



Здоровье и безопасность, Использование и уход, Установка

Whirlpool

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните ее для возможности обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической чистки (самоочистки) — существует опасность получения ожогов. Не позволяйте детям и животным близко подходить к печи во время и после выполнения цикла пиролизической очистки (пока помещение не будет полностью проветрено). Перед запуском цикла пиролизической очистки очистите камеру духовки от разлитых продуктов, особенно от жиров и масел. Не оставляйте любые принадлежности и материалы внутри печи во время цикла пиролиза.

⚠ Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки — существует опасность получения ожога.

⚠ Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

⚠ Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут — существует опасность пожара. Держите под контролем процесс приготовления блюд с большим содержанием жира или масла. Соблюдайте осторожность при добавлении в блюдо алкогольных напитков: опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара.

⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца духовки находится в открытом или нижнем положении, чтобы избежать удара двери.

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях: в бытовых комнатах персонала в различных предприятиях, офисах и др. трудовых коллективах; на фермах; в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать печь вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллоны) внутри прибора или рядом с ним во избежание пожара.

УСТАНОВКА

⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо

оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все столярные работы, удалите все стружки и опилки. Оставьте минимальный зазор между рабочей поверхностью и верхним краем духовки: существует опасность получения ожога.

Не снимайте духовку с основания из пенопласта до момента установки.

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

⚠ Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).

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

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не используйте прибор, если Вы мокрые или босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.

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

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

ЧИСТКА И УХОД

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

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

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ . Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами по утилизации отходов.

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

Стандартный цикл (PYRO): подходит для очистки сильно загрязненной духовки. Энергосберегающий цикл (ПИРОЛИЗ 75 МИН./ECO) - только на некоторых моделях - расходует примерно на 25% энергии меньше по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).

ЗАЯВЛЕНИЕ ОБ ЭКОДИЗАЙНЕ

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

Производитель, компания Whirlpool EMEA S.p.A., заявляет что данная модель W9 OS2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 P, W9 OM2 4MS1 P, W9 OM2 4MS P, W9 OM2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 H бытового прибора с радиооборудованием Wi-Fi-модуля Tourmaline соответствует требованиям директивы 2014/53/UE.

Полный текст декларации о соответствии приведен на веб-сайте: docs.whirlpool.eu

Радиооборудование работает в промышленном (ISM) частотном диапазоне 2,4 ГГц, максимальная передаваемая мощность ВЧ-сигнала не превышает 20 дБм (эквивалентная мощность изотропного излучения, e.i.r.p.).

Этот продукт включает программное обеспечение с открытым исходным кодом, разработанное третьей стороной. Информация об использовании лицензии с открытым исходным кодом доступна на следующем веб-сайте: docs.whirlpool.eu

РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



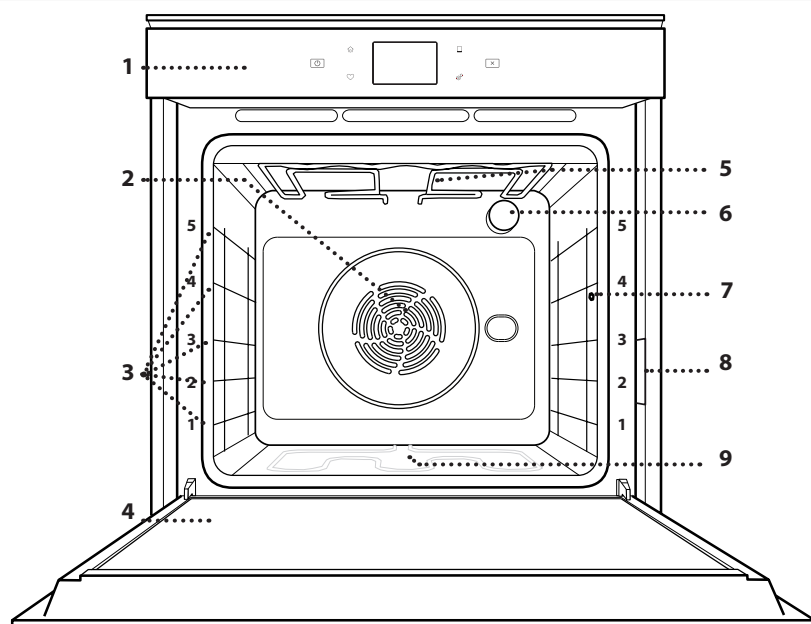
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ WHIRLPOOL

Для получения более полной технической поддержки, пожалуйста, зарегистрируйте ваш прибор на www.whirlpool.eu/register



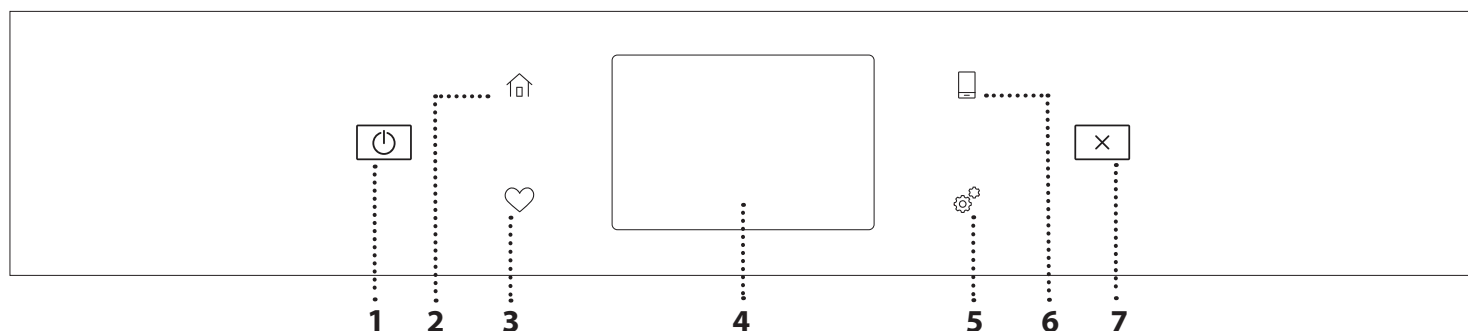
Перед началом использования прибора внимательно изучите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение духовки.

2. ГЛАВ.МЕНЮ

Быстрый доступ к главному меню.

3. ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку ваших избранных режимов.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТЫ

Выбор одной из нескольких опций и, тем самым, изменение настроек духовки и предпочтений.

6. ДИСТАНЦИОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

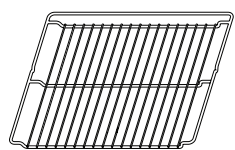
Использование приложения 6th Sense Live Whirlpool.

7. ОТМЕНА

Остановка любого режима духовки, за исключением часов, кухонного таймера и блокировки управления.

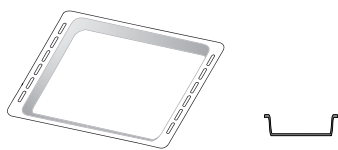
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТКА



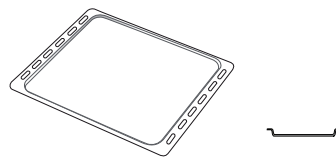
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

ПОДДОН



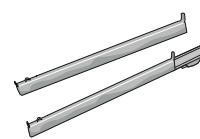
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



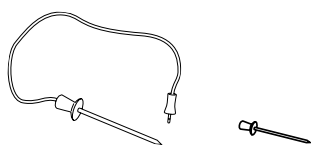
Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ *



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

ТЕРМОЩУП



Используется для точного измерения температуры в глубине продукта. Благодаря четырем точкам считывания и жесткой опоре его можно использовать для мяса и рыбы, а также хлеба, пирожных и печенья.

* 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.

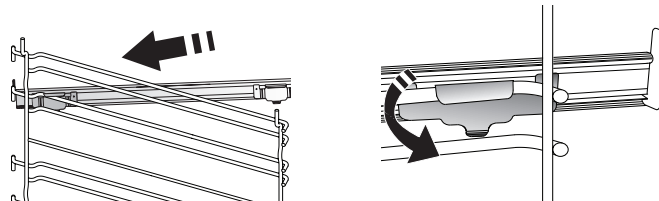
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

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.



Примечание: Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

ФУНКЦИИ ГОТОВКИ



РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

- **БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ**
Быстрый предварительный нагрев духовки.
- **СТАНДАРТНЫЙ**
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.
- **ТУРБО-ГРИЛЬ**
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.
- **КОНВЕКЦИЯ**
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.
- **СООК 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.
- **ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ**
Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.
- **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**
 - » **РАЗМОРОЗКА**
Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.
 - » **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Оптимальный подъем сладкого или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если печь не остыла после приготовления.

» УДОБСТВО

Для разогрева готовых блюд, хранящихся при комнатной температуре или в холодильнике (печенье, смесь для кекса, маффины, макаронные блюда и булочки). Режим готовит все блюда быстро и бережно, а также может использоваться для разогрева уже приготовленных блюд. Предварительного нагрева духовки не требуется. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.

» МАХІ 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.

» 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.

• ЗАМОРОЖЕННАЯ ВЫПЕЧКА

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



6th SENSE

Позволяет готовить все типы блюд полностью автоматически. Для наиболее эффективного применения этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления.

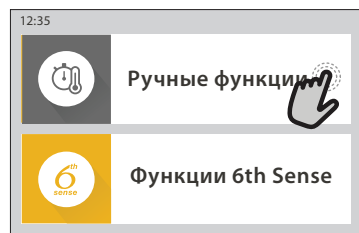
Прогрев духовки не требуется.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ



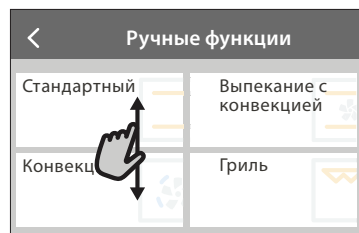
Для выбора или подтверждения:

Прикоснитесь к дисплею для выбора нужного значения или пункта меню.



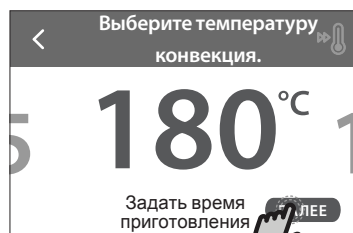
Для прокрутки меню или списка:

Просто проведите пальцами по дисплею, чтобы прокрутить позиции или значения.



Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:

Прикоснитесь к «УСТАНОВИТЬ» или «ДАЛЕЕ».



Для возврата к предыдущей экранной странице:

Прикоснитесь к < .



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом включении прибора необходимо выполнить конфигурирование.

В дальнейшем настройки можно изменить, нажав  для перехода в меню «Tools».

1. ВЫБОР ЯЗЫКА

При первом включении прибор предложит выбрать язык.

- Проведите по экрану для прокрутки списка доступных языков.
- Нажмите на нужный язык.

Нажатие  позволяет вернуться к предыдущей экранной странице.

2. ВЫБОР РЕЖИМА НАСТРОЕК

После выбора языка дисплей предлагает выбрать «ДЕМО-РЕЖИМ ДЛЯ МАГАЗИНА» (полезно для торговых организаций, строго в демонстрационных целях) или продолжить, нажав «ДАЛЕЕ».

3. НАСТРОЙКА WIFI

Функция 6th Sense Live позволяет дистанционно управлять духовкой с мобильного устройства. Для дистанционного управления прибором сначала необходимо полностью выполнить процедуру подключения. Это необходимо, чтобы зарегистрировать ваш прибор и подключить его к домашней беспроводной сети.

- Нажмите «ВЫПОЛНИТЬ НАСТРОЙКУ СЕЙЧАС», чтобы перейти к настройке подключения.

Или нажмите «ПРОПУСТИТЬ», чтобы подключить свой прибор позже.

КАК НАСТРОИТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для использования данной функции вам потребуется: смартфон или планшет и беспроводной роутер, подключенный к интернету. Воспользуйтесь своим интеллектуальным устройством для проверки того, достаточна ли интенсивность сигнала вашей домашней беспроводной сети для управления прибором.

Минимальные требования.

Интеллектуальное устройство: Android с дисплеем 1280x720 (и выше) или iOS.

Найдите в app store приложение, совместимое с версиями Android или iOS.

Беспроводной роутер: 2,4 ГГц WiFi b/g/n.

1. Загрузка приложения 6th Sense Live

Первый этап подключения вашего прибора – загрузка приложения на свое мобильное устройство. Приложение 6th Sense Live проведет вас по всем перечисленным ниже этапам. Приложение 6th Sense Live можно загрузить из iTunes Store или Google Play Store.

2. Создание аккаунта

Если вы еще не сделали этого, создайте аккаунт. Это позволит подключить ваши приборы к сети и дистанционно контролировать их / управлять ими.

3. Регистрация вашего прибора

Зарегистрируйте свой прибор в приложении, следуя его инструкциям. Для завершения регистрации вам

понадобится номер идентификатора Smart Appliance ID (SAID). Уникальный код указан на паспортной табличке, наклеенной на прибор.

4. Подключение к WiFi

Выполните процедуру «scan-to-connect». Выполняйте указания приложения по подключению своего прибора к своей домашней беспроводной сети.

Если ваш роутер поддерживает WPS 2.0 (и выше), выберите «РУКОВОДСТВО», затем нажмите «Настройка WPS»: Нажмите кнопку WPS на своем беспроводном роутере, чтобы установить соединение между двумя устройствами.

При необходимости устройство можно подключить вручную с помощью функции «Поиск сети».

Код SAID используется для синхронизации смарт-устройства с прибором.

Отображается MAC-адрес для модуля WiFi.

Процедуру подключения потребуется повторить только в том случае, если вы измените настройки своего роутера (например, имя сети, пароль или провайдера)

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

При подключении духовки к вашей домашней сети время и дата будут установлены автоматически. В противном случае это потребуется сделать вручную

- Для установки времени нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

После установки времени потребуется установить дату

- Для установки даты нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

4. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

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

- Нажмите значение справа для выбора мощности.
- Нажмите «ОК» для завершения начальной настройки.

5. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

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

Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа.

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

- Для включения духовки нажмите  или прикоснитесь к экрану в любом месте.

Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы 6th Sense.

- Нажмите на нужную вам функцию, чтобы перейти в соответствующее меню.
- Прокрутите список вверх или вниз до нужного места.
- Выберите нужную функцию, прикоснувшись к ней.

2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

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

ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.

Если функция предусматривает такую возможность, можно прикоснуться к  для активации прогрева.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме. Во временном режиме духовка работает в течение установленного вами времени. В конце установленного времени приготовление автоматически останавливается.

- Для задания длительности нажмите «Задать время приготовления».
- Для установки времени приготовления нажмите нужные цифры.
- Нажмите «ДАЛЕЕ» для подтверждения.

Для отмены заданной длительности во время приготовления и управления завершением приготовления вручную нажмите значение длительности, после чего выберите «СТОП».

3. ЗАДАЙТЕ РЕЖИМЫ 6th SENSE

Режимы 6th Sense позволяют готовить разнообразные блюда, выбранные из предложенного списка. Большинство настроек приготовления выбирается прибором автоматически для получения наилучших результатов.

- Выберите рецепт из списка.

Режимы отображаются по категориям блюд в меню «БЛЮДО 6th SENSE» (см. соответствующие таблицы) и по свойствам рецептов в меню «LIFESTYLE».

- После выбора режима просто укажите характеристику планируемого блюда (количество, массу и т.д.) для получения наилучших результатов.

Некоторые функции 6th Sense требуют использования термощупа. Перед выбором режима установите его. Для повышения точности измерения термощупом следуйте рекомендациям в соответствующем разделе.

- Следуйте инструкциям на экране, помогающим вам в процессе приготовления пищи.

4. ЗАДАЙТЕ ОТСРОЧКУ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА / ОКОНЧАНИЯ

Можно отложить приготовление перед запуском режима: Режим запускается или останавливается в предварительно выбранное время.

- Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания нужного времени запуска или времени окончания.
- После задания нужной отсрочки нажмите «ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА» для запуска времени ожидания.
- Примечание: Процесс приготовления стартует автоматически по истечении рассчитанного периода времени.

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.

- Чтобы начать приготовление сразу же и отменить заданную задержку, нажмите .

5. ЗАПУСК РЕЖИМА

- После выбора настроек нажмите «НАЧАЛО» для активации режима.

Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение. Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

- Нажмите  для остановки активного режима в любое время.

6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

После запуска режима на дисплее появляется сообщение о том, что печь находится в фазе предварительного нагрева (при условии предварительной активации). В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.

- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в духовку.
- Закройте дверцу и нажмите «ЗАКОНЧЕНО» для запуска приготовления.

Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить результат приготовления. Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу. Время приготовления не учитывает стадию предварительного прогрева.

7. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В некоторых режимах 6th Sense необходимо переворачивать продукт во время готовки. При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Откройте дверцу.
- Выполните действие, указанное на дисплее.
- Закройте дверцу и нажмите «ЗАКОНЧЕНО» для возобновления приготовления.

Перед завершением приготовления духовка может предложить вам проверить готовность блюда аналогичным образом.

При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Попробуйте блюдо.
- Закройте дверцу и нажмите «ЗАКОНЧЕНО» для возобновления приготовления.

8. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее. В некоторых режимах по завершении приготовления можно дополнительно подрумянить блюдо, увеличив время приготовления или сохранив режим в избранное.

- Нажмите  для сохранения в избранное.
- Выберите «Дополн.подрумян.» для запуска цикла подрумянивания длительностью 5 минут.
- Нажмите  для сохранения продленного приготовления.

9. ИЗБРАННОЕ

Режим «Избранное» сохраняет настройки духовки для вашего любимого рецепта.

Духовка автоматически распознает наиболее часто используемые режимы. После определенного количества использований вам будет предложено добавить режим в избранное.

КАК СОХРАНИТЬ РЕЖИМ

По завершении режима нажмите  для его сохранения в избранное. Это позволит вам быстро использовать его в будущем с теми же настройками. Дисплей позволяет сохранить режим, показывая до 4 избранных времен приема пищи, включая завтрак, обед, полдник и ужин.

- Нажмите значки для выбора, по меньшей мере, одного времени.
- Нажмите «ЛЮБИМЕЦ» для сохранения режима.

ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

Для просмотра меню избранного нажмите  : режимы классифицируются по различным временам приема пищи, допускается несколько предложений.

- Нажмите значок времени приема пищи для просмотра соответствующих списков
- Прокрутите предложенный список.
- Нажмите нужный рецепт или режим.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска цикла приготовления.

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

На экранной странице «Избранное» можно добавить изображение или название любимого рецепта для его введения в свое избранное.

- Выберите режим, который нужно изменить.
- Нажмите «ИЗМЕНИТЬ».

- Выберите признак, который нужно изменить.
- Нажмите «ДАЛЕЕ»: На дисплее отобразятся новые признаки.
- Нажмите «СОХРАНИТЬ» для подтверждения сделанных изменений.

На экранной странице «Избранное» можно также удалить сохраненные режимы:

- Нажмите  в режиме.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно настроить время, в которое показываются различные блюда:

- Нажмите .
- Выберите  «Настройки».
- Выберите «Время и дата».
- Нажмите «Время ваших приемов пищи».
- Прокрутите список и нажмите на соответствующее время.
- Нажмите соответствующее время приема пищи, чтобы изменить его.

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

10. ИНСТРУМЕНТЫ

Нажмите , чтобы открыть меню «Инструменты» в любое время. Это меню позволяет выбрать одну из нескольких опций и, тем самым, изменить настройки или избранное своего прибора или дисплея.



ДИСТАНЦИОННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Использование приложения 6th Sense Live Whirlpool.



ТАЙМЕР

Этот режим можно включить в режиме приготовления или отдельно для отсчета времени. После запуска таймер будет отсчитывать время независимо, никак не влияя на работу режима. Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Таймер продолжит обратный отсчет в правом верхнем углу экранной страницы.

Для сброса или изменения настройки кухонного таймера:

- Нажмите .
- Прикоснитесь к .

В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.

- Нажмите «ОТКАЗАТЬСЯ», чтобы отменить таймер или задать новую длительность отсчета.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ НОВЫЙ ТАЙМЕР» для установки нового таймера.



ПОДСВЕТКА

Включение/выключение подсветки духовки.



ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА

Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления продуктов, под действием очень высокой температуры (примерно 400° C). Доступно три цикла самоочистки различной длительности: высокий, средний, низкий. Используйте укороченный цикл через регулярные интервалы, а полный цикл — только когда духовка сильно загрязнена.

Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.

Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).

- Перед запуском этой функции выньте из духовки все принадлежности (включая направляющие решетки). Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.
- Для более качественной очистки удалите крупные загрязнения влажной губкой, прежде чем запускать цикл пиролиза.
- Выберите один из доступных циклов в соответствии с необходимостью.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска выбранного режима. Дверца духовки автоматически блокируется, и цикл самоочистки запускается: на дисплее появляется предупреждающее сообщение, а также обратный отсчет, показывающий состояние выполняемого цикла.

По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня.

После выбора цикла можно отложить запуск автоматической очистки. Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания времени окончания, как указано в соответствующем разделе.



ТЕРМОЩУП

Термощуп позволяет точно измерять температуру в глубине мяса при приготовлении, что позволяет получить оптимальную температуру. Температура духовки изменяется в зависимости от выбранного режима, однако приготовление всегда запрограммировано на завершение по достижении заданной температуры. Поместите продукт в духовку и вставьте штекер щупа в гнездо. Щуп должен быть максимально удален от источника тепла. Закройте дверцу духовки. Прикоснитесь к . Если использование щупа разрешено или необходимо, можно выбрать ручной режим (по способу приготовления) или режимы «6th Sense» (по виду продукта).

После запуска режима приготовления он будет отменен. После запуска режима приготовления он будет отменен при удалении щупа. Обязательно отсоединяйте и вынимайте щуп из духовки при извлечении продукта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА

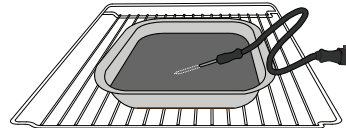
Поместите продукт в духовку и вставьте штекер термощупа в гнездо на правой стенке камеры духовки.

Полужесткому кабелю можно придать форму, необходимую для установки щупа в продукт наиболее эффективным способом. Убедитесь, что во время приготовления кабель не соприкасается с верхним нагревательным элементом.

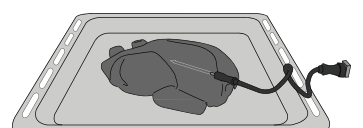
МЯСО: Вставляйте термощуп в мясо на полную глубину, подальше от костей и жирных участков. Для птицы вставляйте щуп продольно в середину грудки так, чтобы его конец не попал в полость.

РЫБА (целиком): Размещайте щуп в самой толстой части, вдали от хребта.

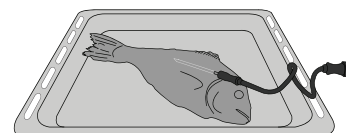
ВЫПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ: Введите наконечник щупа глубоко в тесто, придав кабелю форму, необходимую для обеспечения оптимального угла введения щупа. В случае использования щупа при приготовлении в режимах «6th Sense», приготовление будет остановлено автоматически по достижении выбранным рецептом идеальной температуры в глубине продукта, при этом не потребуются регулировать температуру в духовке.



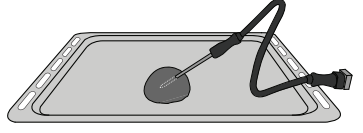
Лазанья



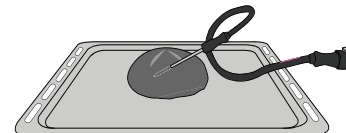
Курица целиком



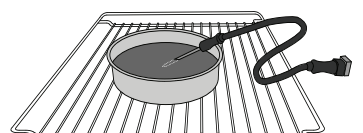
Рыба



Булочки



Большой хлеб



Торт



БЕЗ ЗВУКА

Нажмите значок для отключения или включения всех звуков и сигналов.



БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

«Блокировка управления» позволяет заблокировать кнопки на сенсорной панели, что исключает их случайное нажатие.

Включение блокировки:

- Нажмите значок .

Выключение блокировки:

- Прикоснитесь к дисплею.
- Проведите по отображенному сообщению.



БОЛЬШЕ РЕЖИМОВ

Выбор режима «Шабат» и доступ к энергопотреблению.



ИЗБРАННОЕ

Переключение нескольких настроек духовки.



WI-FI

Изменение настроек или конфигурирование новой домашней сети.



ИНФОРМАЦИЯ

Выключение режима «Демо-режим», сброс настроек прибора и получение дополнительной информации о приборе.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)/ УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	 
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	160 – 200	30 - 85	
		Да	160 – 200	35 - 90	 
Печенье / песочное печенье		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	 
		Да	135	40 - 60	  
Сладкие пирожные / маффин		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	 
		Да	150	40 - 60	  
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	 
		Да	180 - 190	35 - 45 *	  
Безе		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	 
		Да	90	140 - 160 *	  
Хлеб / пицца / фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 230	20 - 50	 
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)		Да	220 - 240	25 - 50 *	  
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	 
		Да	220 - 240	15 - 30	  
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	
		Да	180 - 190	45 - 60	 
		Да	180 - 190	45 - 70 *	  
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	 
		Да	180 - 190	20 - 40 *	  
Лазанья / макаронная запеканка / каннеллони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	

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

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)/ УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
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
Запеченная курица 1-1,3 кг		—	2 (Сред.)	55 - 70 ***	2 1
Баранья нога / рулька		—	2 (Сред.)	60 - 90 ***	3
Печеный картофель		—	2 (Сред.)	35 - 55 ***	3
Овощная запеканка		—	3 (Выс.)	10 - 25	3
Печенье	 Печенье	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Пирог	 Пирог	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Круглая пицца	 Круглая пицца	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Полный обед: Фруктовый торт (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 ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Перечень таблиц: рецепты блюд, нужен ли прогрев, температура (°C), уровень гриля, время приготовления (мин.), принадлежности и уровень, рекомендуемые для приготовления. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начиная с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

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

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Продукты		Уровень и принадлежности	Количество	Информация о приготовлении
ЗАПЕКАНКА	Свежие	Лазанья 	500 - 3000 г *	Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
		Каннелони 	500 - 3000 г *	
	Заморожен	Лазанья 	500-3000 г	
		Каннелони 	500-3000 г	
МЯСО	Говядина	Ростбиф 	600 - 2000 г *	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
		Гамбургер 	1,5 - 3 см	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 3/5 времени приготовления.
		Медленное приготовление 	600 - 2000 г *	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
	Свинина	Запеченная свинина 	600 - 2500 г *	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
		Свинная рулька 	500 - 2000 г *	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 2/3 времени приготовления
		Свинные ребра 	500-2000 г	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 2/3 времени приготовления
		Колбасы и сосиски 	250 г	Равномерно распределите на полке. Включите на 3/4 времени приготовления
	Телятина		600 - 2000 г *	Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Натрите солью и перцем. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
	Баранина	Запеченная баранина 	600 - 2500 г *	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
		Каре ягненка 	500 - 2000 г *	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
		Баранья нога 	500 - 2000 г *	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
	Курица	Запеченная курица 	600 - 3000 г *	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Положите курицу в печь грудкой вверх
		Фаршированная запеченная курица 	600 - 3000 г *	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Равномерно распределите на противне кожей вниз
		Курица кусочками 	600 - 3000 г *	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Равномерно распределите на противне кожей вниз
		Филе / грудка 	1-5 см	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 2/3 времени приготовления
	Запеченная индейка / гусь	Запеченный гусь 	600 - 3000 г *	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
		Фаршированный запеченный гусь 	600 - 3000 г *	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
		Кусочки индейки 	600 - 3000 г *	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Положите курицу в печь грудкой вверх. Включите на 2/3 времени приготовления
		Филе / грудка 	1-5 см	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Положите курицу в печь грудкой вверх. Включите на 2/3 времени приготовления
	Кебаб		1 решетка	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением. Включите на 1/2 времени приготовления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



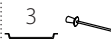
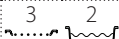
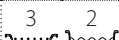
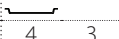
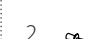
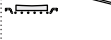
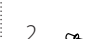
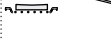
Поддон / вставной противень

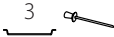
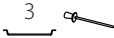
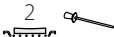
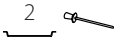
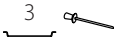
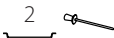
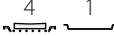
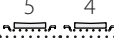


Поддон с 500 мл воды



Термометр

Продукты		Уровень и принадлежности	Количество	Информация о приготовлении	
РЫБА	Рыба запеченная целиком	Рыба целиком		0,2 - 1,5 кг	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
		Рыба в соляном панцире		0,2 - 1,5 кг	
	Запеченное филе	Свежее филе		0,5 - 3 см	
		Замороженное филе		0,5 - 3 см	
	Морепродукты на гриле	Морские гребешки		один противень	Посыпьте панировочными сухарями, полейте маслом, положите чеснок, перец и петрушку
		Гратен из мидий		один противень	
		Креветки		один противень	
Креветки			один противень		
ОВОЩИ	Запеченные овощи	Картофель		500-1500 г	Порежьте на куски, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в духовку
		Фаршированные овощи		по 100-500 г	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
		Прочие овощи		500-1500 г	
	Гратен из овощей	Картофель		1 противень	Порежьте на куски, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в духовку
		Помидоры		1 противень	Посыпьте панировочными сухарями, полейте маслом, положите чеснок, перец и петрушку
		Перцы		1 противень	Приготовьте по своему рецепту. Присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
		Брокколи		1 противень	Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
		Цветная капуста		1 противень	
		Прочее		1 противень	
ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ	Кексы	Бисквит в форме		500 - 1200 г *	Подготовьте 500-900 г обезжиренного теста для бисквитного пирога. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания
		Фруктовый кекс		500 - 1200 г *	Подготовьте тесто для своего любимого кекса, используя измельченные или нарезанные свежие фрукты. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания
		Шоколадный кекс		500 - 1200 г *	Подготовьте 500-900 г обезжиренного теста для бисквитного пирога. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания
	Бисквит на противне			500 - 1200 г *	Подготовьте 500-900 г обезжиренного теста для бисквитного пирога. Выложите на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания
	Пирожные и пироги с начинкой	Печенье		200 - 600 г	Приготовьте партию из 500 г муки, 200 г соленого сливочного масла, 200 г сахара и 2 яиц. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Равномерно распределите тесто и придайте ему нужную форму. Уложите печенье на противень для выпекания
		Круассаны (свежие)		один противень	Равномерно распределите на противне для выпекания. Дайте блюду остыть перед подачей
		Заварные пирожное		один противень	
		Пирог в форме		400-1600 г	Приготовьте партию из 500 г муки, 200 г соленого сливочного масла, 200 г сахара и 2 яиц. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Равномерно распределите тесто и сложите в форму. Заполните его джемом и приготовьте
		Штрудель		400-1600 г	Подготовьте смесь нарезанных кубиками яблок, кедровых орехов, корицы и муската. Смажьте противень маслом, посыпьте сахаром и готовьте в течение 10-15 минут. Заверните в тесто и загните внешнюю часть
		Пирог с фруктовой начинкой		500-2000 г	Выложите тесто на глубокий противень и посыпьте дно панировочными сухарями, чтобы собрать сок фруктов. Добавьте нарезанные свежие фрукты, смешанные с сахаром и корицей

Продукты		Уровень и принадлежности	Количество	Информация о приготовлении
НЕСЛАД. ПИРОГИ			800-1200 г	Положите выпечку в глубокий противень, рассчитанный на 8-10 порций, и проколите ее вилкой. Заправьте ее согласно любимому рецепту
ХЛЕБ	Булочки		по 60-150 г *	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте булочки до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке
	Хлеб среднего размера		по 200-500 г *	Приготовьте тесто по своему рецепту и уложите его на противень для выпекания
	хлеб для сэндвичей в форме		по 400-600 г *	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте тесто в хлебном контейнере, прежде чем оно начнет подниматься. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке
	Большой хлеб		700 - 2000 г *	Приготовьте тесто по своему рецепту и уложите его на противень для выпекания
	Багеты		по 200-300 г *	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте багеты до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке
	Специальный хлеб		—	Приготовьте тесто по своему рецепту и уложите его на противень для выпекания
ПИЦЦА	Пицца тонк.		круглый противень	Приготовьте тесто для пиццы из 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200 -225 г муки, соли и растительного масла. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке. Раскатайте тесто на слегка смазанном противне для выпекания. Выложите сверху начинку: помидоры, моцареллу и ветчину
	Пицца пышн.		круглый противень	
	Пицца замороз		1-4 слоя	Извлеките из упаковки. Равномерно распределите на полке
				
				
				

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды



Термощуп

ЧИСТКА И УХОД

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

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

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

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна.
При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите 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, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов

с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

- Если на внутренних поверхностях есть въевшееся загрязнение, для оптимальных результатов рекомендуется запустить функцию автоматической очистки.
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

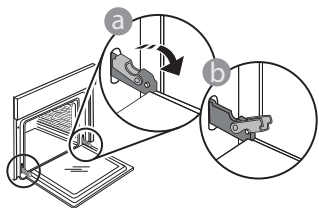
- Отключите духовку от электросети.
- Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
- Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230

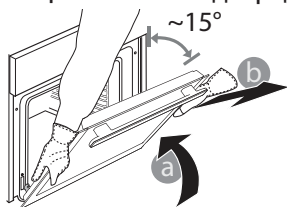
В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах. Не трогайте лампу голыми руками, так как отпечатки пальцев могут повредить лампу. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

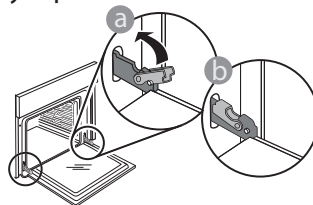


- Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

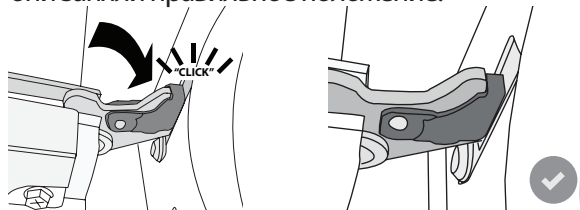


Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

- 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.



- 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.

Часто задаваемые вопросы по WIFI

Какие протоколы Wi-Fi поддерживаются?

Установленный адаптер Wi-Fi поддерживает стандарты Wi-Fi b/g/n для европейских стран.

Какие параметры необходимо настроить в программном обеспечении роутера?

Требуются следующие настройки роутера: включено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активированы DHCP и NAT.

Какая версия WPS поддерживается?

WPS 2.0 или выше. Обратитесь к документации роутера.

Имеются ли различия при использовании смартфона (или планшета) на ОС Android и iOS?

Вы можете использовать любую операционную систему, которую пожелаете, это не имеет принципиального значения.

Могу ли я использовать вместо роутера мобильный 3G-модем?

Да, но облачные сервисы предполагают постоянное подключение устройств.

Как я могу проверить, работает ли мое домашнее интернет-соединение, и включена ли функция беспроводной связи?

Вы можете поискать свою сеть на своем смартфоне. Перед выполнением попытки отключите все другие подключения.

Как можно проверить, что прибор подключен к домашней беспроводной сети?

Получите доступ к конфигурации вашего роутера (см. «Руководство для роутера») и проверьте, указан ли MAC-адрес устройства на странице беспроводных подключенных устройств.

Где я могу найти MAC-адрес устройства?

Нажмите , затем нажмите  Wi-Fi или посмотрите на своем приборе: на нем есть этикетка с SAID и MAC-адресом. MAC-адрес состоит из комбинации цифр и букв, начинающихся с «88: e7».

Как я могу проверить, включена ли беспроводная функция устройства?

Чтобы проверить, видна ли сеть устройства и подключена ли она к облаку, используйте смартфон и приложение «6th Sense Live».

Может ли что-то помешать сигналу достичь устройства?

Убедитесь, что подключенные устройства не используют всю доступную пропускную способность.

Убедитесь в том, что количество ваших устройств с поддержкой Wi-Fi не превышает максимально допустимого количества, разрешенного роутером.

Как далеко должен находиться роутер от духовки?

Обычно сигнал Wi-Fi достаточно мощный, чтобы покрыть несколько комнат, но это очень зависит от материала, из которого сделаны стены. Вы можете проверить уровень сигнала, разместив свое устройство рядом с прибором.

Что делать, если сигнал беспроводной сети не достигает прибора?

Вы можете использовать определенные устройства для расширения вашего домашнего Wi-Fi-покрытия, например, точки доступа, ретрансляторы Wi-Fi и переходные мосты передачи сигнала (не включены в комплект поставки прибора).

Как узнать название и пароль моей беспроводной сети?

См. пользовательскую документацию роутера. Обычно на роутере размещена наклейка с информацией, необходимой для доступа к странице настройки устройства с помощью подключенного устройства.

Что я могу сделать, если мой роутер использует соседский Wi-Fi-канал?

Настройте роутер для использования вашего домашнего Wi-Fi-канала.

Что делать, если на дисплее отображается отсутствие соединения или духовка не может установить стабильное соединение с моим домашним роутером?

Прибор может быть успешно подключен к роутеру, но он не имеет доступа к Интернету. Для подключения прибора к сети Интернет необходимо проверить настройки роутера и/или канала передачи данных.

Настройки роутера: NAT должен быть включен, необходимо правильно настроить фаерволл и DHCP. Поддерживается следующее шифрование паролей: WEP, WPA, WPA2. Чтобы попробовать другой тип шифрования, см. руководство по эксплуатации роутера.

Канал передачи данных: Если ваш интернет-провайдер ограничил количество MAC-адресов, доступных для подключения к Интернету, возможно, вы не сможете подключить свое устройство к облаку. MAC-адрес — это уникальный идентификатор устройства. Пожалуйста, обратитесь к вашему провайдеру интернет-услуг, как подключать к Интернету устройства, отличные от компьютера.

Как проверить, осуществляется ли передача данных?

После настройки сети отключите питание, подождите 20 секунд, а затем включите духовку: Убедитесь, что приложение отображает статус пользовательского интерфейса прибора.

Отображение некоторых настроек в приложении может занять некоторое время.

Как я могу изменить свою учетную запись Whirlpool, не отключая при этом свои приборы?

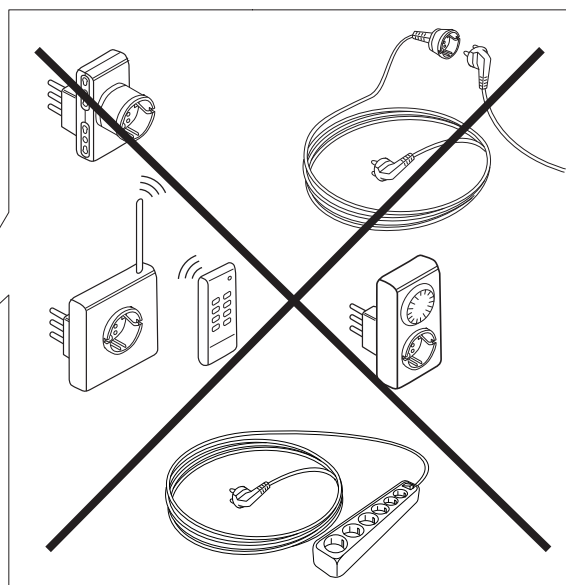
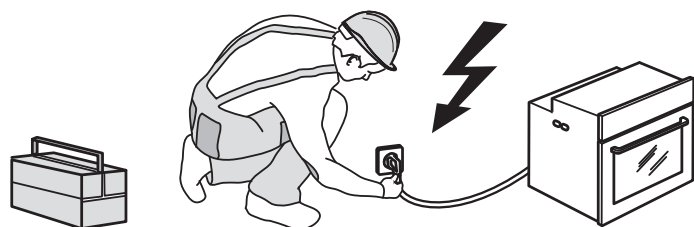
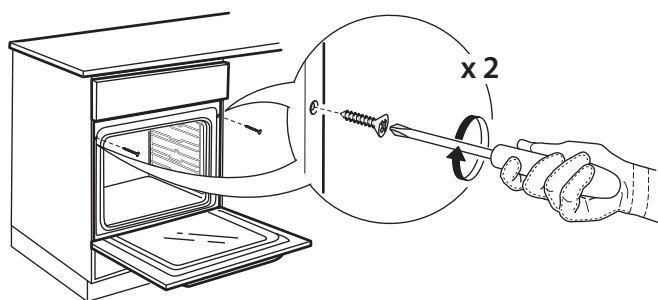
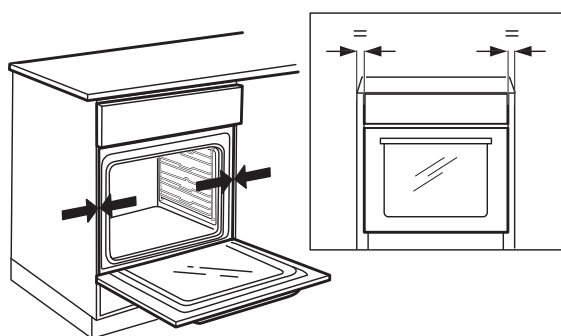
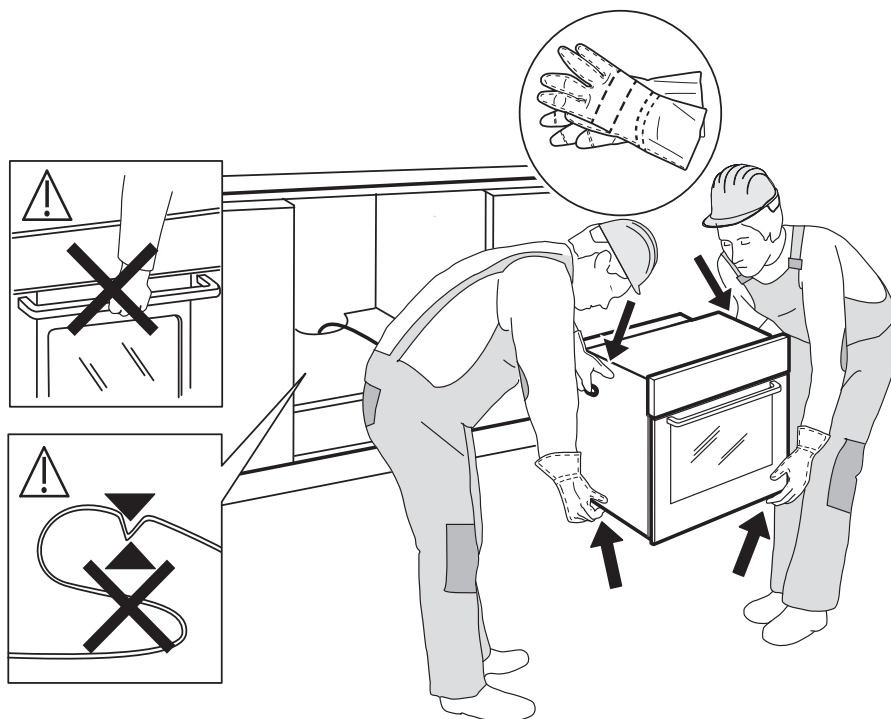
Вы можете создать новую учетную запись, но не забывайте удалять свои приборы из старой учетной записи, прежде чем переместить их в новую.

Что делать в случае замены роутера?

Вы можете сохранить одни и те же настройки (имя и пароль) или удалить предыдущие настройки из прибора и снова настроить параметры.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неиспр. печи.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F». Нажмите  , прикоснитесь к  и затем выберите «Factory Reset». Все сохраненные настройки будут сброшены.
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. Чтобы изменить это значение, нажмите  , выберите  «Другие режимы» и затем выберите «Энергопотребление».
Духовка не нагревается.	Работает демонстрационный режим.	Нажмите  , затем нажмите  «Информация» и выберите «Демо-режим» для выхода.
На дисплее отображается значок  .	WiFi-роутер выключен. Настройки роутера изменены. Сигнал беспроводной сети не достигает прибора. Духовка не может установить стабильное соединение с домашней сетью. Подключение не поддерживается.	Убедитесь, что WiFi-роутер подключен к интернету. Убедитесь, что интенсивность сигнала WiFi вблизи прибора достаточно высока. Попробуйте перезапустить роутер. См. раздел «ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ ПО WiFi» Если настройки вашей домашней беспроводной сети были изменены, выполните сопряжение с сетью: Нажмите  , затем нажмите  «WiFi» и выберите «Подключиться к сети».
Подключение не поддерживается.	Дистанционное включение в вашей стране не поддерживается.	Перед приобретением убедитесь, что в вашей стране разрешено дистанционное управление электронными приборами.



400011219205