



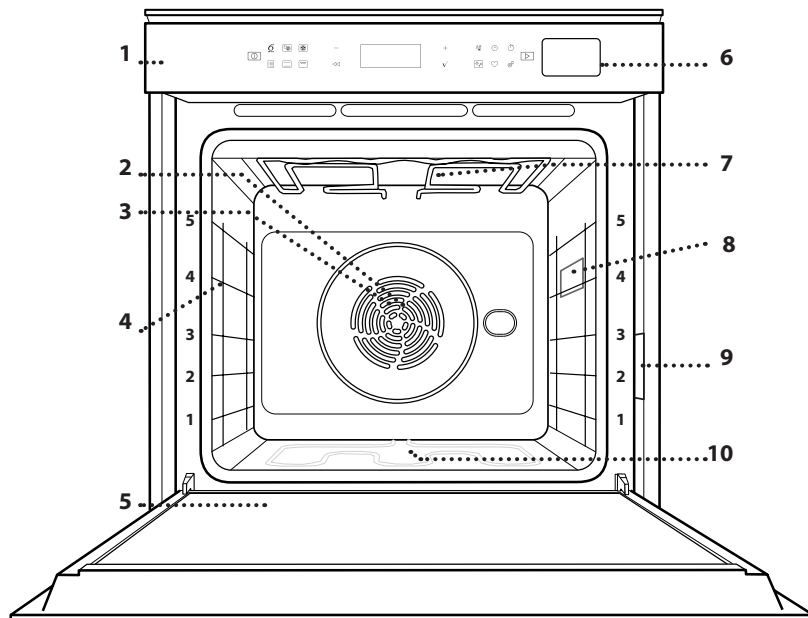
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ
WHIRLPOOL

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



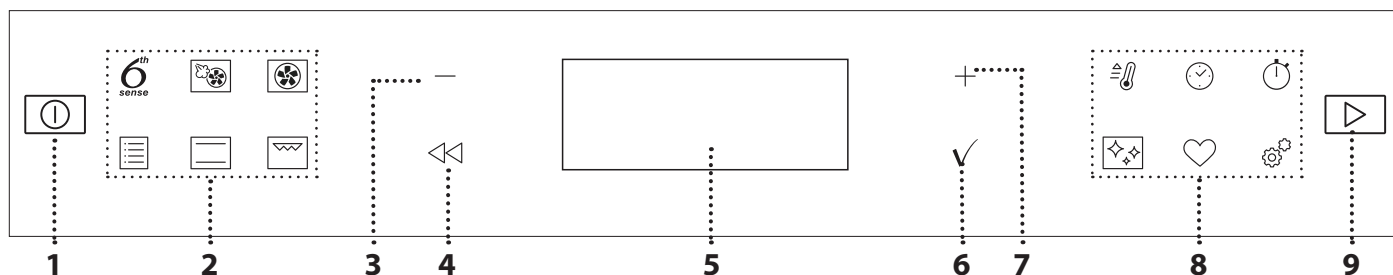
Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.

PRODUCT DESCRIPTION



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

ОПИС ПАНЕЛИ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «МІНУС»

Для прокручування меню і зменшення параметрів або значень функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану.

Під час приготування можна змінювати налаштування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

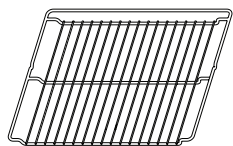
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



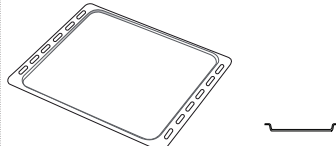
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



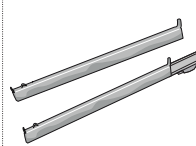
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятись 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

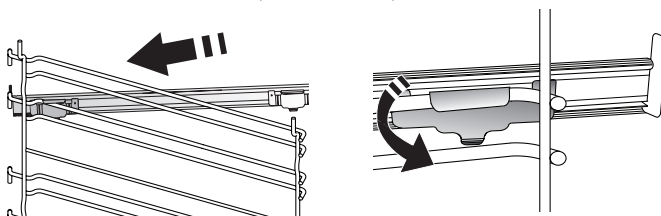
. Для того щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх та обережно витягніть нижню частину з пазу: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки, спочатку встановіть верхню частину назад у паз. 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



6th SENSE

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

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



КОНВЕКЦІЯ + ПАРА

Поєднуючи властивості пари з примусовим нагнітанням повітря, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обрати ВИСОКИЙ рівень подавання пари для приготування риби, СЕРЕДНІЙ — для м'яса та НИЗЬКИЙ — для хліба та десертів.



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.



ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

• ВИПІК.3 КОНВ.

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

• ФУНКЦІЇ СООК 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.

• 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.

• ЗАМОР. ВИПІЧКА

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

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

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

» ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

» РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

» ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ЕКО КОНВЕКЦІЯ

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



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ГРИЛЬ

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



ШВИДКЕ ПІДІГРІВ.

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ТАЙМЕРИ

Для редагування значень часу роботи функції.



ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.



ОЧИЩЕННЯ

• SMART CLEAN

Для пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

• ДРЕНАЖ

Автоматичне зливання води із системи пароутворення з метою запобігання залишенню води в ній, коли прилад не використовуватиметься протягом певного часу.

• ВИДАЛ.НАКИПУ

Для видалення вапняних відкладень із системи пароутворення. Рекомендуємо регулярно використовувати цю функцію. Якщо цього не

робити, на дисплеї з'явиться нагадування про необхідність очищення духової шафи.



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.» вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.



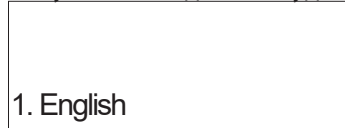
ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. ВИБІР МОВИ

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



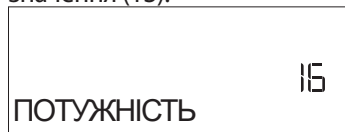
За допомогою кнопки **+** або **-** перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну.

Натисніть **✓**, щоб підтвердити свій вибір.

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

2. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

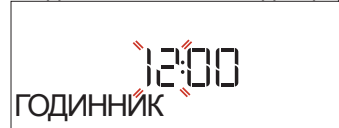
Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).



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.



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

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

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

4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

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

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

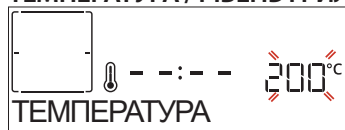
Натисніть **Ⓢ**, щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання використовувана основна функція або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню: Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт), натискайте **+** або **-**, щоб обрати необхідний, та підтвердіть вибір за допомогою **✓**.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

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

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ / РІВЕНЬ ПАРИ



Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку **+** або **-**, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним

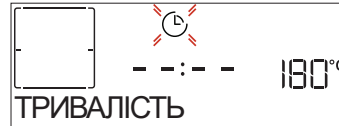
налаштуванням (якщо це можливо).

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

У функції «Конвекція + пара» можна обрати кількість пари з наступних значень: 1 (низька), 2 (середня), 3 (висока).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою **+** або **-**.

ТРИВАЛІСТЬ



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

натискайте **+** або **-**, щоб змінити його, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ)

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



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **✓** для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування. В режимі очікування можна натиснути **+** або **-**, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути **<K**, щоб змінити інші налаштування. Натискаючи  для візуалізації інформації можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

6th SENSE

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

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

ВАГА / ВИСОТА / ПИЦА (КРУГЛЕ ДЕКО)



Щоб правильно встановити функцію, дотримуйтеся вказівок, які з'являються на дисплеї: коли з'явиться запит, натисніть **+** або **-**, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ / ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



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

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

ГОТУВАННЯ НА ПАРИ

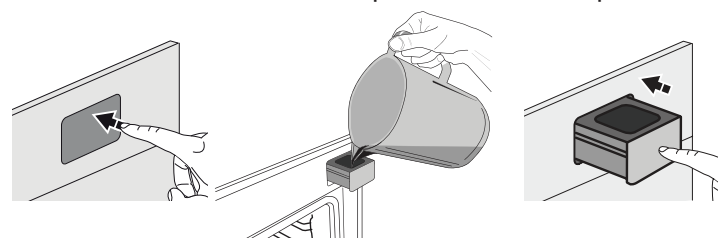
Обираючи «КОНВЕКЦІЯ+ПАРА» або один з декількох рецептів для 6th Sense ви можете приготувати будь-яку страву, використовуючи пару.

Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях: це дозволяє скоротити час приготування їжі, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при

приготуванні будь-якої страви.

Під час всього процесу приготування на пару двері мають бути зачиненими.

Для продовження приготування на пару, необхідно заповнити контейнер, який знаходиться всередині духовки, використовуючи висувний лоток на контрольній панелі. Якщо на дисплеї з'являються повідомлення "ДОЛИТИ ВОДУ" або "ЗАПОВ.ВИСУВ.ЛОТ.", відкрийте контейнер легким натисканням. Повільно вливайте очищену воду, поки на дисплеї не з'явиться повідомлення "КОНТЕЙНЕР ПОВНИЙ". Максимальна ємність контейнера становить 1,5 літра.



Воду необхідно доливати лише якщо у бачку недостатньо рідини для завершення процесу приготування.

Заборонається заповнювати бачок якщо духовка вимкнена, або на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.

3. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть , щоб активувати цю функцію. Під час фази затримки, якщо натиснути , духову шафу негайно активує режим.

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

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

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

4. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

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



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

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки **+** або **-**.

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

При відкриванні дверця 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 відобразиться дія, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, після цього закрийте дверцята і продовжіть готування. Так само, наприкінці приготування (10% від часу до завершення), духові шафа запропонує перевірити їжу.

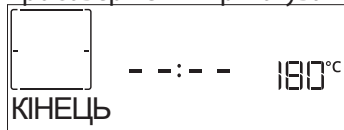


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати. Перевірте страву, зачиніть дверцята та продовжіть готування.

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

6. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

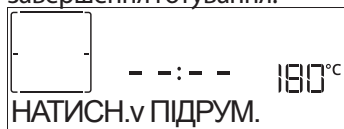
Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.



Натисніть [▶], щоб продовжувати готування в ручному режимі (без таймера) або натисніть +, щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри готування будуть збережені. Після виймання їжі залиште піч охолонути з відкритими дверцятами.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

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



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

ВИБРАНЕ

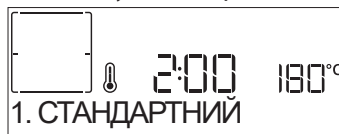
Після завершення готування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.



Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ✓.

в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть <<. Після натискання кнопки ✓ натисніть + або —, щоб вибрати номер позиції, потім натисніть ✓ для підтвердження. Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть ♥: На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.

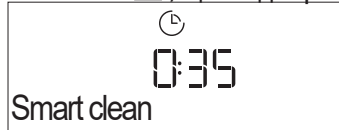


Натисніть + або —, щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши ✓, а потім натисніть [▶] для активування.

ОЧИЩЕННЯ

SMARTCLEAN

Натисніть [⧻], щоб відобразити «Smart Clean» на дисплеї.



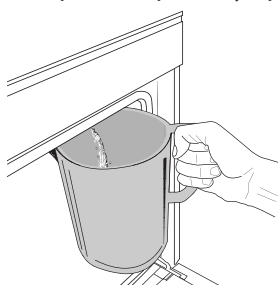
Натисніть [▶], щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім після завершення натисніть ✓. Після завершення всіх кроків за потреби натисніть [▶] для активації циклу очищення.

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

Після завершення циклу на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

ДРЕНАЖ

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



Вибравши функцію «Дренаж», натисніть [▶] і виконуйте вказані дії: Відкрийте дверцята і поставте велику ємність під дренажне сопло, розташоване у правому нижньому куті панелі. Після початку зливання не виймайте резервуар, поки операція не буде завершена. Середня тривалість зливання з повним навантаженням становить близько трьох хвилин.

При необхідності можна призупинити процес зливання, натиснувши кнопку «НАЗАД» або «СТОП» (наприклад, у разі, якщо ємність вже заповнена водою в середині процесу зливання).

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься наступне повідомлення: «ВОДА Є ГАРЯЧОЮ - ЗАЧЕКАЙТЕ».

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

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

найкращому стані.

На дисплеї з'явиться повідомлення <ВИДАЛІТЬ НАКИП>, яке нагадає вам про регулярне виконання цієї операції. Поява повідомлення про необхідність видалення накипу обумовлена кількістю виконаних циклів приготування на парі або годинами роботи парового котла з моменту останнього циклу очищення від накипу (див. таблицю нижче).

Потім з'являється ПОВІДОМЛЕННЯ «ВИДАЛІТЬ НАКИП»	ЩО РОБИТИ
1,5 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 22 годин	Рекомендується видалити накип
20 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 30 годин	Неможливо запустити цикл з паром, поки не буде виконано цикл очищення від накипу

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

Середня тривалість виконання функції становить близько 180 хвилин. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї.

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

» ФАЗА 1: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

Коли на дисплеї відобразиться <ПІДСТАВИТИ КОНТЕЙНЕР ПІД ОТВІР>, виконайте завдання зливання, як описано у виділеному параграфі «Зливання».

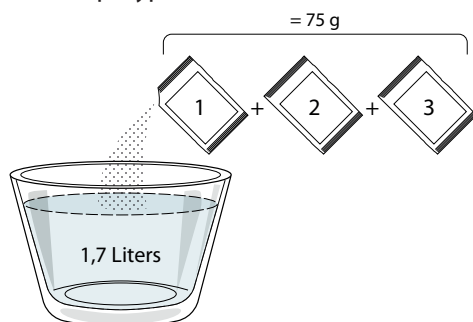
Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів).

Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься наступне повідомлення: «ВОДА Є ГАРЯЧОЮ - ЗАЧЕКАЙТЕ».

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

» ФАЗА 2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (~120 ХВИЛИН)

Коли на дисплеї з'явиться <ДОДАЙТЕ 1,7 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у відділення. Ми рекомендуємо приготувати розчин для видалення накипу, додавши 3 пакетики (що відповідає 75 г) спеціального засобу для усунення накипу Oven WPRO* у 1,7 літра питної води кімнатної температури.



Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть , щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати процес виконання, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

» ФАЗА 3: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

Коли на дисплеї відобразиться <ПІДСТАВИТИ КОНТЕЙНЕР ПІД ОТВІР>, виконайте завдання зливання, як описано у виділеному параграфі «Зливання».

» ФАЗА 4: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 хв.)

Для очищення резервуару і парового контуру необхідно виконати цикл полоскання.

Коли на дисплеї відобразиться <ДОДАТИ ВОДУ ДЛЯ ОПОЛІСКУВАННЯ>, залийте питну воду у відділення, поки на дисплеї не з'явиться повідомлення «КОНТЕЙНЕР ПОВНИЙ», а потім натисніть , щоб розпочати перше ополіскування.

» ФАЗА 5: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

» ФАЗА 6: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 ХВ.)

» ФАЗА 7: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

» ФАЗА 8: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 ХВ.)

» ФАЗА 9: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

Після останньої операції зливання натисніть ОК для завершення видалення накипу.

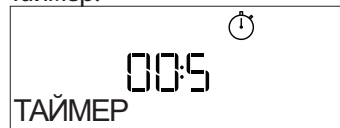
Коли процедура видалення накипу буде завершена, можна буде використовувати всі функції пари.

*WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu. Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.

ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Для активації режиму переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть **+** або **-**: На дисплеї з'явиться значок .

За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку , щоб увімкнути таймер.



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

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жодний з циклів приготування. Щоб змінити встановлений час таймера, натисніть **+** або **-**; натисніть **<<** або **>>**, щоб у будь-який момент вимкнути таймер.

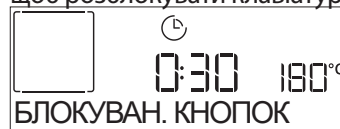
Після активації таймера можна також вибрати і активувати функцію. Натисніть , щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію.

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, натисніть , щоб зупинити виконання активної функції.

БЛОКУВАН. КНОПОК

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



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

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	УВІМКНЕННЯ (від часу приготування)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ЛАЗАНЬЯ	-		0,5 - 3 кг	-	
М'ЯСО	СМАЖ. ЯЛОВИЧИНА	ПЕЧЕННЯ (готовність 0) 	0,6 - 2 кг	-	
		ГАМБУРГЕРИ (готовність 0)	1,5 - 3 см	3/5	 
	СМАЖ.СВИНИНА	ПЕЧЕННЯ 	0,6 - 2,5 кг	-	
		Сосиски і ковбаски	1,5 - 4 см	2/3	 
	СМАЖ. КУРЯТИНА	Ціла 	0,6 - 3 кг	-	
		ФІЛЕ І ГРУДИНКА	1 - 5 см	2/3	 
	КЕБАБИ		одна решітка	1/2	 
РИБА	ФІЛЕ		0,5 - 3 (см)	-	 
	ФІЛЕ ЗАМОРОЖЕНЕ		0,5 - 3 (см)	-	 
ОВОЧІ	СМАЖЕНІ ОВОЧІ	Картопля	0,5 - 1,5 кг	-	
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг шт.	-	
		СМАЖЕНІ ОВОЧІ	0,5 - 1,5 кг	-	
	ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	КАРТОПЛЯ	одне деко	-	
		Помідори	одне деко	-	
		Перець	одне деко	-	
		БРОКОЛІ	одне деко	-	
		ЦВІТНА КАПУСТА	одне деко	-	
	Інше		одне деко	-	
ПИРОГИ ТА ІНША ВИПІЧКА	ПІДНЯТТЯ.ТІСТА Д/ ПИРОГА В ФОРМІ	БІСКВІТНИЙ ТОРТ	0,5 - 1,2 кг	-	
		Печиво	0,2 - 0,6 кг	-	
	Тістечка й пироги з начинкою	ЗАВАРНЕ ТІСТЕЧКО	одне деко	-	
		ФРУКТОВИЙ ПИРИГ	0,4 - 1,6 кг	-	
		Штрудель	0,4 - 1,6 кг	-	
		ПИРИГ ФРУКТ.НАЧ.	0,5 -2 кг	-	
СОЛОНІ ПИРОГИ	-		0,8 - 1,2 кг	-	
ХЛІБ	Булочки 		60 - 150 г кожен	-	
	Хліб для сендвічів в формі 		400 - 600 г кожен	-	
	ВЕЛИКИЙ ХЛІБ 		0,7 - 2,0 кг	-	
	БАГЕТИ 		200 - 300 г кожен	-	
ПІЦА	ТОНКЕ ТІСТО		кругле деко	-	
	ТОВСТЕ ТІСТО		кругле деко	-	
	Заморожено		1 - 4 шари	-	

ПРИЛАДДЯ



Решітка

Лист духової шафи для
випікання або форма для
випічки на решітціПіддон / деко для
випікання або лист
духової шафи для
випікання на решітціПіддон / деко для
випіканняПіддон з
500 мл води



КОНВЕКЦІЯ + ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пісочне печиво / печиво	НИЗЬКИЙ	Так	140 - 150	35 - 55	
Тістечка / кекси	НИЗЬКИЙ	Так	160 - 170	30 - 40	
Пирого з дріжджового тіста	НИЗЬКИЙ	Так	170 - 180	40 - 60	
Бісквіти	НИЗЬКИЙ	Так	160 - 170	30 - 40	
Фокачі	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	20 - 40	
Хлібина	НИЗЬКИЙ	Так	170 - 180	70 - 100	
Хлібна булочка	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	30 - 50	
Багет	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	30 - 50	
Смажена картопля	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	50 - 70	
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	60 - 100	
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНІЙ	Так	160 - 180	60-80	
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	40 - 50	
Ростбіф з кров'ю 2 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	200	55 - 65	
Нога ягняти	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	65 - 75	
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНІЙ	Так	160 - 180	85 - 100	
Курка/цесарка/качка (1—1,5 кг)	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	50 - 70	
Курка / цесарка / качка (шматками)	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	55 - 65	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	25 - 40	
Рибні філе	ВИСОКИЙ	Так	180 - 200	15 - 30	

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 з 500 мл води

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛІЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	 
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	
		Так	160 - 200	35 - 90	 
Печиво / пісочне печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	 
		Так	135	40 - 60	  
Тістечка / кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	 
		Так	150	40 - 60	  
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	 
		Так	180 - 190	35 - 45 *	  
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130 - 150	 
		Так	90	140 - 160 *	  
Піца / хліб / 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	  
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш)		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								
	Стандартний	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	Maxi Cooking	Cook 4	Еко конвекція

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / 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)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	
Тост		-	3 (висока)	3 - 6	
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30 **	
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		-	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 **	
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	
Тарти	 Тарти	Так	170	50 - 70	
ПІЦА+ПРОГРІВ	 ПІЦА	Так	210	40 - 60	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	 Меню	Так	190	40 - 120 *	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 *	
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 *	
Риба та овочі		Так	180	30 - 50 *	
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80 - 120 *	
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)		-	200	50 - 100 *	

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

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

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випікання та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Забороняється використовувати дрітні 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

. Протріть 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 залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

. Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

. Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

. Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

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

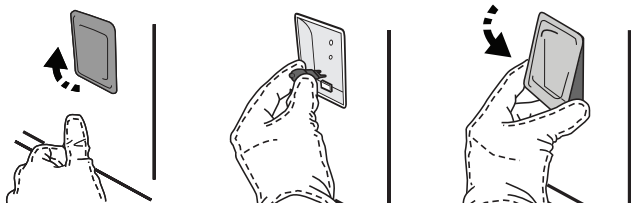
СИСТЕМА ПАРООУТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Зливання» та «Видалення накипу».

Якщо режим «Примусове нагнітання повітря + пари» не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненням резервуаром.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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



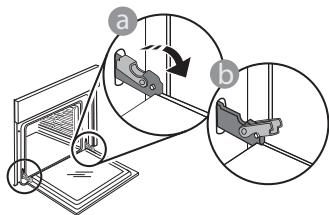
Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G.

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

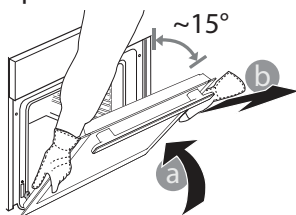
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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

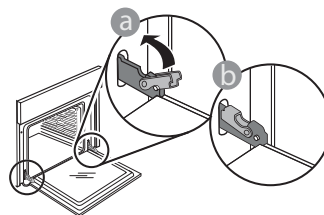


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

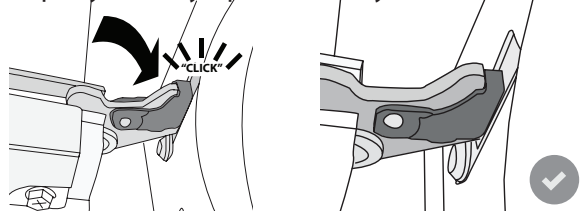


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

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	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 піч і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Вимкніть духову шафу та знову увімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася. Спробуйте виконати «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.», перейшовши до меню «НАЛАШТУВАННЯ». Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Освітлення вимикається.	Режим «Еко» увімк.	Перейдіть до «ЕКО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 Ампер. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».



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

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

