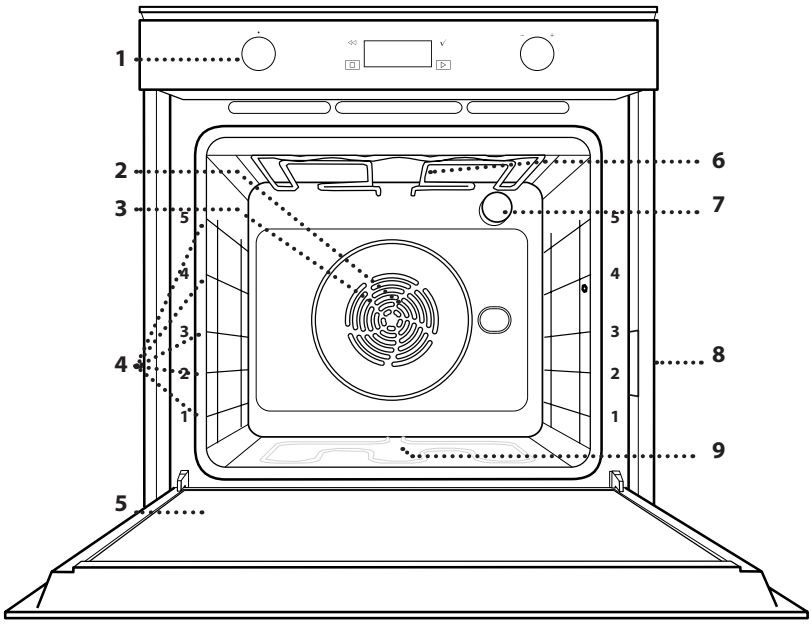
РУКОВОДСТВО
ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ WHIRLPOOL
Для получения более полной технической поддержки, пожалуйста, зарегистрируйте ваш прибор на **www.whirlpool.eu/register**

Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство «Использование и уход» с нашего сайта **docs.whirlpool.eu** , следуя указаниям, размещенным на обратной стороне этого буклета.

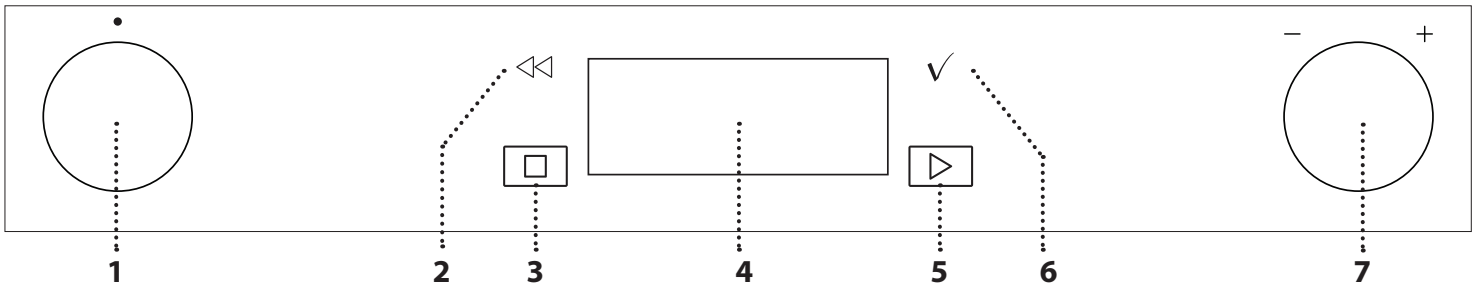
Перед началом использования прибора внимательно изучите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА
Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить печь, поверните ручку в положение «0».

2. НАЗАД
Возврат к предыдущему дисплею.
Позволяет изменять некоторые настройки в процессе приготовления.

3. СТОП
Для остановки активной в настоящее время функции.

4. ДИСПЛЕЙ

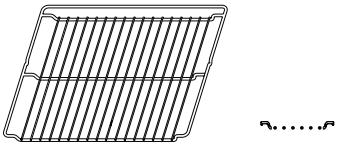
5. НАЧАЛО
Незамедлительный запуск режима.

6. ПОДТВЕРДИТЬ
Подтверждение выбора режима или настройки.

7. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ
Для прокрутки меню и применения или изменения настроек.
Обратите внимание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

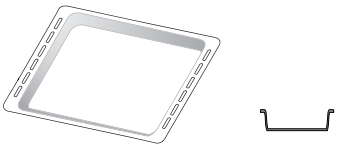
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТКА



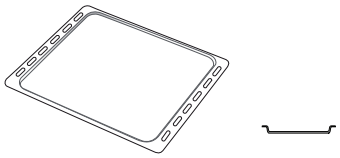
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

ПОДДОН



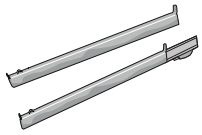
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ *



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

* Только в определенных моделях

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

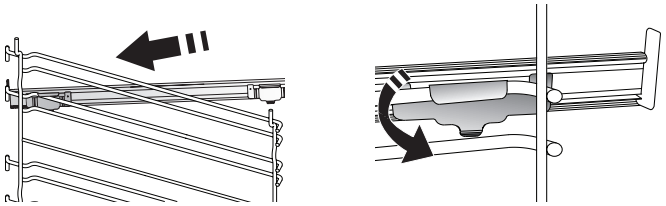
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

- Для снятия держателей противней приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: Теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.

Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Обратите внимание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

РЕЖИМЫ

0 **ВЫКЛ.**

Для выключения духовки.

6th sense **6th SENSE**

Они делают возможным полностью автоматическое приготовление блюд любых типов (лазанья, мясо, рыба, овощи, пироги и другая выпечка, несладкие пироги, хлеб, пицца).

Для получения наилучших результатов в этом режиме соблюдайте указания в соответствующей таблице приготовления блюд.

БЕЗ КОНВЕКЦИИ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

КОНВЕКЦИЯ

Для одновременного приготовления различных продуктов с одинаковой температурой приготовления на нескольких уровнях (максимум три) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.

РЕЖИМЫ COOK 4

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, пирогов, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения наилучших результатов придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд.

ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении на гриле мяса рекомендуется использовать поддон для сбора сока от жарения: Установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

- **ГРИЛЬ С КОНВЕК**

  Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока от жарения: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для запекания мяса, выпекания пирогов с начинкой и жарки фаршированных овощей только на одном уровне. Для защиты продуктов от пересушивания используется деликатная прерывистая вентиляция.

СПЕЦ. ФУНКЦИИ

- **БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ**

  Быстрый предварительный нагрев духовки. После завершения прогрева духовка автоматически выбирает "Обычный" режим. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку.

- **ЗАМОРОЖЕННАЯ ВЫПЕЧКА**

  Этот режим автоматически выбирает наиболее подходящую температуру и способ приготовления для пяти различных типов готовых замороженных продуктов. Прогрев духовки не требуется.

- **БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ**

  Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

- **ПОДЪЕМ ТЕСТА**

  Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если печь не остыла после приготовления.

- **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

  Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.

- **ПОДДЕРЖ. ТЕМП.**

  Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

- **КОНВЕКЦИЯ ЭКО**

  Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме «ЭКО» освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

SMARTCLEAN

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.

НАСТРОЙКИ

Изменение настроек печи.

При активном режиме «ЭКО» яркость дисплея снижается в целях экономии электроэнергии и лампочка выключается через 1 минуту. Для деактивации этого режима найдите опцию «ДЕМО» через меню «НАСТРОЙКИ» и выберите «Выкл».

Если включен режим «ДЕМО», все команды активны и меню доступны, однако печь не нагревается. Для деактивации этого режима найдите опцию «ДЕМО» через меню «НАСТРОЙКИ» и выберите «Выкл».

При выборе «СБРОС НАСТРОЕК» прибор выключается, а затем возвращается в состояние при первом включении. Все настройки сбрасываются.

ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку из 10 избранных режимов.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: На дисплее отображается «English».



Вращая *ручку регулировки*, выберите требуемый язык из списка. Нажмите ✓ для подтверждения выбора.

Обратите внимание: Впоследствии язык можно изменить, выбрав пункт «ЯЗЫК» в меню «НАСТРОЙКИ», который можно открыть, повернув *ручку выбора* в положение ⚙ .

2. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16): Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13).



Поверните *ручку регулировки*, чтобы выбрать 16 "Высокий" или 13 "Низкий", и нажмите ✓ для подтверждения.

3. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора мощности необходимо установить текущее время: На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая *ручку регулировки*, установите текущее значение часа и нажмите ✓ : На дисплее начнут мигать две цифры минут. Вращая *ручку регулировки*, установите значение минут и нажмите ✓ для подтверждения.

Обратите внимание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени. Выберите пункт «ЧАСЫ» в меню «НАСТРОЙКИ», который можно открыть, повернув *ручку выбора* в положение ⚙ .

4. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

Новая печь может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую печь для удаления возможных остаточных запахов. Задайте правильный режим, следуя инструкциям. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Подрумянивание").

Обратите внимание: После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните *ручку выбора*, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимую функцию.

Используйте *ручку регулировки* для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).

На дисплее отобразится название функции и ее базовые настройки: Нажмите ✓ для подтверждения.



2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы можете изменить его настройки. На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры. Нажатие ◁◁ позволяет вернуться к предыдущей настройке.

ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

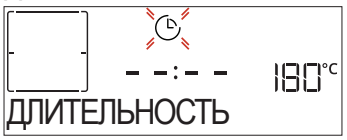


Когда значение на дисплее мигает, для его изменения вращайте *ручку регулировки*, а затем нажмите ✓ для подтверждения. После этого переходите к следующим настройкам (если это возможно).

Обратите внимание: После выбора режима температуру приготовления / уровень гриля можно менять *ручкой регулировки*.

Таким же образом можно установить уровень гриля: Для приготовления блюд на гриле предусмотрено три фиксированных уровня мощности: 3 (высокий), 2 (средний), 1 (низкий).

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок ◷ на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления, вращая *ручку регулировки*, а затем подтвердите значение нажатием ✓ . Если вы собираетесь готовить в ручном режиме (без таймера), можно не устанавливать время приготовления: Нажмите ▷ для подтверждения и запуска режима. В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Обратите внимание: Длительность приготовления можно изменять во время готовки: нажать ◁◁ для изменения настроек.

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

Для многих режимов после задания времени приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания. На дисплее отображается время окончания и мигает значок ◷ .

Whirlpool



Вращая *ручку регулировки*, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите ✓ , чтобы подтвердить значение и активировать выбранный режим.

Поместите продукт в печь и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.

Обратите внимание: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного нагрева печи: Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления. В процессе ожидания запуска вы можете изменить запрограммированное время окончания ***ручкой регулировки*** или нажать ⏪ для изменения настроек.

. 6th SENSE

Эти режимы автоматически выбирают оптимальный способ приготовления, температуру и длительность приготовления, жарки и выпечки всех блюд.

Просто задайте характеристики продукта и получите превосходный результат.

ВЕС / ВЫСОТА (УРОВНИ КРУГЛЫХ ПРОТИВНЕЙ)



Для правильной настройки функции следуйте указаниям на дисплее. При появлении указания вращайте *ручку регулировки* для задания требуемого значения, а затем нажмите ✓ для подтверждения.

СТЕПЕНЬ ГОТОВН. / ПОДРУМЯНИВАНИЕ

В некоторых режимах 6th Sense можно регулировать степень готовности.



При отображении подсказки поверните *ручку регулировки* для выбора желаемой степени готовности – от обжарки снаружи (-1) до хорошей прожарки (+1) . Нажмите ✓ или ▷ для подтверждения, а затем активируйте режим.

Аналогичным образом, если это реализовано, в некоторых режимах 6th Sense можно регулировать уровень подрумянивания от низкого (-1) до высокого (+1).

3. ЗАПУСК РЕЖИМА

Если значения по умолчанию соответствуют требованиям или если все требуемые настройки уже заданы, нажмите ▷ для активации режима.

Если активирована функция отложенного старта, нажмите кнопку ▷ , чтобы пропустить этот этап и сразу же запустить выполнение функции.

Обратите внимание: После начала приготовления на дисплей выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.

В любое время можно нажать □ для остановки активированного режима.

Обратите внимание: Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение. Нажмите ⏪ для возвращения в предыдущее окно и выберите другой режим или дождитесь, когда печь окончательно остынет.

4. ПРЕДВ.НАГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки: После запуска режима на дисплее появляется сообщение о том, что печь находится в фазе предварительного нагрева.



После завершения фазы предварительного нагрева раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что печь достигла заданной температуры. После этого выводится запрос "ДОБАВ. ПРОДУКТ". Откройте дверцу, поместите продукт в духовку и закройте дверцу, чтобы начать процесс приготовления.

Обратите внимание: Помещение продуктов в печь до завершения предварительного нагрева может ухудшить результат приготовления. Если открыть дверцу в фазе предварительного нагрева, печь приостановит работу. Время приготовления не учитывает фазу предварительного нагрева. Вы можете изменить желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

5. ПАУЗА В ПРИГОТОВЛЕНИИ / ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ИЛИ ПРОВЕРКА ПРОДУКТОВ

При открывании дверцы процесс приготовления приостанавливается и нагревательные элементы выключаются.

Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу.

В некоторых режимах 6th Sense необходимо переворачивать продукт во время готовки.



При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено: Откройте дверцу, выполните действие, указанное на дисплее, закройте дверцу и возобновите приготовление.

Аналогичным образом, за 10% времени до конца приготовления духовка предложит вам проверить блюдо.

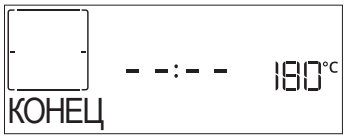


Проверьте блюдо, закройте дверцу и возобновите процесс приготовления.

Обратите внимание: Чтобы пропустить эту фазу, нажмите ▷ . В противном случае через определенное время, если не предпринять никаких действий, печь продолжит приготовление.

6. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Вращайте *ручку регулировки* , чтобы увеличить продолжительность приготовления, задав новое значение. В обоих случаях параметры приготовления сохраняются.

После того как вытащите еду, оставьте печь остывать с открытой дверцей.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

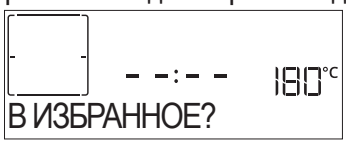
Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного подрумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.



Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите ✓ , чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо).
Вы можете остановить режим в любой момент времени, нажав □ или повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

. ИЗБРАННОЕ

По окончании приготовления на дисплее появляется предложение сохранить режим в списке избранных режимов под номером от 1 до 10.



Чтобы сохранить режим в списке избранных режимов или сохранить текущие настройки для использования в дальнейшем, нажмите ✓ . В противном случае сбросьте запрос нажатием ⏮ . После нажатия кнопки ✓ поверните *ручку регулировки*, чтобы выбрать номер позиции, затем нажмите ✓ для подтверждения.

Обратите внимание: Если память заполнена или выбранный номер уже занят, система попросит вас подтвердить удаление предыдущего режима для сохранения текущего.

Чтобы впоследствии вызвать сохраненный режим, поверните *ручку режима* в положение ♡ : На дисплее появляется список избранных режимов.



Для выбора функции поверните *ручку регулировки*, подтвердите выбор, нажав ✓ , а затем нажмите ▷ для активации.

. ФУНКЦИЯ SMART CLEAN

Поверните *ручку режима* в положение , чтобы показать "Smart Clean" на дисплее.



Нажмите кнопку ▷ , чтобы активировать функцию: на дисплее отобразится подсказка, предлагающая выполнить все действия, необходимые для улучшения качества очистки: Следуйте указаниям, а затем нажмите кнопку ✓ после выполнения действий. После выполнения всех этих действий при необходимости нажмите кнопку ▷ , чтобы активировать цикл очистки.

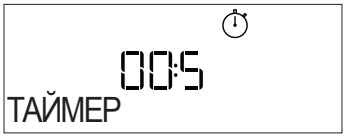
Обратите внимание: Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выполнения цикла очистки: это приводит к потере пара, что отрицательно сказывается на конечном результате.

В момент завершения цикла на дисплей выводится соответствующее мигающее сообщение. Дайте духовке остыть, после чего протрите внутренние поверхности тряпкой или губкой.

. ТАЙМЕР

При выключенной печи дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: На дисплее начинает мигать значок ⏱ .

Для установки желаемой продолжительности вращайте *ручку регулировки*, а затем нажмите ✓ для активации таймера.



По окончании отсчета времени таймером раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается соответствующая индикация.

Обратите внимание: Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера. Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера. Включите духовку поворотом *ручки выбора* и выберите желаемый режим. После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.

Обратите внимание: В течение этой фазы таймер не виден (на дисплее отображается только значок ⏱), однако он продолжает отсчитывать время в фоновом режиме. Для отображения окна таймера поверните ***ручку выбора*** в положение 0 для отключения активного в настоящее время режима.

. БЛОКИР. КНОПОК

Для блокировки кнопок нажмите и удержите ⏮ в течение не менее пяти секунд. Для разблокировки кнопок повторите это же действие.



Обратите внимание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время, повернув ***ручку выбора*** в положение 0.

6th sense ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ПРОДУКТЫ			РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО	ПОВОРОТ ИЛИ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЛАЗАНЬЯ	-	-	0,5-3 кг	-	2
МЯСО	Жареная говядина	Жаркое (готовность 0)	0,6-2 кг	-	3
		Гамбургеры (готовность 0)	1,5-3 см	3/5	5 4
	ЖАРЕНАЯ СВИНИНА	ЖАРКОЕ	0,6-2,5 кг	-	3
		СОСИСКИ И КОЛБАСКИ	1,5-4 см	2/3	5 4
	ЖАРЕНАЯ КУРИЦА	ЦЕЛИКОМ	0,6-3 кг	-	2
		ФИЛЕ И ГРУДКА	1-5 см	2/3	5 4
	КЕБАБ	-	1 решетка	1/2	5 4
РЫБА	ФИЛЕ		0,5-3 см	-	3 2
	ФИЛЕ ЗАМОРОЖ.		0,5-3 см	-	3 2
ОВОЩИ	ЗАПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ	КАРТОФЕЛЬ	0,5-1,5 кг	-	3
		ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	по 0,1-0,5 кг	-	3
		ЗАПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ	0,5-1,5 кг	-	3
	ОВОЩНОЙ ГРАТЕН	КАРТОФЕЛЬ	1 противень	-	3
		ПОМИДОРЫ	1 противень	-	3
		ПЕРЦЫ	1 противень	-	3
		БРОККОЛИ	1 противень	-	3
		ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	1 противень	-	3
		ПРОЧЕЕ	1 противень	-	3
ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ	БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ	-	0,5-1,2 кг	-	3
	ВЫПЕЧКА И ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ	ПЕЧЕНЬЕ	0,2-0,6 кг	-	3
		ЗАВАРН. ПИРОЖНЫЕ	1 противень	-	3
		ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ	0,4-1,6 кг	-	3
		ШТРУДЕЛЬ	0,4-1,6 кг	-	3
		ПИРОГ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ	0,5-2 кг	-	3
НЕСЛАД. ПИРОГИ	-		0,8-1,2 кг	-	2
ХЛЕБ	ХЛЕБНЫЕ БУЛОЧКИ		по 60-150 г	-	3
	ХЛЕБ В ФОРМЕ		по 400-600 г	-	2
	БОЛЬШОЙ ХЛЕБ		0,7-2,0 кг	-	2
	БАГЕТЫ		по 200-300 г	-	3
ПИЦЦА	ТОНКОЕ ТЕСТО		круглый противень	-	2
	ТОЛСТОЕ ТЕСТО		круглый противень	-	2
	ЗАМОРОЖ.		1-4 слоя	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мл воды

Whirlpool

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	160 – 200	30 - 85	3
		Да	160 – 200	35 - 90	4 1
Печенье / песочное печенье		Да	150	20 - 40	3
		Да	140	30 - 50	4
		Да	140	30 - 50	4 1
		Да	135	40 - 60	5 3 1
Сладкие пирожные / маффин		Да	170	20 - 40	3
		Да	150	30 - 50	4
		Да	150	30 - 50	4 1
		Да	150	40 - 60	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Меренги		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 *	5 3 1
Хлеб / пицца / фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 230	20 - 50	4 1
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)		Да	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
		Да	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	3
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1
		Да	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Лазанья, пудинги, макаронные изделия, запеченные в духовке, каннеллони		Да	190 - 200	45 - 65	3
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3

РЕЖИМЫ	Стандартный	Конвекция	Выпекание с конвекцией	Гриль	Турбо-гриль	Maxi порция	Cook 4	Конвекция ЭКО

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг	XL	—	170	110 - 150	2
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	3
Индейка / гусь, 3 кг		Да	190 - 200	80 - 130	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Тосты		—	3 (Выс.)	3 - 6	5
Рыба, филе / кусками		—	2 (Сред.)	20 - 30 **	4 3
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры		—	2 - 3 (Сред. – Выс.)	15 - 30 **	5 4
Жареная курица, 1-1,3 кг		—	2 (Сред.)	55 - 70 ***	2 1
Баранья нога / рулька		—	2 (Сред.)	60 - 90 ***	3
Печеный картофель		—	2 (Сред.)	35 - 55 ***	3
Овощная запеканка		—	3 (Выс.)	10 - 25	3
Печенье	Печенье	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Пирог	Пирог	Да	170	50 - 70	5 3 2 1
Круглая пицца	Пицца	Да	210	40 - 60	5 3 2 1
Полный обед: Фрукт. тарт (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5) / жареные овощи (уровень 4) / лазанья (уровень 2) / нарезанное мясо (уровень 1)	С меню	Да	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 *	4 1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 *	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 *	4 1
Фаршированное мясо		—	200	80 - 120 *	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		—	200	50 - 100 *	3

* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.
** Переверните продукт в середине процесса приготовления.
*** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что время приготовления в ней немного увеличивается.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мл воды

ЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.
Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки.
Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна.
  При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH.
  В завершение протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.
- Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Smart Clean».
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

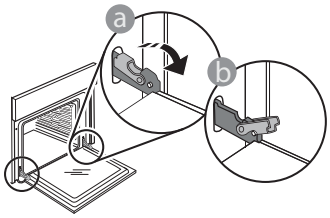
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Обратите внимание: Используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

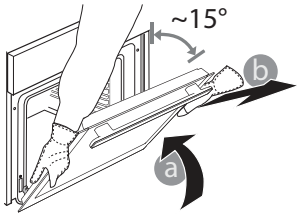
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

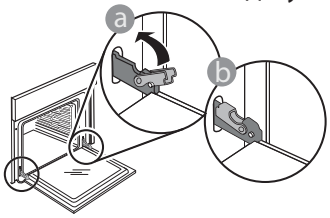
1. **Для снятия дверцы** полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



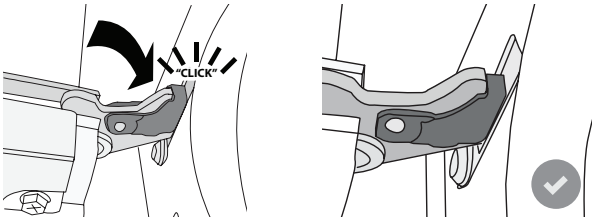
2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).
   Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



3. **Для установки дверцы** поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



   Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите печь и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неиспр. печи.	Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки. Попробуйте выполнить «СБРОС НАСТРОЕК», перейдя в «НАСТРОЙКИ». Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F».
Духовка не нагревается.	Если включен режим «ДЕМО», все команды активны и меню доступны, однако печь не нагревается. Каждые 60 секунд на дисплее отображается символ ДЕМО.	Выберите режим «ДЕМО» в пункте «НАСТРОЙКИ» и нажмите «ВЫКЛ».
Подсветка выключается.	Режим “ЭКО” включен.	Выберите режим «ЭКО» в пункте «НАСТРОЙКИ» и нажмите «ВЫКЛ».
Дверца не закрывается.	Предохранительные фиксаторы находятся в неправильном положении.	Установите фиксаторы в правильное положение, как описано в указаниях по снятию и установке дверцы в главе «Чистка и уход».
Питание устройства отключается.	Неправильный уровень мощности.	Убедитесь, что мощность вашей домашней сети не ниже 3 кВт. Если это не так, понизьте мощность до 13 А. Выберите режим «МОЩНОСТЬ» в пункте «НАСТРОЙКИ» и нажмите «НИЗК.».

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

www Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

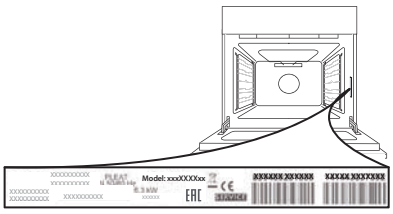
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД»

> www Загрузите руководство «Использование и уход» с нашего сайта **docs.whirlpool.eu** (можно использовать этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

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

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011261757

Напечатано в Италии