

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

ПРИЛАДДЯ

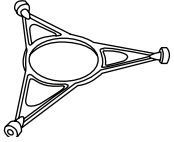
ОБЕРТОВЕ БЛЮДО



Скляне обертове блюдо, що розташовується на підпорі, можна використовувати зі всіма методами готування.

Обертове блюдо необхідно завжди використовувати як основу для інших контейнерів й аксесуарів, за винятком дека для випікання.

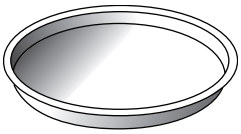
ПІДПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА



Використовуйте підпору лише для скляного обертового блюда.

Не кладіть на підпору інші аксесуари.

ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ

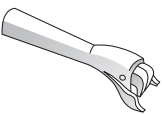


Лише для використання з відповідним функціями.

Деко для запікання (для хрусткої скоринки) завжди слід розміщувати у центрі скляного

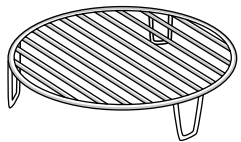
обертового блюда, та його можна попередньо нагріти, поки воно порожнє, використовуючи спеціальну функцію призначену тільки для цієї мети. Кладіть продукти безпосередньо на деко для запікання.

РУЧКА ДЛЯ ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ



Застосовується для витягування гарячого дека для запікання з духової шафи.

РЕШІТКА



Дозволяє розміщувати продукти ближче до гриля для ідеального підрум'янювання страв і забезпечує оптимальну циркуляцію повітря.

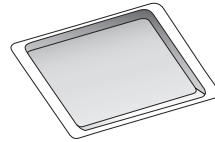
Її слід застосовувати як основу для дека Crisp під час виконання деяких функцій «6th Sense Crisp Fry».

Помістіть решітку на обертове блюдо, слідкуючи за тим, щоб воно не контактувало з іншими поверхнями.

Кількість та тип приладдя може відрізнитися залежно від придбаної моделі.

Інші види приладдя не входять до комплекту постачання,

ПРЯМОКУТНЕ ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



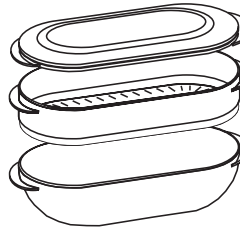
Використовуйте деко для випікання лише з функціями, призначеними для випікання з конвекцією; ніколи не використовуйте його в комбінації з

мікрохвилями.

Вставляйте деко горизонтально на полицю у відділенні для приготування.

Зверніть увагу: Не потрібно виймати обертове блюдо та його підпору під час використання дека для випікання.

ПАРОВАРКА



Для приготування на парі таких страв, як риба або овочі, помістіть їх у кошик (2) і налейте питну воду (100 мл) на дно пароварки (3), щоб отримати необхідну кількість пари.

Щоб зварити такі продукти, як картопля, паста, рис або злаки, покладіть їх безпосередньо на дно пароварки (кошик не потрібний) і додайте питну воду у кількості, що потрібна для приготування страви.

Для досягнення найкращих результатів накрийте пароварку кришкою (1), що постачається в комплекті.

Завжди ставте пароварку на скляне обертове блюдо та використовуйте лише з відповідним функціями або з функцією мікрохвиль.

Нижня частина пароварки також призначена для використання в комбінації зі спеціальною функцією чищення парою.

проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

На ринку представлена ціла низка приладдя. Перед придбанням переконайтеся, що вони підходять для використання в мікрохвильовій печі та витримують температуру духової шафи.

Ніколи не використовуйте металеві контейнери для їжі та напоїв під час готування в мікрохвильовій печі.

Завжди перевіряйте, чи не торкається їжа й аксесуари внутрішніх стінок духової шафи.

Перед пуском печі завжди перевіряйте, щоб обертове блюдо вільно оберталося. Будьте обережні, щоб не зсунути з місця обертове блюдо, уставляючи чи знімаючи інші аксесуари.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ



РУЧНІ ФУНКЦІЇ

• МІКРОХВИЛІ

Для швидкого приготування та розігрівання їжі та напоїв.

Потужність (Вт)	Рекомендовано для
900	Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води.
750	Готування овочів.
650	Приготування м'яса та риби.
500	Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир чи яйця. Доведення до готовності пирогів з м'ясом або запіканки з макаронами.
350	Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду.
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

Операція	Продукт	Потужність (Вт)	Тривалість (хв.)
Підігрівання	2 чашки	900	1—2
Підігрівання	Картопляне пюре 1 кг	900	10—12
Розморожування	М'ясний фарш 500 г	160	15—16
Готування	Бісквітний торт	750	7—8
Готування	Яєчний крем	500	16—17
Готування	М'ясний рулет	750	20—22

• ХРУСТКИЙ

Для ідеального підрум'янювання страви як зверху, так і знизу. Цю функцію слід використовувати лише із спеціальним деко для запікання.

Продукт	Тривалість (хв.)
Дріжджовий пиріг	7—10
Гамбургер	8—10 *

* Переверніть страву через половину часу приготування.

Необхідне приладдя: деко Crisp, ручка для дека Crisp

• ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ

Для приготування страв у спосіб, який забезпечує результати, подібні до використання конвекційної печі. Деко для випікання й інший кухонний посуд, який підходить для використання в духовій шафі, можна використовувати для приготування певних страв.

Продукт	Темп. (°C)	Тривалість (хв.)
Суфле	175	30—35
Сирний кекс	170 *	25—30
Печиво	175 *	12—18

* Потрібне попереднє прогрівання

Рекомендовані аксесуари: Прямокутне деко для випікання / решітка

• КОНВЕКЦ.+М/ХВИЛІ

Для приготування страв у печі за короткий час. Для оптимізації циркуляції повітря рекомендується використовувати кошик.

Продукт	Потужність (Вт)	Темп. (°C)	Тривалість (хв.)
Печеня	350	170	35—40
М'ясний пиріг	160	180	25—35

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ГРИЛЬ

Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Ми рекомендуємо перевертати їжу під час приготування.

Продукт	Рівень гриля	Тривалість (хв.)
Тост	Високий	5—6
Великі креветки	Середня	18—22

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ГРИЛЬ + МІКРОХВИЛЬОВИЙ НАГРІВ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями гриля.

Продукт	Потужність (Вт)	Рівень гриля	Тривалість (хв.)
Картопляна паніровка	650	Середня	20—22
Картопля в мундирі	650	Високий	10—12

Рекомендоване приладдя: Решітка

• TURBO GRILL

Для отримання ідеального результату поєднано гриль і піч з повітряною конвекцією. Ми рекомендуємо перевертати їжу під час приготування.

Продукт	Рівень гриля	Тривалість (хв.)
Кебаб з курки	Високий	25—35

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛЬОВИЙ НАГРІВ

Поєднання мікрохвиль, гриля і печі з повітряною конвекцією для швидкого готування та підрум'янювання страв.

Продукт	Потужність (Вт)	Рівень гриля	Тривалість (хв.)
Канелони, заморожені	650	Високий	20—25
Свині відбивні	350	Високий	30—40

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Для швидкого попереднього нагріву духовки перед циклом приготування.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ПІДІГРІВ

Щойно приготована страву (наприклад, м'ясо, смажена або пироги) залишатиметься гарячою та хрусткою.

» ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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



ФУНКЦІЇ 6th SENSE

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

• 6th SENSE - РОЗМОРОЖУВАННЯ

Використовується для швидкого розморожування різних типів їжі. Необхідно лише вказати вагу. Для досягнення найкращих результатів завжди кладіть продукти безпосередньо на скляне обертове блюдо.

РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА

Ця ексклюзивна функція Whirlpool дозволяє розморожувати заморожений хліб. Завдяки поєднанню технологій «Розморожування» та «Крісп» хліб буде смачним і ніби свіжоспеченим. Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і підігрівання заморожених булочок, багетів і круасанів. Разом з цією функцією слід використовувати деко для запікання.

Продукт	Вага
 РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА	50—800 г
М'ЯСО	100—2000 г
ПТИЦЯ	100—3000 г
РИБА	100—2000 г
ОВОЧІ	100—2000 г
ХЛІБ	100—2000 г

• 6th SENSE - ПОВТОРНИЙ НАГРІВ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть страву на термостійку тарілку або миску, призначену для використання в мікрохвильовій печі. Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга. Щоб гарантовано поліпшити результат, після закінчення процесу нагрівання залиште прилад на 1—2 хвилини, особливо це стосується заморожених продуктів.

Не відкривайте дверцята під виконання цієї функції.

• 6th SENSE - ПАРА

Використовується для приготування страв на парі, наприклад овочів або риби, за допомогою пароварки, яка входить у комплект постачання. На підготовчому етапі пара автоматично створюється за рахунок кип'ятіння води, наливої на дно пароварки. Тривалість цього етапу може бути різною. Потім у духовій шафі відбувається готування страви на парі протягом встановленого часу.

Встановлюйте 1—4 хвилини для м'яких овочів, таких як брокколи та цибуля, або 4—8 хвилин для більш жорстких овочів, таких як морква та картопля.

Не відкривайте дверцята під виконання цієї функції.

Необхідне приладдя: пароварка

• 6th SENSE CRISP FRY

Ця корисна й ексклюзивна функція поєднує в собі якість функції «КРІСП» з властивостями циркуляції теплого повітря. Це дозволяє отримати в результаті смаження хрусткий, смачний продукт при відчутному зменшенні кількості олії, використовуюваної в порівнянні з традиційним способом готування, і навіть з усуненням потреби в олії в деяких рецептах. З його допомогою можна підсмажити велику кількість страв із напівфабрикатів, як свіжих, так і заморожених.

Використовуйте приладдя відповідно до вказівок у таблиці та отримуйте найкращий результат для кожного виду продуктів (свіжих або заморожених)*).

Продукт	Вага / порції
СМАЖЕНЕ ФІЛЕ В ПАНІРОВЦІ Трохи змастіть олією перед готуванням. Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	100—500 г
ФРИКАДЕЛЬКИ Трохи змастіть олією перед готуванням. Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	200—800 г
РИБА Й ЧИПСИ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp	1—3 порції
КРЕВЕТКИ В ПАНІРОВЦІ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp	100—500 г
КІЛЬЦЯ КАЛЬМАРІВ У ПАНІРОВЦІ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp	100—500 г
РИБНІ ПАЛИЧКИ В ПАНІРОВЦІ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Переверніть, коли з'явиться відповідне повідомлення	100—500 г
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp	200—500 г
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ Почистіть від лущайок і наріжте скибочками. Замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хв. Висушіть рушником і зважте. Змастіть оливковою олією (5%). Розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку. Переверніть, коли з'явиться відповідне повідомлення	200—500 г
ДЕРУНИ Рівномірно розподіліть на деці Crisp	100—600 г
БАКЛАЖАН Наріжте, посоліть і залиште на 30 хв. Вимийте, висушіть і зважте. Змастіть оливковою олією (5%). Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку. Переверніть, коли з'явиться відповідне повідомлення	200—600 г
ПЕРЕЦЬ Наріжте скибочками, зважте і змастіть оливковою олією (5%). Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	200—500 г
ЦУКІНІ Наріжте скибочками, зважте і змастіть оливковою олією (5%). Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	200—500 г
ДЕРУНИ Очистіть і подрібніть. Замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хв. Висушіть рушником і зважте. Змастіть оливковою олією (5%). Розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку. Додайте і переверніть, коли з'явиться відповідне повідомлення	100—600 г
НАГЕТСИ З КУРЯТИНИ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	200—600 г
СИР У ПАНІРОВЦІ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	100—400 г
ФАЛАФЕЛЬ Злегка змастіть жиром деко Crisp. Додайте і переверніть продукти, коли з'явиться відповідне повідомлення	100—400 г
РІЗНА СМАЖЕНА РИБА * Рівномірно розподіліть на деці Crisp	100—500 г
КІЛЬЦЯ ЦИБУЛІ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	100—500 г

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



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



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

Повернутися до попереднього екрана:


Торкніться < .

Щоб підтвердити налаштування або перейти до наступного екрана:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

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

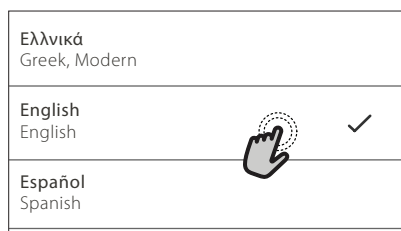
1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.

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



- Торкніться потрібної мови.



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.

- Торкніться «НАСТРОЇТИ ЗАРАЗ», щоб встановити підключення.



Або торкніться «ПРОПУСТИТИ», щоб підключити вибір пізніше.

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 4.3 (або вище) з роздільною здатністю екрана 1280x720 (або вище) або iOS 8 (або вище).

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 iTunes 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 торкніться «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.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

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

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 духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духовку до 200 °C, бажано використовуючи функцію «Швидкий попередній нагрів».

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

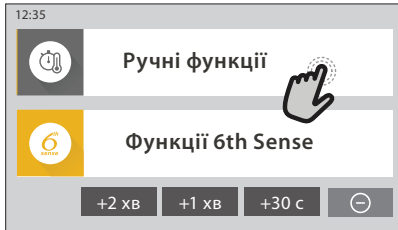
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та 6th Sense.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.



- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.



- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.


2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

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

ПОТУЖНІСТЬ / ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЯ

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

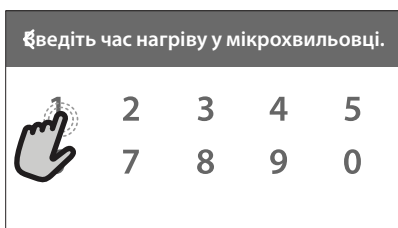


У функції «Примусове нагнітання повітря» ви можете торкнутися , щоб активувати попередній нагрів.

ТРИВАЛІСТЬ

У функціях мікрохвиль та поєднаних з мікрохвилями функціях завжди потрібно встановлювати час приготування.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.

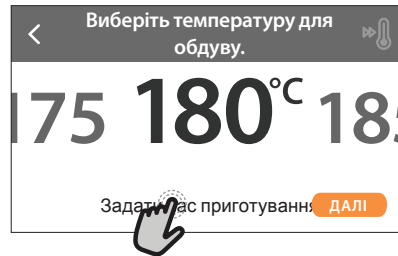


- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

Для функцій без використання мікрохвиль не потрібно задавати час приготування, якщо вибране ручне керування готуванням.

- Щоб розпочати налаштування тривалості, торкніться «Задати час приготування».



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

3. ФУНКЦІЇ SET 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 тип приготування зі списку.
- Оберіть функцію.

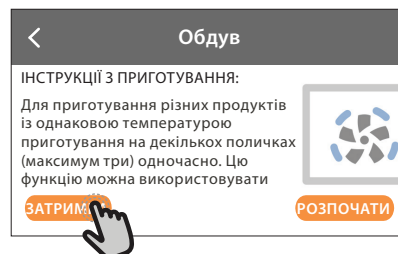
Функції відображаються за категорією продуктів в меню «СТРАВИ 6th SENSE» (див. відповідні таблиці) та за функціями рецептів у меню «LIFESTYLE».

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

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКУ ЗАПУСКУ

Перед запуском функцій без використання мікрохвиль можна відкласти початок приготування: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.


- Торкніться «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, торкніться .

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ


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

Якщо духова шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.

У функціях мікрохвиль передбачений захист від увімкнення. Перед запуском функції потрібно відкрити та закрити дверцята.

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духовку та закрийте дверцята.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ».

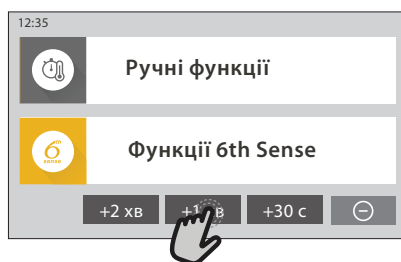
Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

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

6. JET START

На нижній частині екрана є бар, який показує три різні тривалості. Торкніться однієї з них, щоб розпочати приготування з функцією мікрохвиль за повної потужності (900 Вт).

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духовку та закрийте дверцята.
- Торкніться бажаного часу приготування.



7. 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 торкніться «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.

для тих функцій приготування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього нагрівання.
- Торкніться значка , щоб активувати або деактивувати попереднє нагрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

8. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

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

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

Перед завершенням приготування духова шафа може нагадати вам перевірити страву таким же чином.

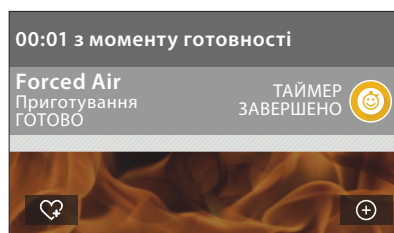
Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.



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

9. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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

У деяких функціях після завершення готування ви можете продовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.




- Торкніться , щоб зберегти її в обраному.
- Торкніться , щоб продовжити приготування.

10. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духовки для вашого улюбленого рецепта.

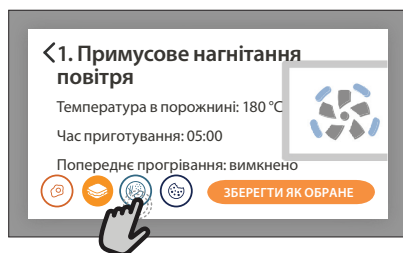
Духовка автоматично виявляє функції, які ви використовуєте найчастіше. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення функції ви можете торкнутися , щоб зберегти її як обране. 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.

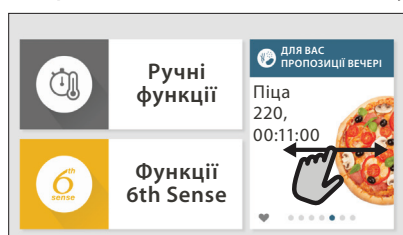
- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.



- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ ЯК ОБРАНЕ», щоб зберегти функцію.

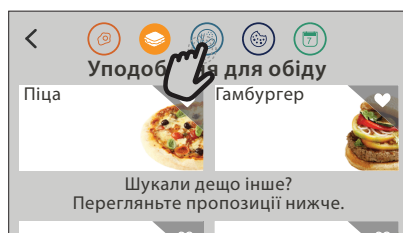
ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Після того, як ви зберегли функції як обране, на головному екрані відобразяться функції, які ви зберегли для поточного часу доби.



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

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки.



Торкнувшись , ви також можете переглянути історію функцій, що нещодавно використовувалися найчастіше.

- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб розпочати готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

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

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

На екрані обраного також можна видалити збережені функції:

- Торкніться на відповідній функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

Ви також можете змінити час, коли відображаються

різні страви:

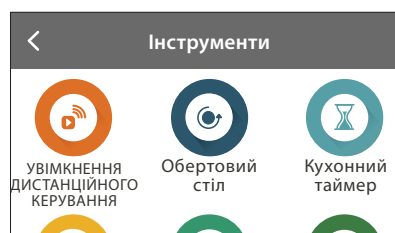
- Натисніть .
- Оберіть «Особисті налаштування».
- Оберіть «Час і дати».
- Торкніться «Час трапез».
- Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
- Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.

Кожне часове вікно можна поєднувати лише з однією стравою.

11. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Знаряддя» в будь-який час.

Це меню дозволяє вибрати з декількох параметрів, а також змінювати налаштування або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

ОБЕРТОВИЙ СТІЛ

Ця опція зупиняє обертання поворотного столу, щоб ви могли використовувати великі та квадратні контейнери для мікрохвильових печей, які не можуть вільно обертатися всередині виробу.

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 .
- Торкніться .

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

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



СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



САМООЧИЩЕННЯ

Дія пари, яка вивільнюється у цьому спеціальному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Вилийте чашку питної води лише на дно пароварки (3) з комплекту приладу або в герметичний контейнер, призначений для мікрохвильових печей, та активуйте функцію.

Необхідне приладдя: Пароварка



БЕЗ ЗВУКУ


Торкніться значка, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.



БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

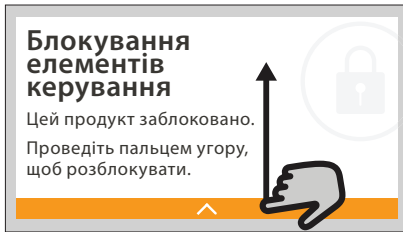
«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб активувати блокування:

- Торкніться  значка.

Щоб деактивувати блокування:

- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по відображуваному повідомленню.



ОСОБИСТІ НАЛАШТУВАННЯ

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.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ПРИГОТУВАННЯ В МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Мікрохвилі проникають через їжу лише на певну глибину, тому при одночасному приготуванні декількох страв розподіліть їх рівномірно, щоб надати мікрохвилям максимальний доступ.

Маленькі шматки готуються набагато швидше ніж великі: для рівномірного приготування продуктів, нарізайте їх шматочками однакового розміру.

Готування більшості продуктів буде продовжуватись і після закінчення циклу їх готування в мікрохвильовій печі. Тому, завжди враховуйте час відстоювання, впродовж якого страва доходить до готовності, щоб завершити приготування.

Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль.

У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.

РІДИНИ

Рідина можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок. Це може спричинити раптове викіпання гарячої рідини. Щоб запобігти цьому, уникайте використання контейнерів із вузькими горловинами, перемішуйте рідину перед встановленням контейнера у мікрохвильову піч та залиште занурену у контейнер чайну ложку.

Після нагрівання знову перемішайте, обережно виймаючи контейнер з мікрохвильової печі.

ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Для отримання найкращого результату рекомендується розморожувати продукти безпосередньо на скляному деці. У разі необхідності можна використовувати легкий пластмасовий контейнер придатний для мікрохвильової печі.

Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Під час розігрівання продуктів або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині. Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику опарювання чи опіків.

Переконайтеся, що перед нагріванням контейнерна кришка або соска зняті.

ПИРОГИ ТА ХЛІБ

Для пирогів і хлібних виробів рекомендується використовувати функцію «Примусове нагнітання

повітря». Або ж, щоб зменшити час приготування, користувач може вибрати режим «Примусове нагнітання повітря + мікрохвильовий нагрів» з потужністю мікрохвильової енергії, що не перевищує 160 Вт, щоб зберегти м'якість й аромат продуктів.

З функцією «Примусове нагнітання повітря» використовуйте форми для випічки темного кольору й завжди кладіть їх на решітку, що входить до комплекту приладу.

Або ж можна скористатися прямокутним деком для випікання або іншим посудом, придатним для використання в духовій шафі, для приготування певних страв, наприклад печива або булочок.

У разі використання функції «Примусове нагнітання повітря + мікрохвильовий нагрів» слід використовувати лише контейнери, придатні для готування з використанням мікрохвиль, і класти їх на решітку, що входить до комплекту приладу.

Щоб перевірити готовність страви, простроміть її шпилькою в центрі: Якщо вона після виймання буде чистою, пиріг чи хліб готовий.

За використання форм 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.

Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

ПІЦА




Щоб рівномірно приготувати хрустку основу для піци за короткий проміжок часу, рекомендується використовувати функцію «Crisp» із застосуванням спеціального приладдя з комплекту.

Альтернативно, для великих піц можна використовувати прямокутне деко для випікання разом з функцією «Примусове нагнітання повітря»: у цьому випадку слід підігріти піч до температури 200 °C і розподілити моцареллу на піці через дві третини часу приготування.

М'ЯСО І РИБА

Щоб швидко отримати ідеальну підрум'янену поверхню, зберігаючи при цьому внутрішню частину м'яса або риби м'якою і соковитою, рекомендуємо застосовувати функції, які поєднують режим примусової циркуляції повітря з використанням мікрохвиль, наприклад, «Турбогриль + мікрохвилі» або «Примусова вентиляція + мікрохвилі».

Для отримання найкращих результатів приготування встановлюйте рівень потужності мікрохвиль на 350 Вт.







Категорії страв		Акcesуари	Кількість	Інформація щодо готування		
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Лазанья		4—10 порцій	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамель і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання		
	Канелоні		400—1500 г			
	Лазанья *		500—1200 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга		
	Канелоні *		400—1500 г			
РИС, ПАСТА І КРУПИ	МАКАРОНИ І РИС		Рис	Встановіть рекомендований час готування рису. Додайте підсолену воду й рис у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 2-3 чашки води на кожен чашку рису.		
			Рисова каша	Додайте воду й рис у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Додайте молоко після відповідного нагадування. Для 2 порцій використовуйте 75 мл рису, 200 мл води та 300 мл молока.		
			Паста	Встановіть рекомендований час готування макаронів. Додайте макарони у відповідь на сигнал печі і готуйте під кришкою. Використовуйте близько 750 мл води на кожні 100 г пасту		
	НАСІННЯ ТА КАШІ		Булгур	Додайте підсолену воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 2 чашки води на кожен чашку булгура		
			Кіноа	Додайте підсолену воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 2 чашки води на кожен чашку кіноа		
			Пшоно	Додайте підсолену воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3 чашки води на кожен чашку пшона		
			Щириця	Додайте підсолену воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3-4 чашки води на кожен чашку щириці		
			Спельта	Додайте підсолену воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3-4 чашки води на кожен чашку жита		
			Ячмінь	Додайте підсолену воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3-4 чашки води на кожен чашку ячменю		
			Гречка	Додайте підсолену воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3 чашки води на кожен чашку гречки		
			Кус-кус	Додайте підсолену воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 2 чашки води на кожен чашку кускусу		
			Вівсяна каша		1—2 порції	Додайте підсолену воду та вівсяні пластівці в глибокий контейнер, змішайте та поставте в духовку

* Заморожено ◉ Рекомендована кількість. Не відкривайте дверцята духової шафи під час готування.





















	Категорії страв	Акcesуари	Кількість	Інформація щодо готування			
М'ЯСО	ЯЛОВИЧИНА		800—1500 г	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції			
				Змастіть олією або розтопленим маслом. Натріть сіллю і перцем. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції			
		Стейк		2—6 од.	Змастіть олією і розмарином. Натріть сіллю та чорним перцем. Рівномірно розподіліть на решітці гриля		
		Гамбургер		2—6 од.	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю		
		Гамбургер *		100—500 г	Перед попереднім нагрівом децю змастіть деко Crisp жиром		
	СВИНИНА		800—1500 г	Змастіть олією або розтопленим маслом. Натріть сіллю і перцем. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції			
				Змастіть олією і розмарином. Натріть сіллю та чорним перцем. Рівномірно розподіліть на решітці гриля			
		Реберця		700—1200 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Рівномірно розподіліть на деці Crisp, поклавши реберця кістками вниз		
		Бекон		50—150 г	Рівномірно розподіліть на деці Crisp		
	БАРАНИНА		1000—1500 г	Змастіть олією або розтопленим маслом. Натріть сіллю, перцем і нарізаним часником. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції			
				Котлети	2—8 шт.	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Рівномірно розподіліть на решітці	
	КУРЯТИНА		800—2500 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Покладіть до духовки грудкою вгору			
				Шматки курятини		400—1200 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Рівномірно розподіліть на деці Crisp, розкладаючи шкірою вниз
				Філе/грудка курки	300—1000 г	Перед попереднім нагрівом децю змастіть деко Crisp жиром	
	КАЧКА		800—2000 г	Змастіть олією або розтопленим маслом. Натріть сіллю, перцем і паприкою. Покладіть до духовки грудкою вниз			
				Шматки качки		400—1400 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Рівномірно розподіліть на деці Crisp, розкладаючи шкірою вниз
	М'ЯСО НА ПАРУ		300 - 800 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі			
				Філе індички		300 - 800 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
			Хот-дог		4—8 шматочків	Покладіть хотдог у нижню частину пароварки і покрийте водою. Готування без накривання	
	М'ЯСНІ СТРАВИ		4—8 порцій	Підготуйте за вашим улюбленим рецептом та сформуєте в хлібному контейнері, уникаючи утворення скупчень повітря			
М'ясний пиріг					1 порція	Підготуйте м'ясо з підливою для 6-9 індивідуальних форм для випічки. Покладіть пісочне тісто у змащену жиром форму для випічки, заповніть м'ясом з підливою та накрийте шаром тіста	
Кебаб			400—1200 г	Змастіть олією та заправте зеленню. Рівномірно розподіліть на решітці гриля			
Смажене філе в паніровці			100—500 г	Змастіть олією. Рівномірно розподіліть на деці Crisp			
Сосиски й сардельки			200—800 г	Перед попереднім нагрівом децю змастіть деко Crisp жиром. Проколiть сосиски виделкою, щоб запобігти розривання			
Фрикадельки			200—800 г	Приготуйте за вашим улюбленим рецептом і сформуєте кульки вагою прибіл. 30-40 г кожна. Змастіть олією. Рівномірно розподіліть на деці Crisp			

ПРИЛАДДЯ

Контейнер для м/хвильової печі	Пароварка (комплект)	Пароварка (нижня частина + кришка)	Пароварка (нижня частина)	Решітка	Прямокутне деко для випікання	Деко для запікання


Категорії страв		Акcesуари	Кількість	Інформація щодо готування	
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	ЦІЛА РИБА	Запечена ціла риба		600—1200 г	Змастіть олією. Приправте лимонним соком, часником і петрушкою
		Ціла риба на пару		600—1200 г	
	ФІЛЕ ТА СТЕЙКИ НА ПАРУ	Стейк із тунця		300—800 г 	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Стейк із лосося			
		Стейк із меч-риби			
		Філе морського окуня			
		Філе доради			
		Інші філе			
		Філе форелі			
	Інші стейки				
	РИБНА ПАНІРОВКА	Рибна паніровка		500—1200 г	Вкрийте хлібними сухариками і збризніть маслом
		Рибна паніровка *		600—1200 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
	МОРЕПРОДУКТИ НА ПАРУ	Молюски		1—6 шт.	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Мідії		400—1000 г	Перед приготуванням приправте олією, перцем, лимоном, часником та петрушкою. Добре змішайте
		Креветки		100—600 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	СМАЖЕНА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Риба й чипси *		1—3 порції	Рівномірно розподіліть на деці Crisp, перевертаючи рибне філе і картоплю
		Креветки в паніровці *		100—500 г	Рівномірно розподіліть на деці Crisp
		Кільця кальмарів у паніровці *			
Рибні палички в паніровці *					
Різна смажена риба *					
Рибний стейк		300—800 г	Перед попереднім нагрівом децю змастіть деко Crisp жиром. Приправте рибні стейки олією і посипте насінням кунжуту		


* Заморожено  Рекомендована кількість. Не відкривайте дверцята духової шафи під час готування.


	Категорії страв	Акcesуари	Кількість	Інформація щодо готування
ОВОЧІ	ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ	Картопля	 300—1200 г	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
		Фаршировані овочі	 600—2200 г	Витягніть овоч і наповніть сумішшю самих свіжих овочів, м'ясного фаршу та подрібненого сиру. Приправте часником, сіллю та заправте зеленню на свій смак.
		Вегетаріанський гамбургер *	 2—6 шт.	Трохи змастіть деко Crisp жиром
		Картопля в мундірі	 200—1000 г	Змастіть олією або розтопленим маслом. Виріжте хрест на вершині картоплини і додайте вершковий крем та улюблене посипання.
		Картопл. скибки	 300—800 г	Поріжте на скибки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
	ОВОЧЕВА ЗАПІКАНКА	Картопля	 4—10 порцій	Наріжте скибочками і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром
		Броколі	 600—1500 г	Поріжте на шматки і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром
		Цвітна капуста	 600 -1500 г	
		Деруни	 100—500 г	Очистіть і подрібніть. Замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хвилин. Висушіть рушником і видаліть зайву вологу. Приправте сіллю, чорним перцем, каєнським перцем та паприкою. Рівномірно розподіліть на змащеному жиром деці Crisp
		Овочі *	 400—800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
	ОВОЧІ НА ПАРУ	Картопля шматками	 300—1000 г	Розріжте на шматочки. Рівномірно розподіліть по дну пароварки
		Горох	 200—500 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Морква	 200—500 г	Розріжте на шматочки. Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Броколі		
		Цвітна капуста		
		Спаржа	 200—500 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Гарбуз	 200—500 г	Розріжте на шматочки. Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Брюссельська капуста	 200—500 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Качани кукурудзи	 300—1000 г	
		Перці	 200—500 г	Розріжте на шматочки. Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
Інші овочі	 200—500 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі		
ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ НА ПАРУ	Горох *	 300—800 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі	
	Броколі *			
	Брюссельська капуста *			
	Морква *			
	Спаржа *			
	Інші овочі *			

ПРИЛАДДЯ


 Контейнер для м/хвильової печі


 Пароварка (комплект)
















 Пароварка (нижня частина + кришка)

 Пароварка (нижня частина)

























 Решітка

 Прямокутне деко для випікання








 Деко для запікання

	Категорії страв	Акcesуари	Кількість	Інформація щодо готування	
ОВОЧІ	СМАЖЕНІ ОВОЧІ	Смажена картопля *	200—500 г	Рівномірно розподіліть на деці Crisp	
		Смажена картопля		200—500 г	Почистіть від лущапайок і наріжте скибочками. Замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хвилин. Вимийте, висушіть і зважте. Змішайте з олією, приблизно 10 г на кожні 200 г сухої картоплі. Рівномірно розподіліть на деці Crisp
		Деруни		100—600 г	Рівномірно розподіліть на деці Crisp
		Баклажан		200—600 г	Наріжте і замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хвилин. Вимийте, висушіть і зважте. Змішайте з олією, приблизно 10 г на кожні 200 г сухого баклажану. Рівномірно розподіліть на деці Crisp
		Перець	 + 	200—500 г	Наріжте скибочками, зважте і змішайте з олією, приблизно 10 г на кожні 200 г сухого перцю. Приправте сіллю. Рівномірно розподіліть на деці Crisp
		Цукіні		200—500 г	Наріжте скибочками, зважте і змішайте з олією, приблизно 10 г на кожні 200 г сухого цукіні. Приправте сіллю та чорним перцем. Рівномірно розподіліть на деці Crisp
СОЛОНІ ПИРОГИ	Лотарингський пиріг		1 порція	Покладіть випічку на деко Crisp і проколійте виделкою. Приготуйте суміш киш-лорену на 8 порцій	
	Лотарингський пиріг *		200 - 800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга	
	Солоний пиріг	 + 	1 порція	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8—10 порцій, і проколійте її виделкою. Заправте тістечко згідно з улюбленим рецептом	
	Овочевий штрудель		800—1500 г	Підготуйте суміш з подрібнених овочів. Полийте олією і готуйте в каструлі протягом 15—20 хвилин. Дайте їй охолонути. Додайте свіжого сиру та заправте сіллю, бальзамічним оцтом та спеціями. Загорніть в тісто і складіть зовнішню частину	
	Рулети		1 порція	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте рулети перед підйманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію підйому тіста духової шафи	
ХЛІБ	Рулети *		1 порція	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на деці для випікання	
	Бутерброд у формі з фольги		1—2 шматки	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підймання тіста	
	Попередньо спечені рулети		1 порція	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на деці для випікання	
	Булочки		1 порція	Сформуйте один коржик або невеликі шматочки на змащеному деці Crisp	
	Консервовані рулети		1 порція	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на деці для випікання	
	ПІЦА	Піца		2—6 порцій	Замістіть тісто для піци із 150 мл води, 15 г дріжджів, 200—225 г борошна, солі та олії. Залиште тісто, щоб воно піднялося, використовуючи призначену для цього функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деці для випікання. Додайте верхній шар з томатів, сиру моцарела та шинки
Тонка піца *			250—500 г °•	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга	
Товста піца *			300—800 г °•		
Охолоджена піца			200—500 г	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на деці Crisp	
ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	БІСКВІТИ	Бісквіт у формі з фольги	1 порція	Підготуйте 500—900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання	
		Фруктовий бісквіт у формі з фольги	 + 	900—1900 г	Підготуйте тісто для кексу відповідно до вашого улюбленого рецепту, використовуючи подрібнені або нарізані скибочками свіжі фрукти. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
		Шоколадний бісквіт у формі з фольги		600—1200 г	Приготуйте тісто для кексу з шоколадом та какао за вашим улюбленим рецептом. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання

* Заморожено °• Рекомендована кількість. Не відкривайте дверцята духової шафи під час готування.

	Категорії страв	Акcesуари	Кількість	Інформація щодо готування	
ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	ТІСТЕЧКА Й ПИРОГИ З НАЧИНКОЮ	Печиво		1 порція	Приготуйте масу з 250 г муки, 100 г підсоленого масла, 100 г цукру, 1 яйця. Заправте фруктовую есенцією. Дайте їй охолонути. Сформуйте 10-12 смужок на змащеному жиром деці для випікання
		Шоколадне печиво		1 порція	Зробіть тісто з 250 г борошна, 150 г масла, 100 г цукру, 1 яйця, 25 г какао-порошку, солі та порошку для випікання. Додайте ванільну есенцію. Дайте їй охолонути. Розкладіть, щоб отримати товщину 5 мм, сформуйте за бажанням і рівномірно розподіліть на деці Crisp
		Круасани *		1 порція	Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Охолодіть перед подачею
		Безе		1 порція	Приготуйте масу з 2 яєчних білків, 80 г цукру та 100 г кокосового порошку. Приправте ваніллю та мигдалевою есенцією. Сформуйте 20-24 шт. на змащеному жиром деці для випікання
		Фруктовий пиріг		800—1500 г	Покладіть тісто на глибоке деко і посипте дно панірувальними сухарями, щоб зібрати сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею
		Фруктовий пиріг		1 порція	Зробіть тісто із 180 г борошна, 125 г масла та 1 яйця. Викладіть його на деко Crisp і додайте начинку з 700–800 г нарізаних свіжих фруктів з цукром і корицею
		Фруктовий пиріг *		300—800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
МАФІНИ ТА КЕКСИ	Мафіни		1 порція	Приготуйте тісто для 16-18 шт. за своїм улюбленим рецептом і наповніть паперові форми. Рівномірно розподіліть на деці для випікання	
	Суфле		2—6 порцій	Приготуйте суміш суфле з лимона, шоколада або фруктів та налийте у термостійку миску з високими краями	
	Сирний кекс		1 порція	Приготуйте суміш для 12-15 штук, використовуючи подрібнений м'який сир і нарізаний бекон або шинку. Заповніть індивідуальні форми для печива.	
ДЕСЕРТИ	Компот із фруктів		300—800 мл	Очистіть і видаліть серцевину з фрукту. Розріжте на шматки і покладіть на сітку для готування на парі	
	Печені яблука		4—8 шматочків	Видаліть серцевину та наповніть марципаном або корицею, цукром і маслом	
	Гарячий шоколад		2—8 порцій	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері. Заправте ваніллю або корицею. Додайте кукурудзяний крохмаль, щоб збільшити концентрацію	
	Брауні		1 порція	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Розкладіть тісто на деці для випікання, накритому папером для випікання	
ЯЙЦЯ	Яєчня-бовтушка		2—10 шт.	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері	
	Яєчня оката		1—6 шт.	Перед попереднім нагрівом децо змастіть деко Crisp жиром	
	Омлет		1 порція		
	Яєчний крем		1—2 порції	Приготуйте масу з 0,5 л молока, 4 яєчних жовтків, 100 г цукру та 40 г борошна. Влийте молоко в контейнер і поставте у духовку. Після відповідного нагдування духовки обережно змішайте гаряче молоко з яєчними жовтками, сумішшю борошна та цукру і продовжте приготування	
ЛЕГКІ ЗАКУСКИ	Попкорн	—	90—100 г	Завжди ставте пакет безпосередньо на скляне обертове блюдо. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз	
	Курячі крильця *		300—600 г	Рівномірно розподіліть на деці Crisp	
	Нагетси з курятини *		200—600 г		
	Сир у паніровці *		100—400 г	Перед початком готування змастіть сир невеликою кількістю олії. Рівномірно розподіліть на деці Crisp	
	Фалафель		100—400 г	Трохи змастіть деко Crisp жиром. Перед початком приготування змажте фалафель олією	
	Кільця цибулі *		100—500 г	Рівномірно розподіліть на деці Crisp	
	Смажені горіхи		50—200 г		

ПРИЛАДДЯ

						
Контейнер для м/хвильової печі	Пароварка (комплект)	Пароварка (нижня частина + кришка)	Пароварка (нижня частина)	Решітка	Прямокутне деко для випікання	Деко для запікання

ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув.

Ніколи не застосовуйте пристрої очищення паром. Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ВНУТРІШНІ ТА ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою ганчіркою з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Очищуйте скло дверцят з використанням відповідного рідкого миючого засобу.
- Періодично або в разі розливу рідини слід знімати обертове блюдо та його підпору, щоб мати змогу очистити дно духової шафи, видаливши з неї усі залишки їжі.
- Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

- Не потрібно очищувати гриль, оскільки внаслідок сильного нагрівання весь бруд вигорає. Використовуйте цю функцію регулярно.

ПРИЛАДДЯ

У посудомийній машині можна безпечно мити усе приладдя за виключенням деко для запікання.

Деко для запікання слід мити розчином м'якого миючого засобу у воді. Для видалення бруду обережно протріть його тканиною. Перш ніж мити деко для запікання, завжди дайте йому спершу охолонути.

Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

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 торкніться  Wi-Fi або подивіться на приладі: на ньому знаходиться етикетка з SAID- і MAC-адресами. 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 застосунок «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 допустимої кількості, дозволеної 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 духовка 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. Оберіть цикл або іншу опцію і перевірте її статус у застосунку.

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 видаляти 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.

ПОШУК ТА 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 їм число, яке відображається після літери F. Натисніть  , торкніться  «Відомості» і оберіть «Скидання налаштувань». Усі збережені налаштування будуть видалені.
Духова шафа шумить, навіть коли вона вимкнена.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відкрийте дверцята і притримайте їх або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.
Функція не запускається. Функція недоступна в демонстраційному режимі.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть  , торкніться  «Відомості» і після цього оберіть «Демонстраційний режим» для виходу.
На дисплеї відобразиться значок  .	Маршрутизатор Wi-Fi вимкнений. Налаштування маршрутизатора були змінені. Сигнал бездротового з'єднання не досягає приладу. Духовка не може забезпечити стабільне підключення 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 налаштування домашньої бездротової мережі змінено, підключіться до мережі: Натисніть  , торкніться  «Wi-Fi» і оберіть «Підключитися до мережі».
Підключення не підтримується.	Віддалене керування не дозволено у вашій країні.	Перед придбанням перевірте, чи дозволено у вашій країні дистанційно керувати електронними приладами.



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.

