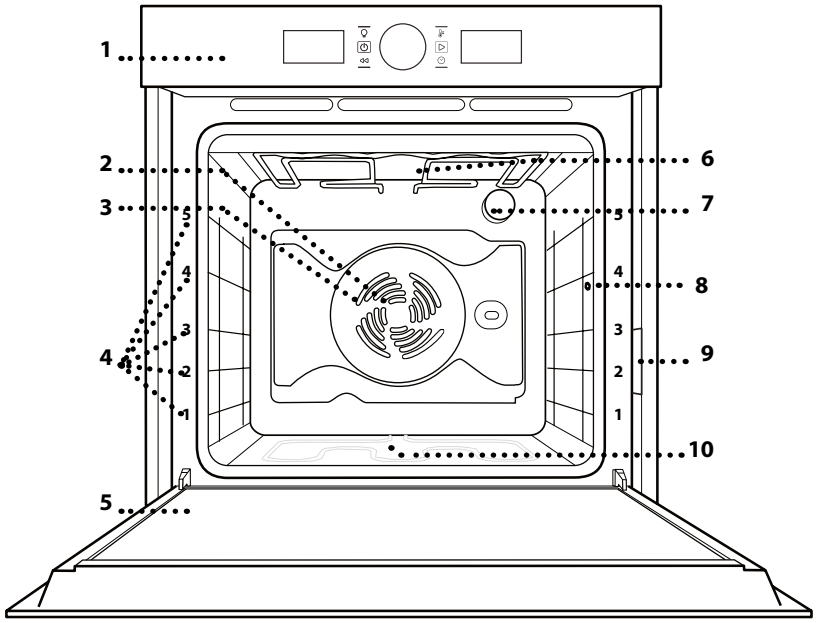
ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК
ПОСІБНИК

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКЦІЇ WHIRLPOOL
Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на **www.whirlpool.eu/register**

Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки і довідник із використання та догляду, відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu** та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.

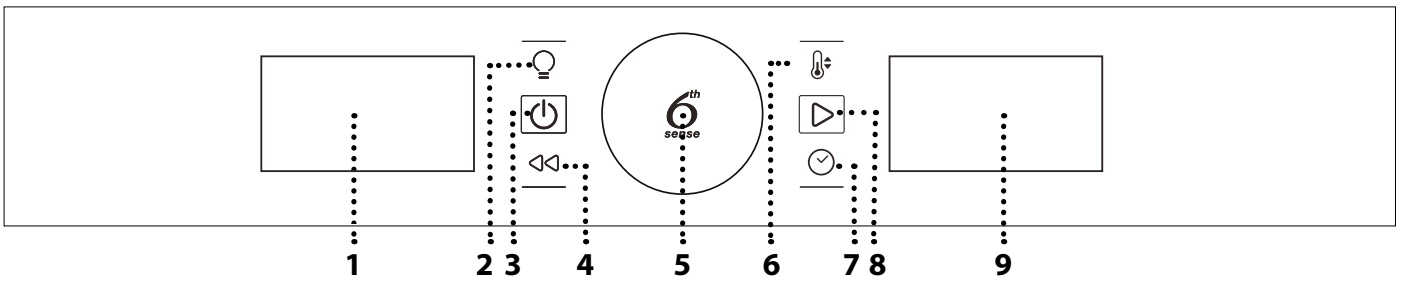
! Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Місце встановлення щупа для м'яса (за наявності)
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

2. СВІТЛО
Для увімкнення/вимкнення лампочки.

3. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ
Увімкнення та вимкнення духової шафи для зупинки активної функції в будь-який момент.

4. НАЗАД
Повернення до попереднього меню під час налаштування.

5. ПОВОРОТНА КНОПКА / КНОПКА 6TH SENSE
Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування. Натискайте для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

6. ТЕМПЕРАТУРА
Налаштування температури.

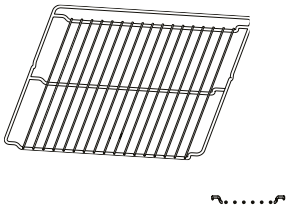
7. ЧАС
Установлення або зміна часу та налаштування тривалості готування.

8. ПУСК
Запуск функцій і підтвердження налаштувань.

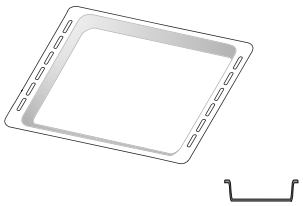
9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

АКСЕСУАРИ

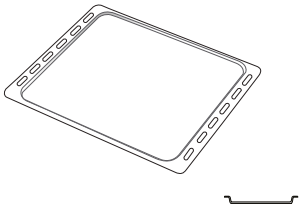
РЕШІТКА



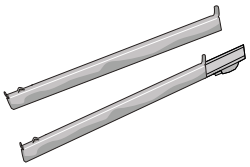
ПІДДОН



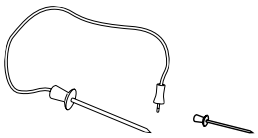
ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ВИСУВНІ НАПРЯМНІ *
(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



ТЕРМОЩУП ДЛЯ М'ЯСА
(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

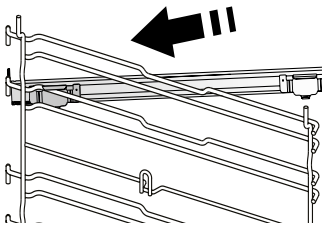


Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

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

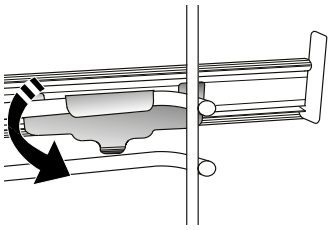
Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ
(ЗА НАЯВНІСТЮ)
Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку 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 полички. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ
. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

ФУНКЦІЇ

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ
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 налийте в нього 500 мл питної води.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ
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.

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ
Для готування м’яса, випічки пирогів із начинкою або смаження фаршированих овочів тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання.

ФУНКЦІЇ 6TH SENSE

ЗАПІКАНКА
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.

М’ЯСО
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

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

ХЛІБ
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.

ПІЦА
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.

КОНДИТЕРСЬКІ ТІСТЕЧКА
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування будь-яких пирогів.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Традиційний режим». Зачекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину печі.

ТУРБОГРИЛЬ
Для смаження великих шматків м’яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.

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

ПІДІГРІВАННЯ
Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

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

SMART CLEAN
(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)
Дія 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.

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. УСТАНОВІТЬ ЧАС

При першому увімкненні печі необхідно встановити час.

Почнуть блимати дві цифри години: Обертаючи перемикач, установіть годину та для підтвердження натисніть .

Почнуть блимати дві цифри хвилин. Обертаючи перемикач, установіть хвилини та для підтвердження натисніть .

Увага! Щоб пізніше змінити час, із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше секунду та повторіть кроки, описані вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

2. НАЛАШТУВАННЯ

За необхідності можна змінити одиниці вимірювання за замовчуванням, температуру (°C) та номінальний струм (16 A).

Із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.

Обертаючи ручку вибору, оберіть одиницю вимірювання та підтвердіть за допомогою .

Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть за допомогою .

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

3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова шафа 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.

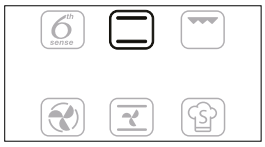
Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя.
Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).
Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

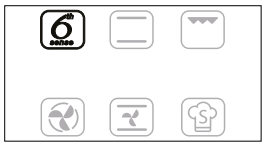
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

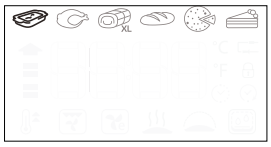
1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу.
Обертаючи перемикач, продивіться головні функції, доступні на лівому дисплеї. Оберіть одну функцію та натисніть .



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функції, підтвердіть за допомогою та перейдіть до меню функцій.





Обертаючи перемикач, продивіться другорядні функції, доступні на правому дисплеї. Оберіть одну функцію та підтвердіть за допомогою .

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.
На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

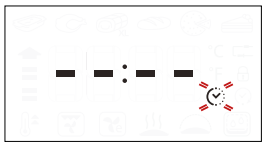
Коли на дисплеї миготітиме значок °C/°F, змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).

Whirlpool

У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).

Увага! Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши або безпосередньо повернувши перемикач.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію.
У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.
Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : Обертаючи перемикач, змініть годину та для підтвердження натисніть .

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ
Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування. Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .

За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть для підтвердження і запустіть виконання функції.
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. Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готування.

Натисніть або , щоб змінити налаштування температури й часу готування. Після завершення підтвердіть за допомогою .

3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.

4. ПРОГРІВАННЯ

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

Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духова шафа досягла заданої температури.

Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши .

Увага! Якщо поставити їжу в 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.

Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, за допомогою перемикача.

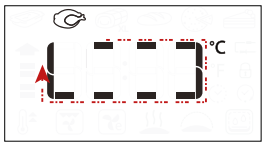
5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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

Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування й натисніть .

.ФУНКЦІЇ 6TH SENSE

ВІДНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ
Якщо під час готування внаслідок відкриття дверцят температура всередині печі зменшилася, буде активована спеціальна функція для відновлення потрібної температури.
Під час відновлення температури на дисплеї відображатиметься анімація зі змійкою, доки не буде досягнуто задану температуру.



Для оптимального результату під час запрограмованого циклу готування буде збільшено тривалість готування в залежності від того, як довго були відкриті дверцята.

. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

SMART CLEAN
Щоб активувати функцію «Smart Clean», у холодній духовій шафі розподіліть 200 мл води по дну камери духової печі та закрийте дверцята печі.

Перейдіть до особливих функцій та поверніть перемикач регулювання для вибору з меню. потім натисніть для підтвердження.

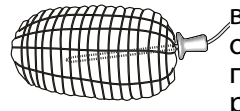
Натисніть , щоб негайно почати цикл чищення, або натисніть для встановлення кінцевого часу або відкладеного часу запуску.

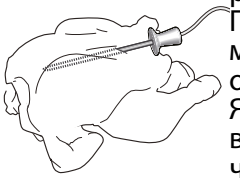
Після завершення циклу дайте печі охолонути та видаліть залишки води з печі та розпочніть процес чищення, використовуючи зволожену у гарячій воді губку (чищення може не дати бажаних результатів за умови затримки більше, ніж на 15 хвилин).

Увага: Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна

. ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М’ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

Щуп для м'яса, що постачається, дозволяє вимірювати точну внутрішню температуру страви під час готування.
Щуп для м'яса дозволяється використовувати лише в деяких функціях (“Традиційно”, “Примусова вентиляція”, “Випікання з конвекцією”, “Турбогриль”, “М'ясо 6th Sense” та “Великі порції 6th Sense”).





Дуже важливо обережно використовувати щуп, щоб отримати якомога точніші показники та найоптимальніші результати готування.
Повністю вставте щуп у найбільш м’ясисту частину шматка, уникаючи областей із кістьми та жиром.
Якщо ви готуєте домашню птицю, вставляйте щуп із боків у середню частину грудинки таким чином, щоб його кінці не закінчувалися в порожнистій області грудинки. Якщо шматок м’яса має нерівномірну товщину, перш ніж витягнути його з духової шафи перевірте, чи добре він просмажився. Вставте кінець щупа в отвір, розташований на правій стінці всередині духової шафи. Коли щуп для м'яса підключений до камери духової шафи, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається символ та цільова температура.
Якщо щуп для м'яса підключається під час вибору функції, дисплей відображає цільову температуру м'яса за умовчанням.

Натисніть кнопку , щоб запустити налаштування.
Поверніть кнопку, щоб встановити потрібну температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку “ ” для підтвердження.
Натисніть кнопку, щоб встановити температуру в камері духової шафи.

Натисніть кнопку або , щоб підтвердити та запустити цикл готування.
Під час циклу приготування дисплей відображає цільову температуру щупа для м'яса. Коли м'ясо досягає заданої цільової температури, цикл приготування зупиняється, а дисплей показує слово “End”.
Для того, щоб перезапустити цикл приготування з моменту появи на дисплеї індикації «End», повернувши кнопку, можна відрегулювати цільову температуру щупа для м'яса, як описано вище.
Натисніть кнопку або , щоб підтвердити та перезапустити цикл готування.
Зверніть увагу: під час циклу готування з щупом для м'яса можна повернути кнопку, щоб змінити цільову температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку , щоб відрегулювати температуру у камері духової шафи.
Щуп для м'яса можна вставляти в будь-який час, також і під час приготування. У цьому випадку необхідно повторно задати параметри функції приготування.
Якщо щуп для м'яса несумісний з функцією, духова шафа відключає цикл готування, та лунає попереджуючий звуковий сигнал. У цьому разі від'єднайте щуп для м'яса або натисніть кнопку , щоб задати іншу функцію.
Відкладений пуск та стадія прогрівання не сумісні з використанням щупа для м'яса.

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.

Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага: Блокування кнопок також може активуватися під час готування.
З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

КОРИСНІ ПОРАДИ

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. Указані 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 аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО
За допомогою функції «ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО
Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що при цьому утворюється пара. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м’ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м’яса потрібно готувати довше. Щоб м’ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м’ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ
Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов’язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку. Це сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше.
Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію «Випікання з конвекцією». Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

PIZZA
Ледь змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

ПІДНІМАННЯ
Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		-	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		-	160—200	30 - 85	3
		Так	160—200	35 – 90	4 1
Печиво / тістечка		-	160 – 170	20 - 40	3
		Так	150 - 160	20 - 40	3
		Так	150 - 160	20 -40	4 1
Заварні тістечка		-	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 – 190	35 - 45	4 1
		Так	180 – 190	35 - 45*	5 3 1
Безе		Так	90	110 – 150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160*	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)		-	220 – 250	20 - 40	2
		Так	220 - 240	20 - 40	4 1
		Так	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Буханець хліба 0,5 кг		-	180 - 220	50 – 70	2
Хлібна булочка		-	180 - 220	30 - 50	3
хліб		Так	180 - 220	30 - 60	4 1
Заморожена піца		-	250	10 – 20	2
		Так	250	10 – 20	4 1
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180 – 190	45 - 60	2
		Так	180 – 190	45 - 60	4 1
		Так	180 – 190	45 - 70*	5 3 1
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 – 30	3
		Так	180 – 190	20 - 40	4 1
		Так	180 – 190	20 - 40*	5 3 1
Лазанья/відкритий пиріг		-	190 - 200	40 - 65	3
Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою		-	190 - 200	25 - 45	3

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг	XL	-	170	110 – 150	2
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		-	200 – 230	50 - 80 **	3
Індичка/гуска (3 кг)		-	190 - 200	90 - 150	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 – 200	40 – 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 - 60	2
Тост		-	3 (висока)	3 – 6	5
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30***	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери		-	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30***	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2 (Середня)	55 - 70**	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2 (Середня)	35 - 50**	3
Ніжка ягняти/гомілки		-	2 (Середня)	60 - 90**	3
Смажена картопля		-	2 (Середня)	35 - 55**	3
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 – 25	3
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) **/ лазанья** (рівень 3) **/ м'ясо** (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 3 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 120*	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 120*	4 1
Риба та овочі		Так	180	30 - 50	4 1
Фаршировані шматки м'яса	e	-	200	80—120*	3
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)	e	-	200	50 - 120*	3

* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.
** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).
*** Переверніть страву через половину часу приготування.

Зверніть увагу: Функція «КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ 6th Sense» використовує лише верхній та нижній нагрівальні елементи без примусової циркуляції повітря. Вона не потребує попереднього прогрівання.

ФУНКЦІЇ	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Примусова вентиляція еко
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ	Запіканка	М'ясо	Потужне готування	Хліб	Піца	Кондитерські тістечка
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	

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочисники.

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

Надягайте захисні рукавички.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

• Протріть поверхні вологою тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-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.
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
• Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь(за наявності).
• Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.
• Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

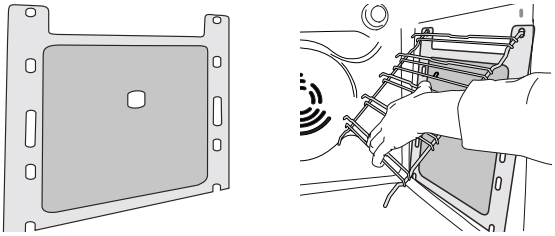
ПРИЛАДДЯ

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Цю духову піч оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу.
Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



Аби максимізувати користь від самоочисних властивостей каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову піч до температури 200° C близько однієї години з використанням функції Випікання з конвекцією. При цьому піч має бути порожньої.
Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте приладу охолонути.

Увага! Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

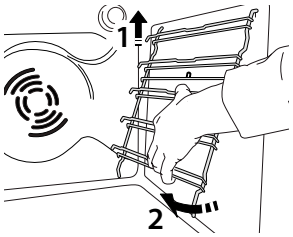
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

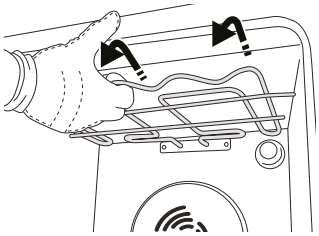
Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання T300 °C 25–40 Вт / 230 ~ В типу E-14 або галогенні лампи T300 °C 20–40 Вт / 230 ~ В типу G9. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 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.

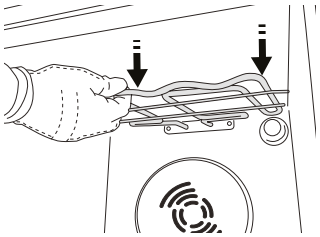
ОПУСТІТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

1. Зніміть бічні напрямні для решітки.

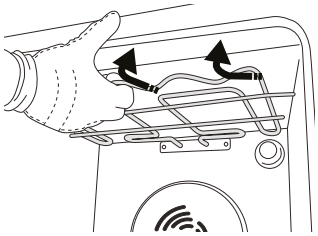


2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.





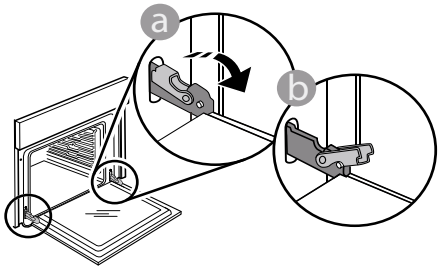
3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.



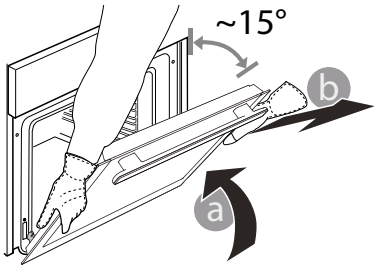
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

2. Зачиніть дверцята до упору.
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

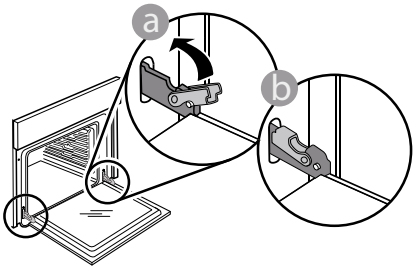


Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м’яку поверхню.

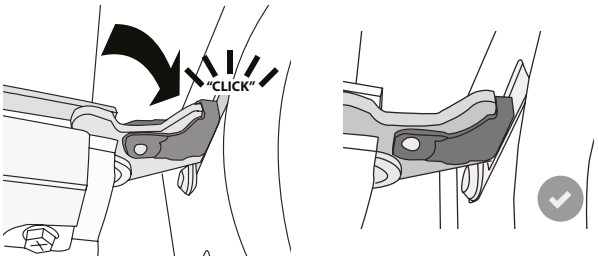


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

www Паспорт виробу, який містить дані щодо електроспоживання для цього приладу, можна завантажити на веб-сайті Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

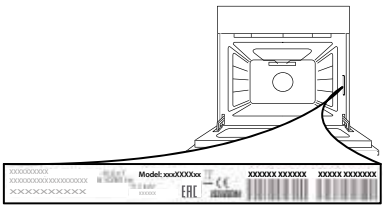
ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

> www Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.whirlpool.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.

> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на табличці з паспортними даними виробу.



400011097899

Надруковано в Італії

Whirlpool