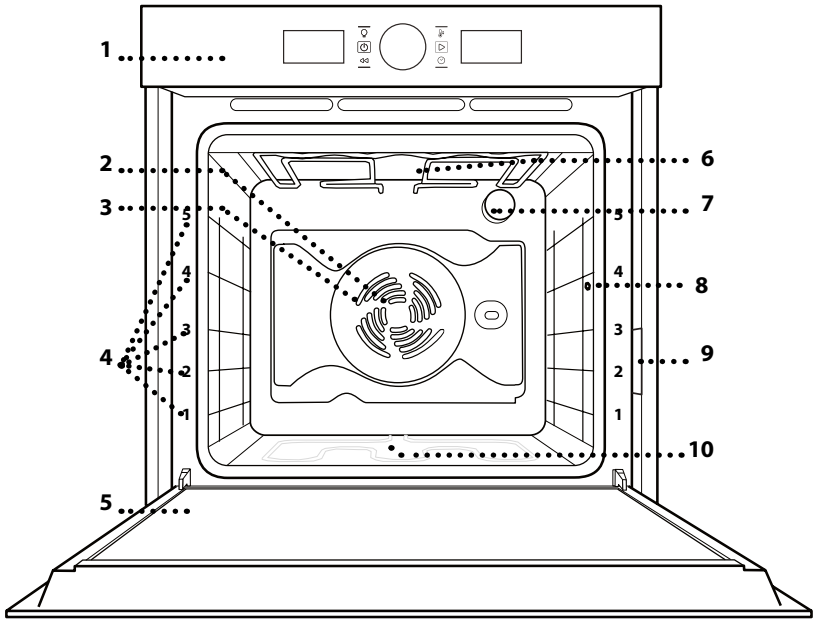
РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ WHIRLPOOL
Для получения более полной технической поддержки 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, приведенным на обратной стороне этого буклета.

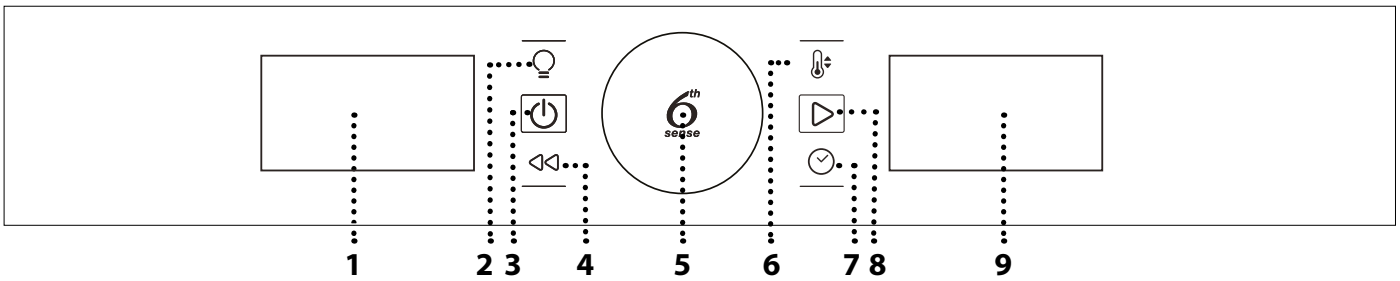
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

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. Гнездо для подсоединения термощупа (при наличии)
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

2. СВЕТ
Для включения/выключения лампы.

3. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ
Включение и выключение духовки, остановка приготовления в любой момент времени.

4. НАЗАД
Возврат к предыдущему пункту меню в процессе задания настроек.

5. РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ / КНОПКА 6TH SENSE
Поворот: перемещение между режимами, изменение параметров приготовления. Нажмите для выбора, установки, подтверждения режимов и параметров, запуска процесса приготовления.

6. ТЕМПЕРАТУРА
Установка температуры.

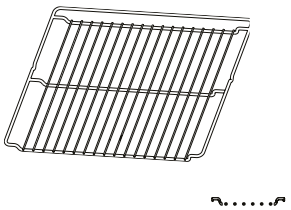
7. ВРЕМЯ
Установка и изменение времени, установка длительности приготовления.

8. ЗАПУСК
Запуск режимов, подтверждение настроек.

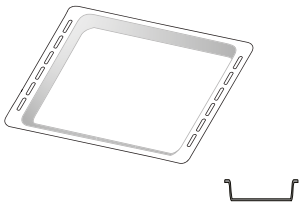
9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

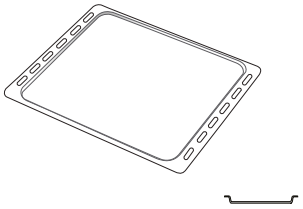
РЕШЕТКА



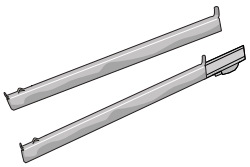
ПОДДОН



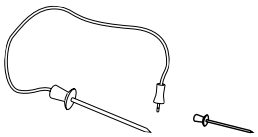
ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ *
(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)



ТЕРМОЩУП
(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

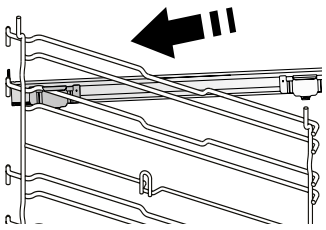


Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.
Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

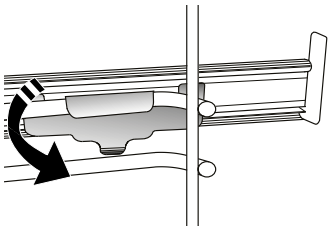
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ
Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

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

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.

Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК
. Для снятия держателей полок 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.

РЕЖИМЫ

ОБЫЧНЫЙ
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

ГРИЛЬ
Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

КОНВЕКЦИЯ
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.
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.

РЕЖИМЫ 6TH SENSE

ЗАПЕКАНКА
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

МЯСО
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ
Автоматический выбор наилучшего режима и температуры 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.

ХЛЕБ
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

ПИЦЦА
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

СЛАДКИЕ КОНД. ИЗД.
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов тортов.

СПЕЦ. ФУНКЦИИ

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

ТУРБО-ГРИЛЬ
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

ПРИНУД.ПОД.ВОЗД.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 “ECO”, предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

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

SMART CLEAN
(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)
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.

* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении печи необходимо установить время.



На дисплее начнут мигать две цифры часа: Установите значение часа вращением ручки и нажмите .



Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут вращением ручки и нажмите .

Примечание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте не менее одной секунды при выключенной духовке, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

2. НАСТРОЙКИ

Если необходимо, вы можете изменить заводские настройки для единиц изменения температуры (°C) и номинального потребляемого тока (16 A).

При выключенной духовке нажмите и удерживайте не менее 5 секунд.



Выберите единицы измерения вращением ручки и нажмите для подтверждения выбора.



Выберите номинальный ток вращением ручки и нажмите для подтверждения выбора.

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

3. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление.
Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

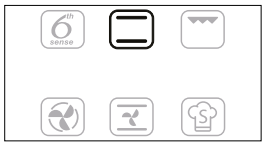
Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.
Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, “Конвекция” или “Подрумянивание”).
Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

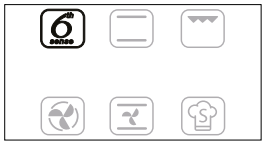
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

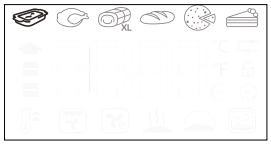
1. ВЫБОР РЕЖИМА

При выключенной духовке на дисплее отображается только текущее время. Для включения духовки нажмите и удерживайте .
Поворачивайте ручку для просмотра основных режимов на левом дисплее. Выберите режим и нажмите .



Для выбора подрежима (если предусмотрен) выберите основной режим, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти во внутреннее меню режима.





Поворачивайте ручку для просмотра подрежимов на правом дисплее. Выберите подрежим и нажмите .

2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.
На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



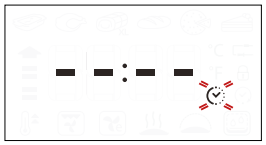
При мигающем значке “°C/°F” измените значение вращением ручки, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке (при наличии).

Одновременно вы можете задать мощность гриля (3 = высокая, 2 = средняя, 1 = низкая).



Примечание: Температуру и мощность гриля можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите или просто поверните ручку.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления ручкой регулировки и подтвердите значение нажатием .

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: Нажмите , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.
В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите : Измените значение времени вращением ручки и нажмите .

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ
Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.
Если для режима предусмотрен отложенный старт, на дисплее отобразится время ожидаемого завершения в сопровождении мигающего значка .



Вращая ручку, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите , чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.
Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечание: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания вы можете изменить заданное время окончания вращением ручки.

Нажмите или , чтобы изменить настройки температуры и длительности приготовления. После завершения действия нажмите .

3. ЗАПУСК РЕЖИМА

После подтверждения всех настроек нажмите , чтобы активировать режим.

Нажав и удерживая , можно приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки: После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



Откройте дверцу, поместите продукт в духовку, закройте дверцу и нажмите , чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

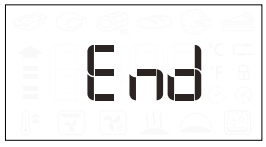
Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу.

Время приготовления не учитывает стадии прогрева.

Вы можете изменить необходимую температуру в любой момент времени, повернув ручку.

5. КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

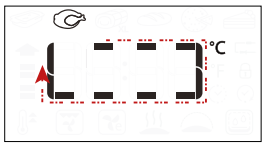
О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите .

. Режимы 6th Sense

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру.
В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная “змейка”. Анимация прекращается после достижения заданной температуры.



Для наилучших результатов длительность приготовления увеличивается на время, в течение которого была открыта дверца.

. СПЕЦ. ФУНКЦИИ

SMART CLEAN
Для использования режима «Smart Clean» налейте 200 мл воды на дно камеры холодной духовки и закройте дверцу.

Войдите в раздел специальных режимов и выберите из меню вращением ручки. Нажмите для подтверждения.

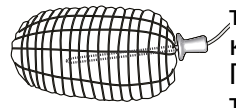
Нажмите , чтобы немедленно запустить цикл очистки, либо нажмите , чтобы задать время окончания процедуры или запуск с задержкой.

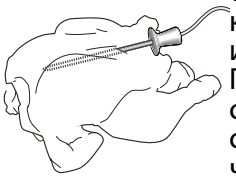
В конце цикла дождитесь, пока духовка остынет, а затем удалите остатки воды и приступите к очистке с помощью губки, смоченной в горячей воде (не следует ждать более 15 минут до начала очистки).

Примечание: Параметры длительности и температуры цикла очистки не могут задаваться пользователем

. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩУПА ДЛЯ МЯСА (ПРИ НАЛИЧИИ)

Прилагаемый термощуп позволяет измерять точную температуру внутри продукта в процессе приготовления мясных блюд.
Использование термощупа предусмотрено лишь в некоторых режимах (Обычный, Принудительная вентиляция, Конвекционное выпекание, Турбогриль, 6th Sense Мясо и 6th Sense Большая порция).





От правильности установки термощупа существенно зависит качество готового блюда.
Полностью воткните щуп в самую толстую часть приготавливаемого куска мяса, где нет костей или жира.
При приготовлении птицы щуп следует вставить сбоку, в середине грудинки, следя за тем, чтобы кончик щупа не проник в полость. Если приготавливаемый кусок мяса имеет неодинаковую толщину, то прежде чем вынимать его из духовки, убедитесь в готовности блюда. Подключите термощуп к гнезду, расположенному на правой стенке духовки.

В момент подключения термощупа к гнезду духовки подается звуковой сигнал, на дисплее высвечивается значок и итоговая температура. Если термощуп подключается к гнезду до завершения выбора режима, на дисплее указывается значение итоговой температуры термощупа по умолчанию.



Нажмите , чтобы начать настройку. Вращая кнопку, установите итоговую температуру для щупа для мяса. Нажмите для подтверждения. Вращая кнопку, установите температуру духовки.



Нажмите или , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.
В процессе приготовления на дисплее отображается итоговая температура термощупа. Когда температура мяса достигает заданного итогового значения, цикл приготовления останавливается и на дисплей выводится надпись “End” (“Конец”).
Если требуется возобновить приготовление после появления надписи «End», измените итоговую температуру щупа для мяса вращением, как указано выше. Нажмите или , чтобы подтвердить значение и возобновить процесс приготовления.
Примечание: итоговую температуру щупа для мяса можно изменять по ходу приготовления вращением.
Температура духовки регулируется нажатием .
Термощуп можно устанавливать в любое время, в том числе, по ходу приготовления. В последнем случае потребуется повторное задание параметров режима.
Если термощуп несовместим с используемым режимом, процесс приготовления останавливается, и духовка подает звуковой сигнал предупреждения. В этом случае отсоедините термощуп или нажмите для выбора другого режима. Отложенный старт и предварительный нагрев несовместимы с термощупом.

. БЛОК. КЛАВИШЕЙ

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку не менее 5 секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Блокировка кнопок может вводиться в действие и в процессе приготовления.
По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время нажатием кнопки .

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность 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 продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме “Конвекция”, можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например: рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

МЯСО

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Не забывайте, что во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Будьте осторожны при открывании дверцы: горячий пар!

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него пол-литра питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

ДЕСЕРТЫ

Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме.

Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.

При использовании формы для выпечки с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления изделие “опадает”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно. Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим “Подрумянивание”. Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

ПИЦЦА

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25 °C). Время подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт		-	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1
Печенье / сладкие пирожные		-	160 - 170	20 - 40	3
		Да	150 - 160	20 - 40	3
		Да	150 - 160	20 -40	4 1
Пирожные из заварного теста		-	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Безе		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160*	5 3 1
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1
		Да	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Булка хлеба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2
Булочки		-	180 - 220	30 - 50	3
Хлеб		Да	180 - 220	30 - 60	4 1
Замороженная пицца		-	250	10 - 20	2
		Да	250	10 - 20	4 1
Соленые пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2
		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 / фланы		-	190 - 200	40 - 65	3
Паста / каннеллони		-	190 - 200	25 - 45	3

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг	XL	-	170	110 - 150	2
Курица / кролик / утка 1 кг		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Индейка / гусь 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Тосты		-	3 (Выс.)	3 - 6	5
Рыба, филе / кусками		-	2 (Сред.)	20 - 30***	4 3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	2 - 3 (Сред. – Выс.)	15 - 30***	5 4
Курица-гриль 1-1,3 кг		-	2 (Сред.)	55 - 70**	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (Сред.)	35 - 50**	3
Баранья нога / рулька		-	2 (Сред.)	60 - 90**	3
Печеный картофель		-	2 (Сред.)	35 - 55**	3
Овощная запеканка		-	3 (Выс.)	10 - 25	3
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5) **/ лазанья** (уровень 3) **/ мясо** (уровень 1)		Да	190	40 - 120*	5 3 1
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 120*	4 1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 120*	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50	4 1
Фаршированное мясо	e	-	200	80 - 120*	3
Куски мяса (кролик, курица, баранина)	e	-	200	50 - 120*	3

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

Примечание: В режиме «СЛАДКИЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 6th Sense» используются верхний и нижний нагревательные элементы без принудительной циркуляции воздуха. Предварительный нагрев не требуется.

РЕЖИМЫ	Обычный	Гриль	Турбогриль	Конвекция	Конвекционное выпекание	Конвекция Эко*
АВТОМАТ. РЕЖИМЫ	Запеканка	Мясо	Большие порции	Хлеб	Пицца	Сладкие конд. изд.
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мм 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. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
• Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она ее теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.
• Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
• Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим «Smart Clean» (при наличии).
• Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.
• Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

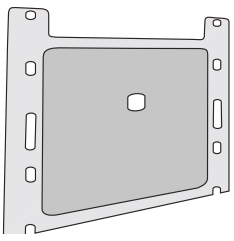
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

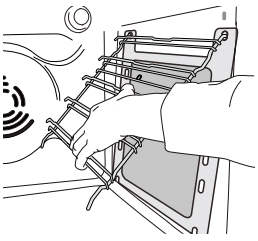
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Духовка оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу.
Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крюки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.





Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовку примерно один час при температуре 200 °C в режиме “Выпеч. с подрумян.”. Духовка должна быть пустой. Далее, дайте прибору остыть и удалите остающиеся загрязнения неабразивной губкой.

Примечание: Использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению.

Для замены панелей обращайтесь в Сервисный центр.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.

2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.

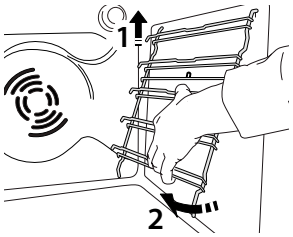
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В~, цоколь E14, T300 °C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В~, цоколь 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.

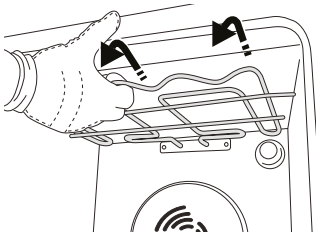
ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

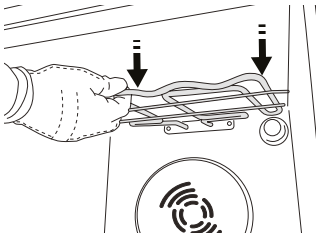
(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Выньте боковые держатели полок.

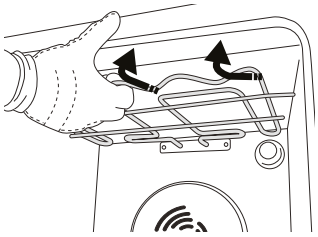


2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.



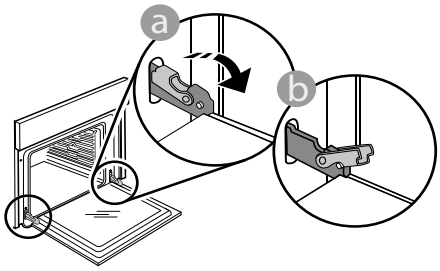


3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

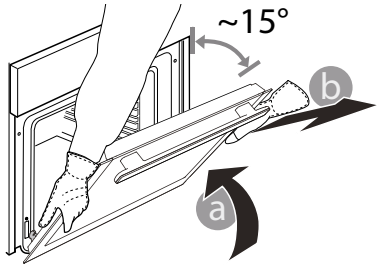


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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).

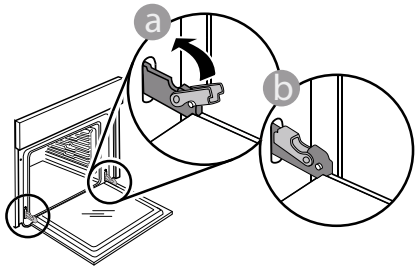


Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

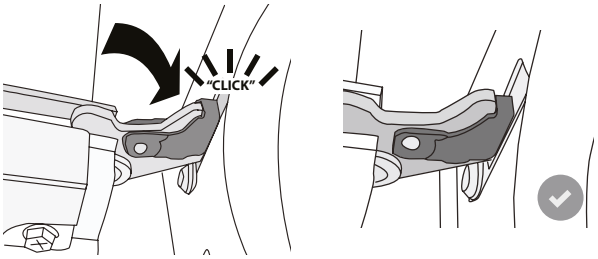


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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 вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква “F”, за которой следует некоторое число или буква.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой “F”.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

www Технический лист прибора с указанием данных энергопотребления можно загрузить с сайта Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

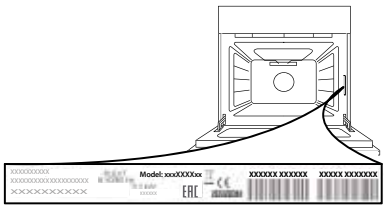
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА “ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД”

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

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

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

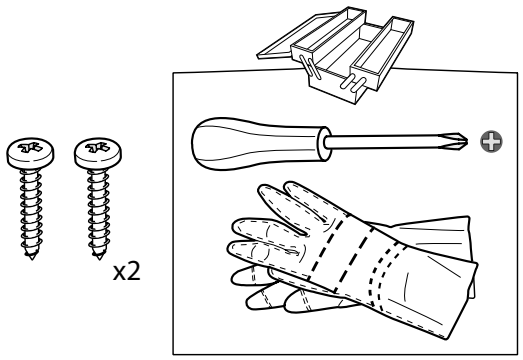
Контактная информация представлена в гарантийном буклете.
При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

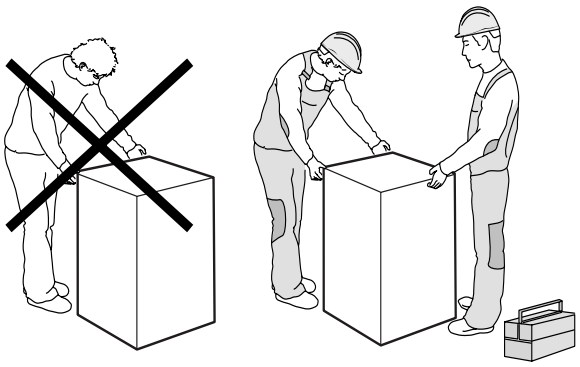


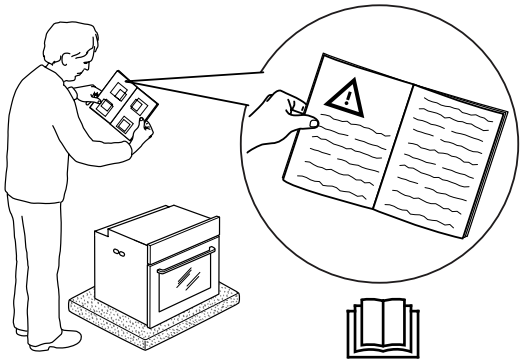
400011097899

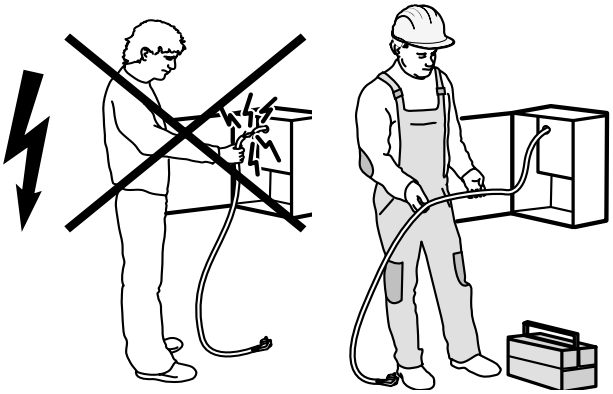
Напечатано в Италии

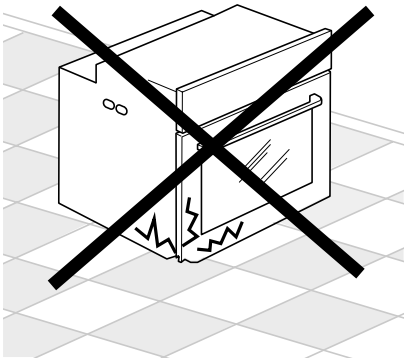
Whirlpool

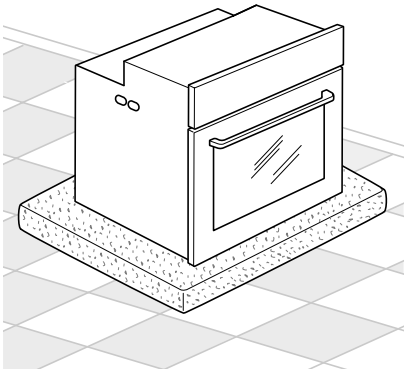

x2

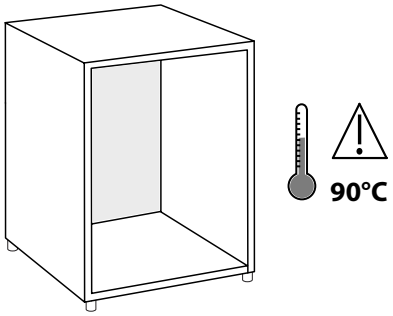


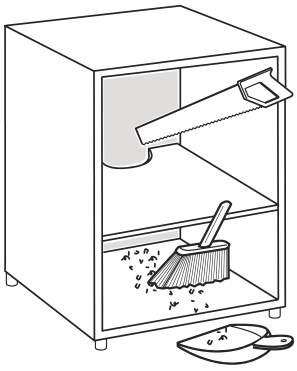


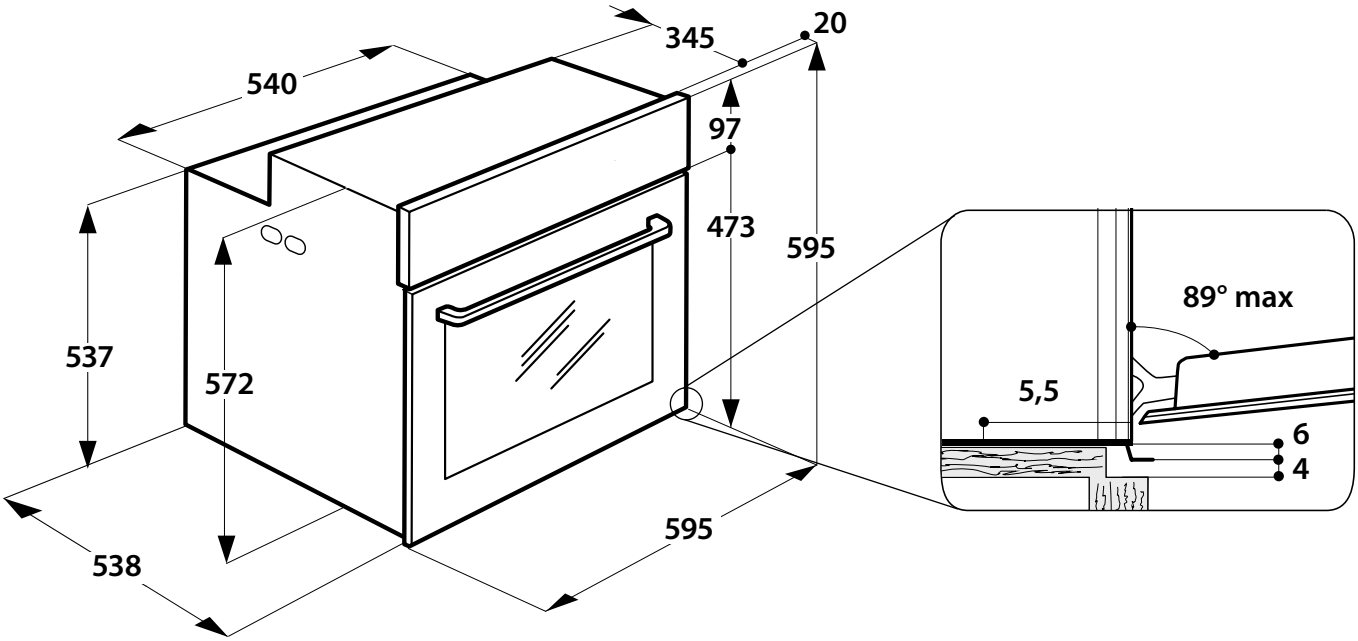


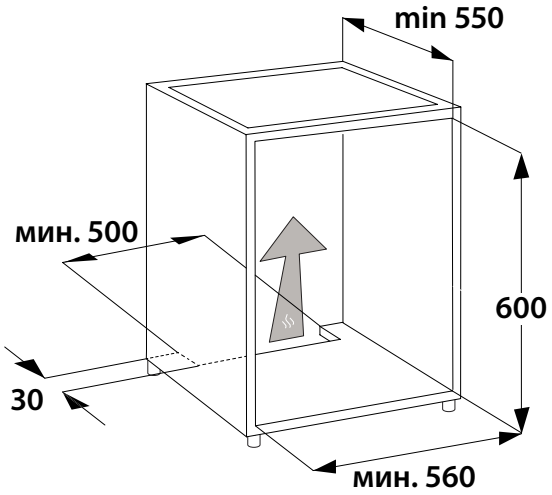


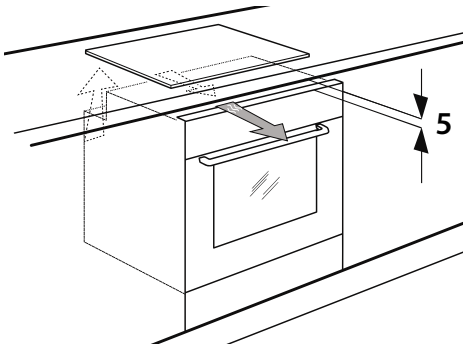


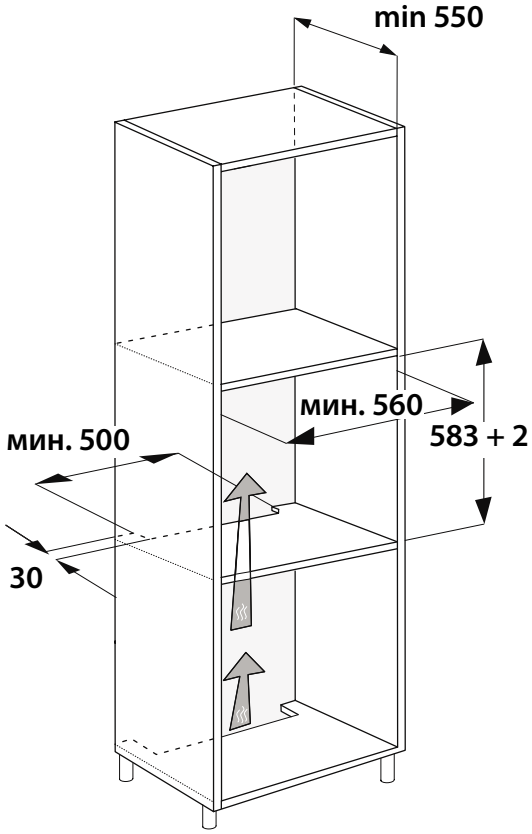

90°C

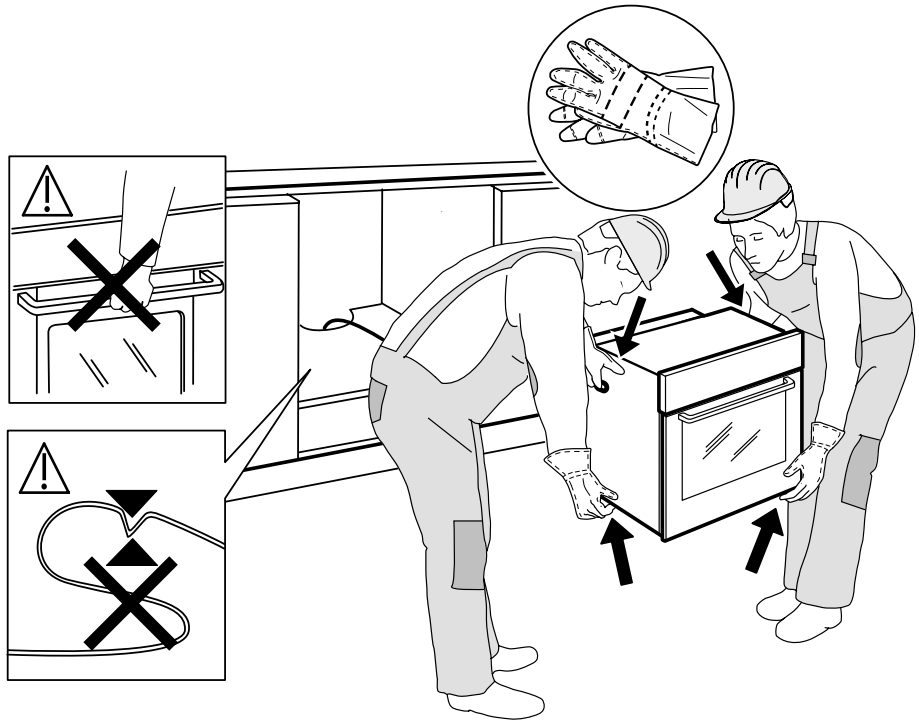


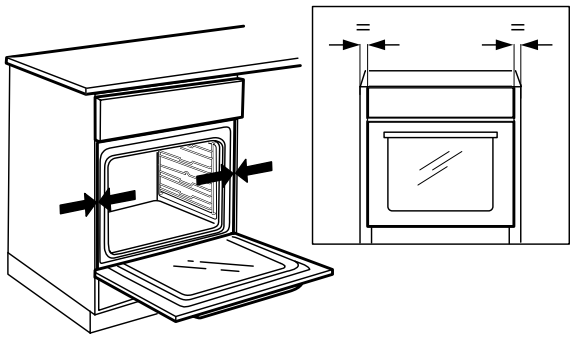

345
20
540
97
473
595
537
572
538
595
89° max
5,5
6
4

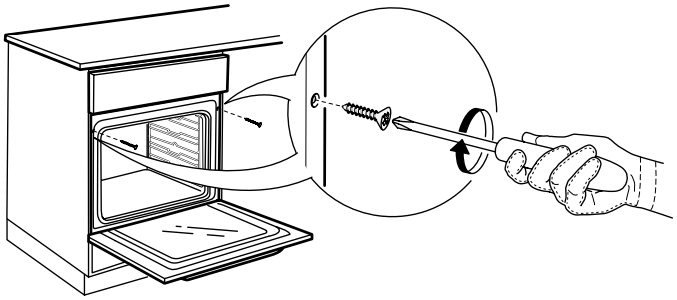

min 550
мин. 500
600
30
мин. 560

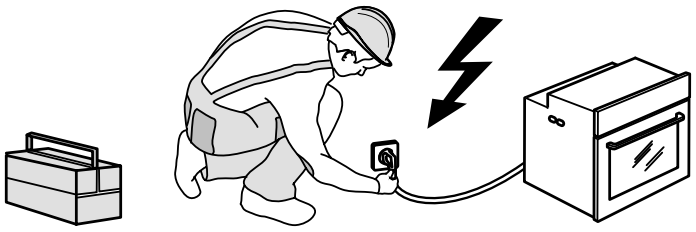

5

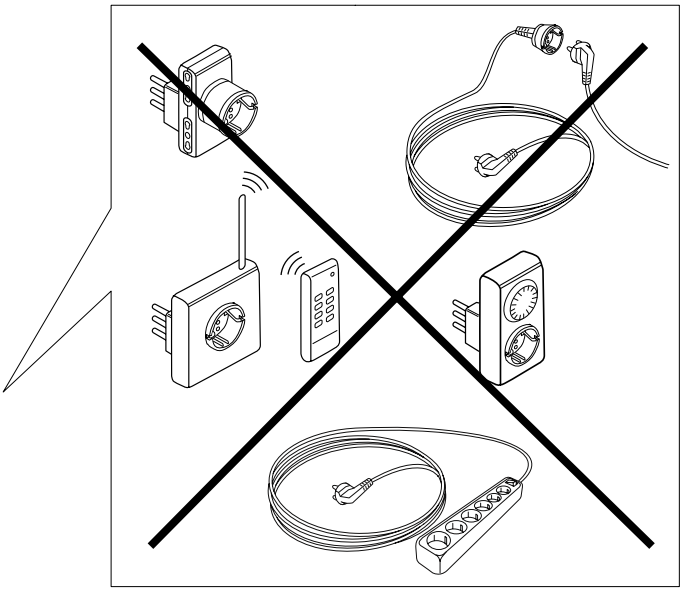

min 550
мин. 560
583 + 2
мин. 500
30











УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее под рукой для обращения в будущем.
В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
⚠ Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.
⚠ Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Если в прибор допустимо применение термощупа, используйте только термощуп, рекомендованный для данной печи: существует опасность возникновения пожара.
⚠ Не ложите одежду и другие легковоспламеняющиеся предметы возле прибора, пока все его компоненты полностью не остынут: существует опасность возникновения пожара. Постоянно контролируйте процесс приготовления блюд с большим содержанием жира или масла, а также при добавлении в блюдо алкогольных напитков: существует опасность возникновения пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для отвода горячего воздуха на передней стороне печи: существует опасность возникновения пожара.
⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца прибора открыта: опасность удара о дверцу.

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО! Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.
⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: кухни для работников на фабриках, в офисах и других организациях; деревенские гостевые дома; в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях.
⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).
⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Не используйте прибор за пределами помещений.
⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллончики) внутри прибора или рядом с ним: существует опасность возникновения пожара.

УСТАНОВКА

⚠ Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек: существует риск получения травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.
⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший центр послепродажного обслуживания. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушения. Перед выполнением любых операций по установке отключите

прибор от электросети - опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все столярные работы, удалите все стружки и опилки.

Оставьте минимальный зазор между рабочей поверхностью и верхним краем печи: существует опасность получения ожога.

Не снимайте печь с основания из пенопласта до момента установки.

⚠ После завершения установки нижняя часть прибора должна быть недоступной: существует опасность получения ожога.

⚠ Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей: существует опасность возникновения пожара.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

⚠ Паспортная табличка находится на передней стороне печи (видна при открытой дверце).

⚠ Для прибора должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения.

⚠ В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом: существует риск поражения электрическим током.

⚠ В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ЧИСТКА И УХОД

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.

⚠ Не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.

⚠ Перед началом чистки или обслуживания убедитесь, что прибор остыл: существует опасность получения ожога.

⚠ ВНИМАНИЕ! Выключайте прибор перед заменой лампы: существует опасность поражения электрическим током.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием.

Символ на изделии или в сопроводительной документации указывает, что его нельзя утилизировать как бытовые отходы, а следует сдать в соответствующий пункт приема для переработки электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь противнями, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло. Процесс приготовления продуктов, требующих длительного приготовления, будет продолжаться и после выключения печи.

ЗАЯВЛЕНИЕ ОБ ЭКОДИЗАЙНЕ

Данное изделие отвечает требованиям экодизайна европейских Регламентов № 65/2014 и 66/2014, разработанных на основе европейского стандарта EN 60350-1.