

# РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ WHIRLPOOL

Для получения более полной технической поддержки, пожалуйста, зарегистрируйте ваш прибор на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

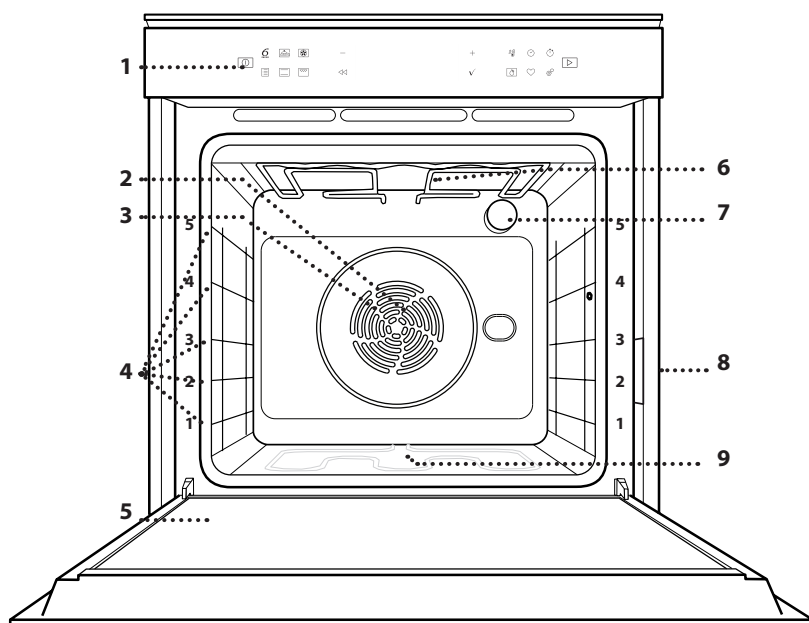


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство «Использование и уход» с нашего сайта [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), следуя указаниям, размещенным на обратной стороне этого буклета.



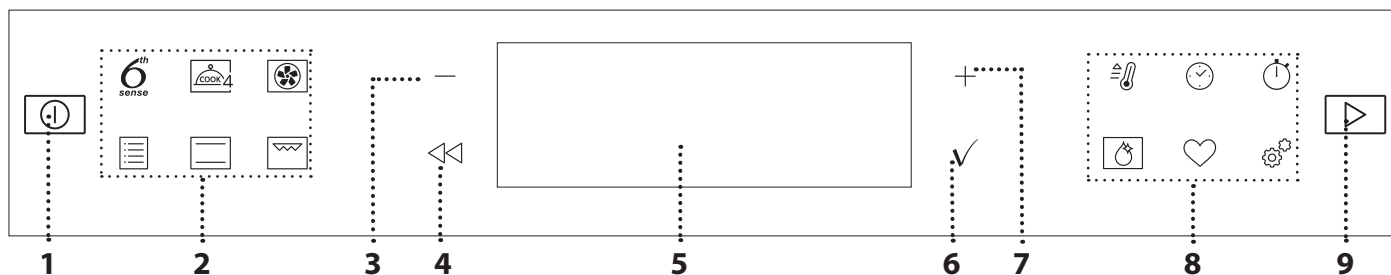
Перед началом использования прибора внимательно изучите руководство «Здоровье и безопасность».

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение печи, прекращение выполнения активной функции.

### 2. ПРЯМОЙ ДОСТУП К ФУНКЦИЯМ

Быстрый доступ к функциям и меню.

### 3. КНОПКА НАВИГАЦИИ «←»

Перемещение между пунктами меню и уменьшение настроек или значений функции.

### 4. НАЗАД

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

### 5. ДИСПЛЕЙ

Подтверждение выбора режима или настройки.

### 7. КНОПКА НАВИГАЦИИ «+»

Перемещение между пунктами меню и увеличение настроек или значений функции.

### 8. ПРЯМОЙ ДОСТУП К ОПЦИЯМ/ ФУНКЦИЯМ

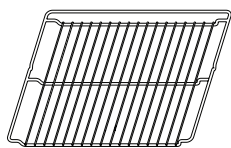
Быстрый доступ к функциям, длительности, настройкам и любимым режимам.

### 9. ПУСК

Запуск режима с использованием особых или базовых настроек.

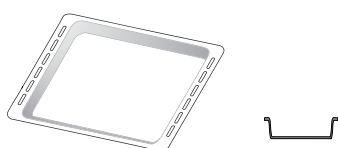
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



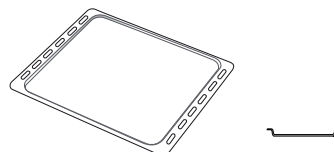
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

## ПОДДОН



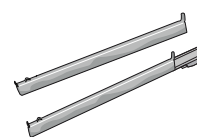
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



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

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ \*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

\* Только в определенных моделях

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

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

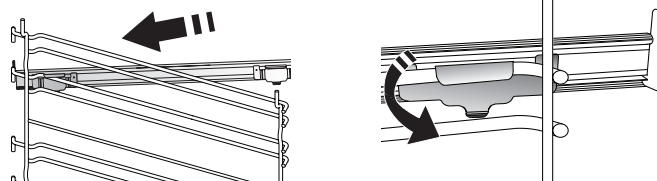
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

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

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

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



Обратите внимание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

## РЕЖИМЫ



### 6<sup>th</sup> SENSE

Они делают возможным полностью автоматическое приготовление блюд любых типов (лазанья, мясо, рыба, овощи, пироги и другая выпечка, несладкие пироги, хлеб, пицца). Для наиболее эффективного применения этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления.



### COOK 4 ФУНКЦИИ

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



### КОНВЕКЦИЯ

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



### ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ

#### • ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.

#### • ГРИЛЬ С КОНВЕК

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

#### • ЗАМОРОЖ.ВЫПЕЧ.

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

#### • СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

##### » БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ

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

##### » ПОДЪЕМ ТЕСТА

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

##### » РАЗМОРОЗКА

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

##### » ПОДДЕРЖ. ТЕМП.

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

##### » КОНВЕКЦИЯ ЭКО

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



### БЕЗ КОНВЕКЦИИ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



### ГРИЛЬ

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



### БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки.



### ТАЙМЕРЫ

Изменение значений времени для режимов.



### ТАЙМЕР

Отслеживание времени без активации режима.



### SMART CLEAN

Действие водяного пара, образующегося во время этого специального низкотемпературного цикла очистки, облегчает удаление загрязнений. Налейте 200 мл питьевой воды на дно холодной духовки и включите данный режим.



### ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку из 10 избранных режимов.



### НАСТРОЙКИ

Изменение настроек печи.

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

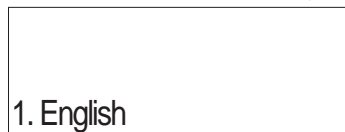
Если включен режим «ДЕМО», все команды активны и меню доступны, однако печь не нагревается. Для деактивации этого режима найдите опцию «ДЕМО» через меню «НАСТРОЙКИ» и выберите «Выкл».

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

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

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



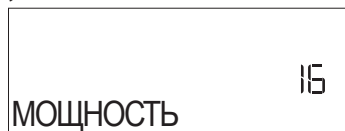
Просмотрите список доступных языков с помощью + или — и выберите требуемый язык.

Нажмите ✓ для подтверждения выбора.

Обратите внимание: В дальнейшем язык можно изменить путем выбора «ЯЗЫК» в меню «НАСТРОЙКИ», открыв его нажатием ⚙.

## 2. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

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



Нажмите + или — для выбора 16 «Высокий» или 13 «Низкий» и нажмите ✓ для подтверждения.

## 3. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

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



Нажмите + или — для установки текущего часа и нажмите ✓ :

На дисплее начнут мигать две цифры минут.

Нажмите + или — для установки минут, а затем нажмите ✓ для подтверждения.

Обратите внимание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени. Выберите «ЧАСЫ» в меню «НАСТРОЙКИ», открыв его нажатием ⚙.

## 4. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

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

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую печь для удаления возможных остаточных запахов.

Задайте правильный режим, следуя инструкциям. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, «Конвекция» или «Подрумянивание»).

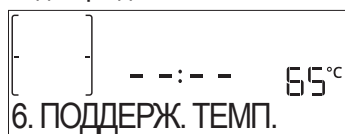
Обратите внимание: После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

Включите печь нажатием [⏻]: на дисплее отображается последний выбранный основной режим или основное меню.

Режимы могут выбираться нажатием на значок одного из основных режимов или выбором из меню: Для выбора нужной позиции из меню (на дисплее отображается первая доступная позиция) нажмите + или —, затем нажмите ✓ для подтверждения.



## 2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

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

### ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее мигает, измените его нажатием + или —, а затем нажмите ✓ для подтверждения. После этого переходите к следующим настройкам (если это возможно).

Таким же образом можно установить уровень гриля: Для приготовления блюд на гриле предусмотрено три

фиксированных уровня мощности: 3 (высокий), 2 (средний), 1 (низкий).

Обратите внимание: После активации режима можно изменить температуру / уровень гриля с помощью + или —.


### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

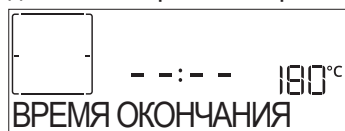


Когда значок ⌚ на дисплее мигает, задайте требуемое время приготовления нажатием + или —, а затем нажмите ✓ для подтверждения. Если вы собираетесь готовить в ручном режиме (без таймера), можно не устанавливать время приготовления: Нажмите ✓ или [▶] для подтверждения, а затем активируйте режим. При выборе этого режима программирование отложенного старта невозможно.


Обратите внимание: Длительность приготовления можно изменять и после запуска режима нажатием ⌚: нажмите + или — для корректировки, а затем нажмите ✓ для подтверждения.

## ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

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



Нажмите **+** или **-** для задания требуемого времени окончания приготовления, а затем нажмите **✓** для подтверждения и активации режима. Поместите продукт в печь и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.

Обратите внимание: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного нагрева печи: Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления. Во время ожидания запуска вы можете изменить запрограммированное время окончания нажатием **+** или **-** изменить другие настройки нажатием **◀**. Путем нажатия  (для отображения информации) можно переключаться между временем окончания и длительностью приготовления.

## 6<sup>th</sup> SENSE

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

Просто задайте характеристики продукта и получите превосходный результат.

### ВЕС / ВЫСОТА (УРОВНИ КРУГЛЫХ ПРОТИВНЕЙ)




Для правильной настройки режима следуйте указаниям, выводимым на дисплей. Нажмите **+** или **-** для задания требуемого значения, а затем нажмите **✓** для подтверждения.

### СТЕПЕНЬ ГОТОВН. / ПОДРУМЯНИВАНИЕ


Для некоторых функций в режиме «6<sup>th</sup> Sense» можно отрегулировать степень готовности.




При отображении подсказки нажмите кнопку **+** или **-** для выбора желаемой степени готовности — от обжарки снаружи (-1) до хорошей прожарки (+1). Нажмите **✓** или  для подтверждения, а затем активируйте режим.

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

## 3. ЗАПУСК РЕЖИМА

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

При нажатии  в фазе отложенного старта система печи пропустит эту фазу и сразу же активирует режим.

Обратите внимание: После выбора режима на дисплее отображаются рекомендации по выбору уровня для каждого режима.

Для остановки режима в любой момент достаточно нажать .

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

## 4. ПРЕДВ. НАГРЕВ

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



После завершения фазы предварительного нагрева раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что печь достигла заданной температуры. После этого выводится запрос «ДОБАВ. ПРОДУКТ».

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

Обратите внимание: Помещение продуктов в печь до завершения предварительного нагрева может ухудшить результат приготовления. Если открыть дверцу в фазе предварительного нагрева, печь приостановит работу.

Время приготовления не учитывает фазу предварительного нагрева. Вы можете в любой момент изменить температуру, до которой должна прогреваться печь, нажатием **+** или **-**.

## 5. ПАУЗА В ПРИГОТОВЛЕНИИ / ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ИЛИ ПРОВЕРКА ПРОДУКТОВ

При открывании дверцы процесс приготовления приостанавливается и нагревательные элементы выключаются.

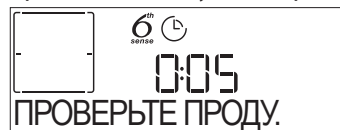
Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу.

В некоторых режимах 6<sup>th</sup> Sense необходимо переворачивать продукт во время готовки.




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

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

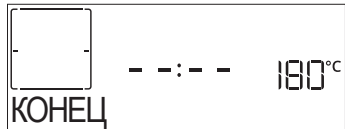




При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено. Проверьте блюдо, закройте дверцу и возобновите процесс приготовления.

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

## 6. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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





Нажмите кнопку , чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления) или нажмите кнопку , чтобы продлить время приготовления, установив новую продолжительность. В обоих случаях параметры приготовления сохраняются.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

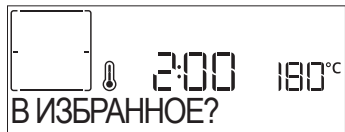
Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного подрумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.









Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите , чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо). Режим можно остановить в любое время, нажав кнопку  для выключения духовки.

### ИЗБРАННОЕ


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

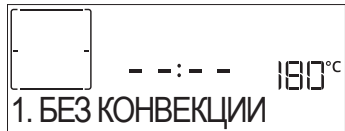






Чтобы сохранить режим в списке избранных режимов или сохранить текущие настройки для использования в дальнейшем, нажмите . В противном случае сбросьте запрос нажатием .

После нажатия  нажмите  или  для выбора номера, а затем нажмите  для подтверждения.


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

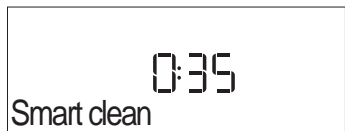
Для вызова сохраненного режима из памяти нажмите : На дисплее появляется список избранных режимов.






Выберите режим нажатием  или , подтвердите с помощью , а затем нажмите  для активации режима.

### ФУНКЦИЯ SMARTCLEAN

Нажмите кнопку  для отображения символов «Smart Clean» на дисплее.






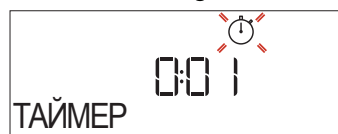
Нажмите кнопку , чтобы активировать функцию: на дисплее отобразится подсказка, предлагающая выполнить все действия, необходимые для улучшения качества очистки: Следуйте указаниям, а затем нажмите кнопку  после выполнения действий. После выполнения всех этих действий при необходимости нажмите кнопку ,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




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

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



### ТАЙМЕР

При выключенной печи дисплей можно использовать в качестве таймера. Для активации режима убедитесь, что печь выключена, и нажмите  или : На дисплее начинает мигать значок .



Задайте требуемую длительность нажатием  или , а затем нажмите  для активации таймера.



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

Обратите внимание: С помощью таймера обратного отсчета нельзя активировать ни один из циклов приготовления. Чтобы изменить установленное время таймера, нажмите  или .


Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Включите печь нажатием  и выберите требуемую функцию.


После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.

Обратите внимание: В течение этой фазы таймер не виден (на дисплее отображается только значок ) , однако он продолжает отсчитывать время в фоновом режиме. Для отображения окна таймера нажмите  для деактивации текущего активного режима.

### БЛОКИР. КНОПОК

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



Обратите внимание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. Из соображений безопасности печь можно выключить в любое время нажатием кнопки .

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



























































































Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

РЕЖИМЫ



Стандартный



Конвекция



Выпекание с конвекцией



Гриль



Турбо-гриль



Maxi порция



Cook 4



Конвекция ЭКО



РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазанья, пудинги, макаронные изделия, запеченные в духовке, каннеллони (сорт макарон)		Да	190 - 200	45 - 65	3
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курица / кролик / утка, 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	3
Индейка / гусь, 3 кг		Да	190 - 200	80 - 130	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Тосты		-	3 (Выс.)	3 - 6	5
Рыба, филе / кусками		-	2 (Сред.)	20 - 30 **	4 3
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры		-	2 - 3 (Сред. – Выс.)	15 - 30 **	5 4
Жареная курица, 1-1,3 кг		-	2 (Сред.)	55 - 70 ***	2 1
Баранья нога / рулька		-	2 (Сред.)	60 - 90 ***	3
Печеный картофель		-	2 (Сред.)	35 - 55 ***	3
Овощная запеканка		-	3 (Выс.)	10 - 25	3
Печенье	Печенье	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Тарт	Тарт	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Круглая пицца	Пицца	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Полный обед: Фрукт. тарта (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5) / жареные овощи (уровень 4) / лазанья (уровень 2) / нарезанное мясо (уровень 1)	С меню	Да	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 *	4 1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 *	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 *	4 1
Фаршированное мясо		-	200	80 - 120 *	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	200	50 - 100 *	3

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

\*\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

\*\*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

#### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов.

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 время приготовления в ней немного увеличивается.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетка

Противень или форма на решетке

Поддон / вставной противень или противень на решетке

Поддон / вставной противень

Поддон с 500 мл воды

# ЧИСТКА И УХОД

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

Не используйте пароочистители.

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

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

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Smart Clean». (только в некоторых моделях).
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

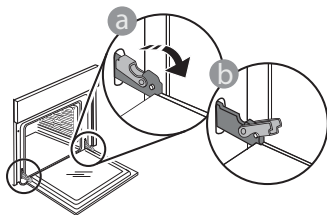
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

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

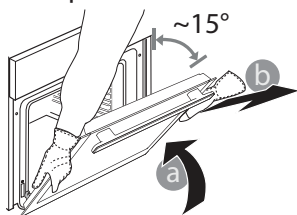
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

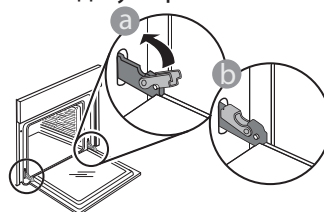
1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



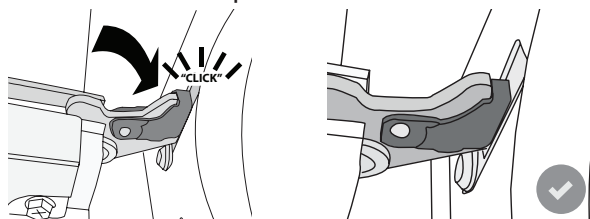
2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



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



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




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


# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте [Whirlpool docs.whirlpool.eu](http://www.docs.whirlpool.eu)

## СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД»

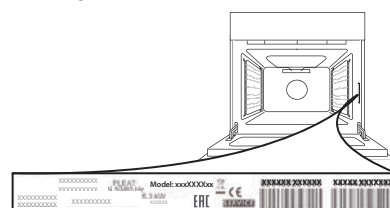
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Загрузите руководство «Использование и уход» с нашего сайта [docs.whirlpool.eu](http://www.docs.whirlpool.eu) (можно использовать этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



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

## ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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



**400011261775**

Напечатано в Италии