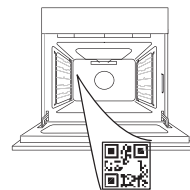


**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

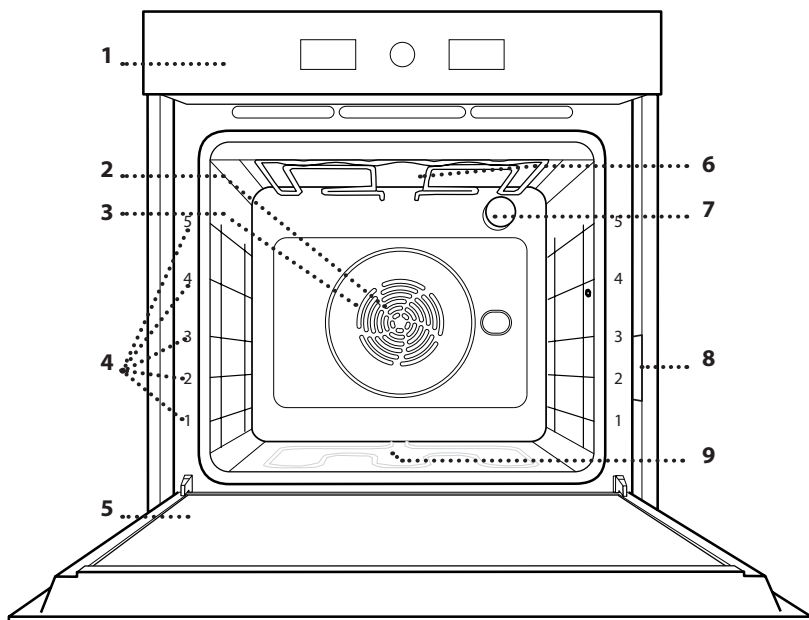
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультаційну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті www.whirlpool.eu/register

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБОРІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



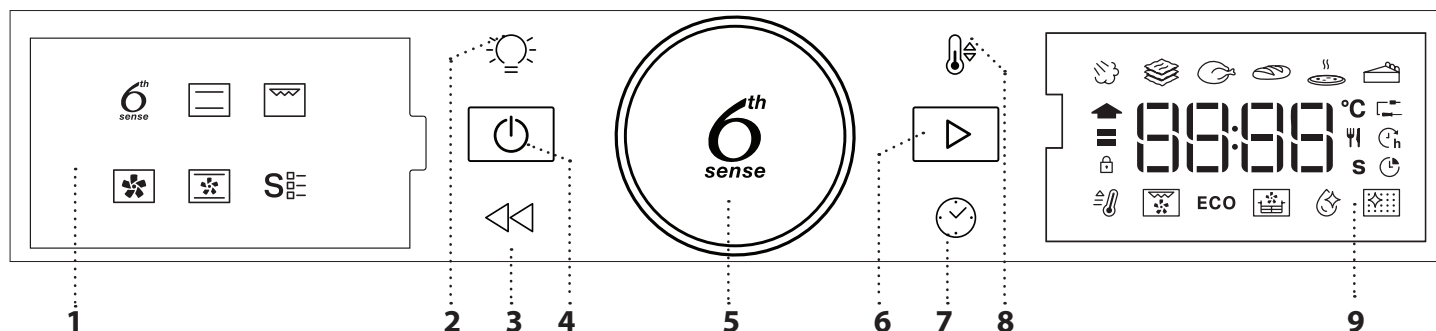
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

**1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ****2. СВІТЛО**

Для увімкнення/вимкнення лампочки.

3. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити налаштування під час готування.

4. ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ

Для вмикання та вимикання духової шафи та для зупинки активної функції в будь-який час.

5. ПОВОРОТНА РУЧКА/ КНОПКА 6TH**SENSE**

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів готування. Натискайте для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

6. ПУСК

Для запуску функцій і підтвердження налаштувань або заданого значення.

7. ЧАС

Для встановлення часу, а також налаштування або регулювання часу приготування.

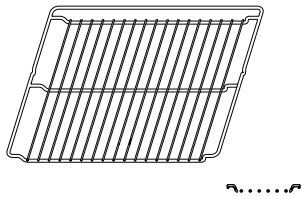
8. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

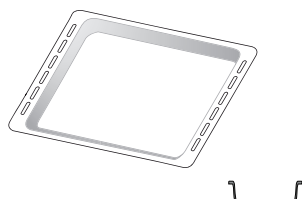
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



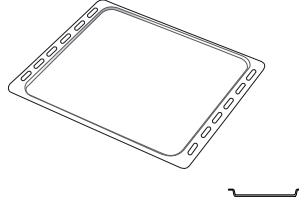
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



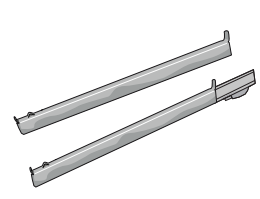
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



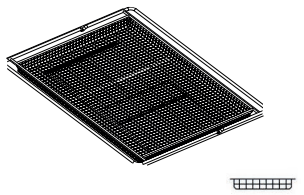
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

* Є лише в певних моделях

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

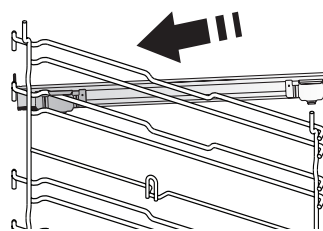
Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

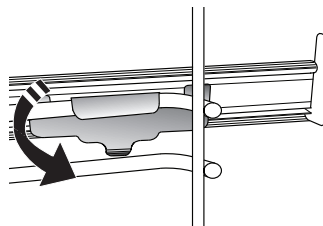
- Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)



Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.



Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

6th SENSE 6TH SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

ПАРА+

Функція "Пара+" дає змогу досягти відмінних результатів завдяки використанню пари під час циклу готування. Ця функція рекомендує ідеальну температуру для готування широкого спектру страв; Час приготування та кількість води (100 / 200 мл) для основних страв вказано у відповідній таблиці приготування, яку ви можете знайти в Інтернеті. Завжди вмикайте функцію пари, коли духова шафа холодна, й після додавання питної води на дно шафи.

ЗАПІКАНКА

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для страв із макаронів.

М'ЯСО

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для м'ясних страв.

ХЛІБ

Ця функція автоматично рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів хліба.

ПІЦА

За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану. Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням. Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.

Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu.

ВИПІЧКА

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів кондитерських виробів.

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

ГРИЛЬ

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

КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

ВИПІК.З КОНВ.

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

S⁺ СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

• ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ЦИКЛ ЕСО

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Есо світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕСО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

• АЕРОГРИЛЬ/КОНВЕКЦІЙНЕ СМАЖЕННЯ

Використовуючи спеціальний лист для аерогрилю (поставляється з деякими моделями), можна готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на лист для аерогрилю в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування.

Крім того, цю функцію можна використовувати для смаження м'яса та птиці, картоплі та овочів відповідно до рекомендацій таблиці приготування страв. Блюда за цими рецептами можна приготувати на звичайному листі для випікання.

• SMART CLEAN

Для пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духова шафа холодна.

• ПИРОЛІЗ

Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (Pyro) та скорочений цикл (Pyro Eco). Для досягнення найкращої ефективності очищення рекомендуємо використовувати повний цикл.

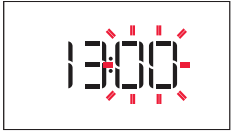
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після першого вмикання духової шафи вам необхідно буде налаштувати час.



Почнуть миготіти дві цифри години: Поверніть ручку, щоб задати годину, та натисніть для підтвердження.



Дві цифри для хвилин почнуть блимати. Поверніть ручку, щоб задати хвилини, та натисніть для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час пізніше, натисніть і утримуйте принаймні одну секунду, поки духова шафа вимкнена і повторіть кроки вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

2. НАЛАШТУВАННЯ

За потреби ви можете змінити використовуваний за замовчуванням номінальний струм (16 A).



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердьте кнопкою .

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу. Поверніть ручку, щоб переглянути головні функції, доступні на дисплеї ліворуч.

Виберіть функцію та натисніть .



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



Поверніть круглу ручку, щоб обрати одну з другорядних функцій, доступних на правому дисплеї, а потім натисніть кнопку для підтвердження.

Зверніть увагу: 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).

Зверніть увагу: Щоб змінити номінальний струм пізніше, натисніть і утримуйте принаймні п'ять секунд, поки духова шафа вимкнена, і повторіть кроки вище.

3. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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 все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією").

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

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

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ



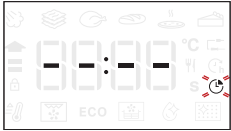
Коли на дисплеї блиматиме значок °C, змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).

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



Зверніть увагу: 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.

Не потрібно задавати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну: Натисніть кнопку 🔒, щоб підтвердити та запустити функцію. У цьому разі ви не зможете встановити час завершення готування через програмування затримки запуску.

Зверніть увагу: 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 відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу 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 запуску функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами 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 натисніть 🔒 для підтвердження.

3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть ▶, щоб активувати функцію.

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

4. ПРОГРІВАННЯ

Для використання деяких функцій потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.



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



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

Зверніть увагу: 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 готування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, до якої має нагрітися духову шафу, за допомогою перемикача.

5. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.



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

6. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усе приладдя – включно з напрямними для решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. • Якщо духову шафу встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Перейдіть до особливих функцій **S[®]** та повернуть ручку для вибору  з меню. Потім натисніть  для підтвердження.

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

Духова шафа розпочне цикл чищення, і дверцята буде автоматично заблоковано.

Дверцята духової шафи неможливо відчинити під час піролізного чищення: Вони залишаться заблокованими, поки температура не повернеться до прийняттого рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

Зверніть увагу: Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна.

7. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку  як мінімум протягом п'яти секунд.



Виконайте цю дію повторно, щоб розблокувати клавіатуру.

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

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується більший рівень шуму вентилятора, що охолоджує.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Конвекція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, 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 готувати. 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 під час цієї операції утворюється пара. Коли смаження 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 грилю. 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 у стандартному режимі 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, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка 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 об'єм 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.

ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання 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	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
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	4 
		Так	150 - 160	20 - 40	4  1 
		Так	135	50 - 90	5  4  3  1
Тарти		Так	170	50 - 80	5  4  3  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)		Так	310	7-12	2 
		Так	220–240	20 - 40	4  1 
		Так	220–240	25 - 50*	5  3  1
		Так	210	40 - 60	5  4  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		Так	250	10–15	2 
		Так	250	10 - 20	4  1 
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 60	2 
		Так	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Так	180 - 190	45 - 70*	5  3  1

ФУНКЦІЇ	 Традиц. режим	 Гриль	 Турбо гриль	 Конвекція	 Випікання з конвекцією	 ECO	 Аерогриль
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ	 Запіканка	 М'ясо	 Хліб	 Функция піци	 Випічка		
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці		 Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		 Піддон/лист для випікання	 Піддон із 500 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20 - 40*	
Лазанья/відкритий пиріг		-	190 - 200	40 - 80	
Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою		-	190 - 200	25 - 60	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		-	200 - 230	50 - 80 **	
Індичка/гуска, 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50-60	
Тост		-	3 (висока)	3-6	
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20 - 30***	
Ковбаски/кебаби/поребри́на/гамбургери		Так	200 - 220	15 - 30***	
Жарена курятина 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	2 (середня)	35 - 50**	
Бараняча нога/гомілка		-	2 (середня)	60 - 90**	
Смажена картопля		Так	200 - 220	35 - 55**	
Овочева запіканка		Так	200 - 220	10 - 25	
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 120*	
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 120*	
Риба та овочі		Так	180	30 - 50	
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80 - 120*	
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50 - 120*	

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

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

***Переверніть страву після половини часу готування.

ФУНКЦІЇ						ECO	
	Традиц. режим	Гриль	Турбо гриль	Конвекція	Випікання з конвекцією	ECO	Аерогриль
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ							
	Запіканка	М'ясо	Хліб	Функція піци	Випічка		
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці		Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

ГОТУВАННЯ НА АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	 4  2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	 4  2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	 4  2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	 4  2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	 4  2
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	 4  2
	Овочеve асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	 4  2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	 4  2
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	 4  2
	Котлета в паніровці		1-4 см	Так	220	20 - 50	 4  2
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15 - 25	 4  2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.
Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Лист для аерогрилю	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	 Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ "ПАРА+»

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ	ВОДА
ХЛІБ	Булочки	80 - 100 г	30 - 45		100 мл
	Хліб для сендвічів в формі	300 - 500 г	40 - 60		
	Хліб	500 г - 2 кг	50 - 100		
	Багети	200 - 300 г	30 - 45		
ВИПІЧКА	Печиво	один лист	25 - 35		100 мл
	Кекс	30 - 60 г	25 - 45		
	Бісквітний торт	500 - 700 г	30 - 50		
	Пісочний пиріг	один лист	35 - 55		
М'ЯСО	Печеня	1 кг	60 - 110		200 мл
	Реберця	500 г - 1,5 кг	50 - 75		
	Курятина	1 - 1,5 кг	55 - 80		
	Курка/індичка	3 кг	100 - 140		
РИБА	Вирізка	0,5 - 2 см	15 - 25		200 мл
	Вирізка	2 - 4 см	20 - 35		
	Ціла риба	300 - 600 г	20 - 30		
	Ціла риба	600 - 1 200 г	25 - 45		
ОВОЧІ	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	45 - 60		200 мл
	Фаршировані перці	1 - 2 кг	35 - 55		
	Смажена броколі	0,3 - 1 кг	30 - 50		
	Смажені кабачки	0,5 - 1,5 кг	30 - 50		

Запускайте режим "ПАРА+», лише коли духова шафа охолонула. Відкриття дверцят і доливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

ПРИЛАДДЯ			
	Лист для аерогрилю	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

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

Забороняється застосовувати парочисувачі.

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

Надягайте захисні рукавички.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхню вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Активуйте функцію "Smart Clean" для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

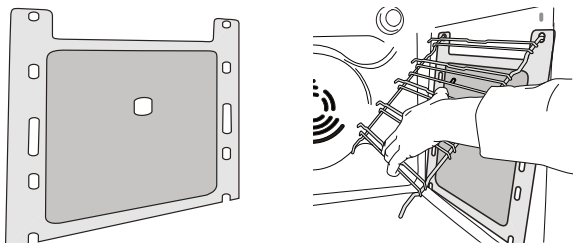
ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою. Не слід мити шуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині. Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Цю духову шафу оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для готування. 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 максимально ефективно користуватися самоочисними властивостями каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200° С близько однієї години з використанням функції випікання з конвекцією. При цьому духову шафу має бути порожньою. Дайте приладу охолонути перед тим, як видаляти залишки їжі неабразивною губкою.

Зверніть увагу: 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.

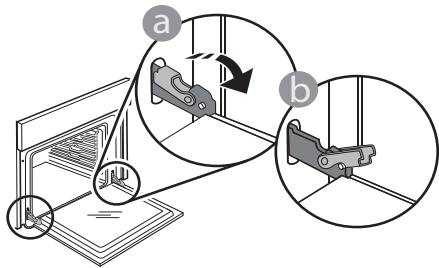
Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

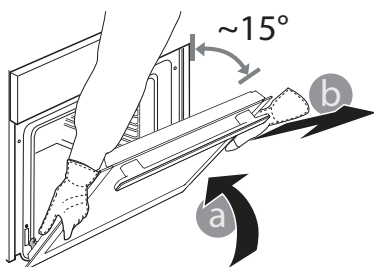
ЗНИМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



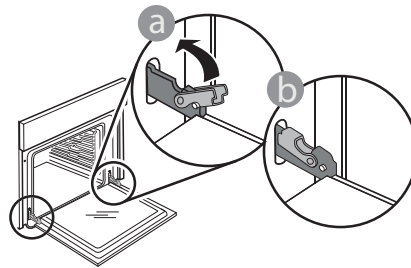
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

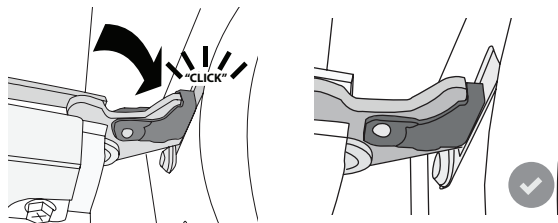


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



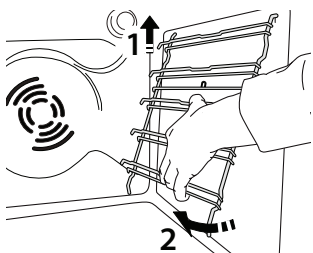
Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



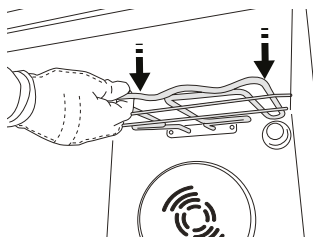
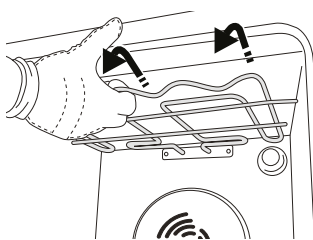
5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ОПУСТИТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

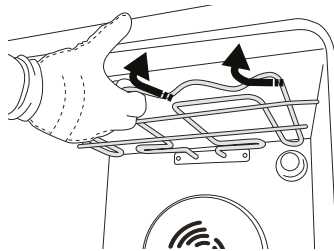
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



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.

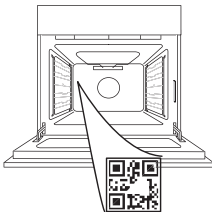


ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до колл-центру.
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3.	Неправильно під'єднано температурний щуп.	Перевірте підключення температурного щупа.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



400020003133