

# 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)



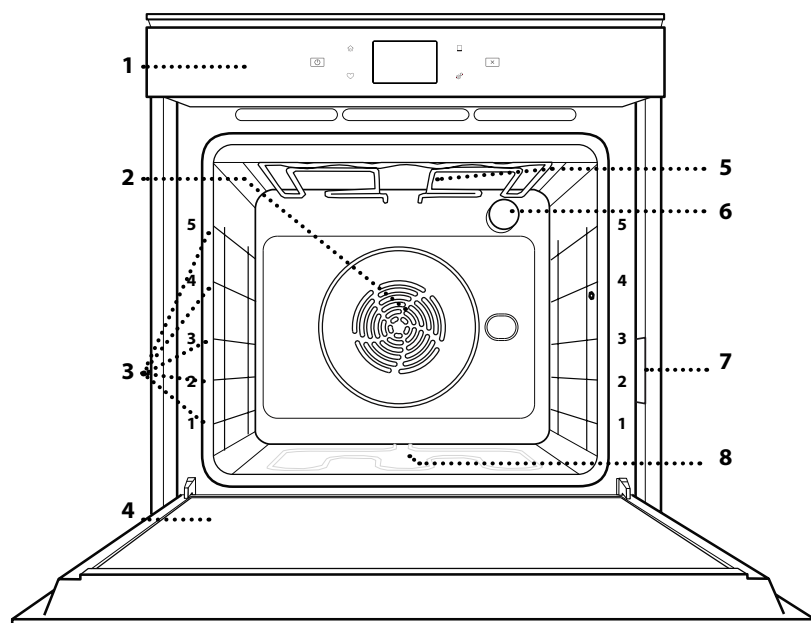
[www](http://www.whirlpool.eu)

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



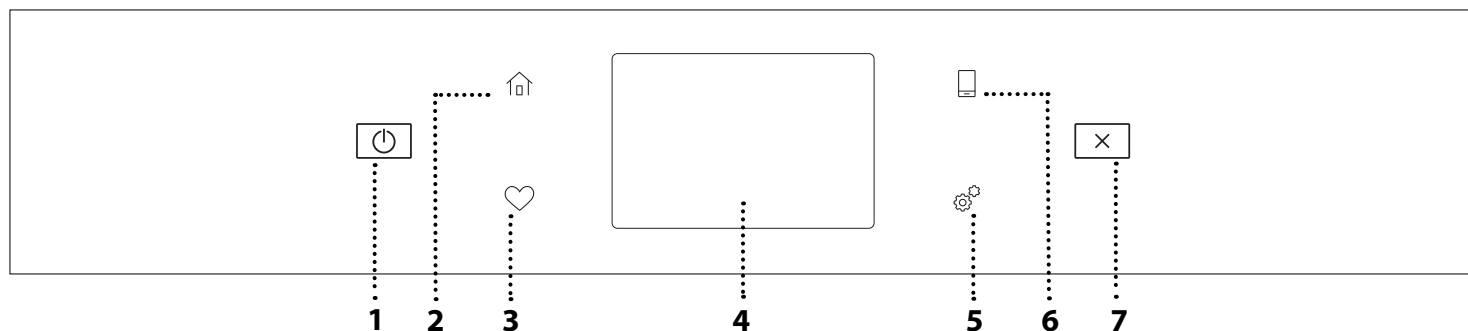
**Перед началом использования прибора внимательно изучите руководство «Здоровье и безопасность».**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор 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. Паспортная табличка (не снимать)
8. 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

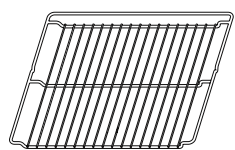
Использование приложения 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ОТМЕНА

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

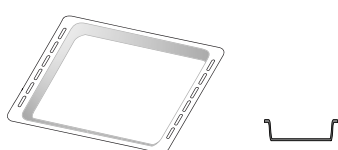
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



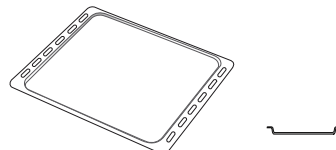
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

## ПОДДОН



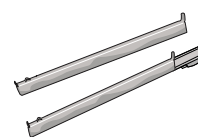
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



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

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ \*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

\* 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.

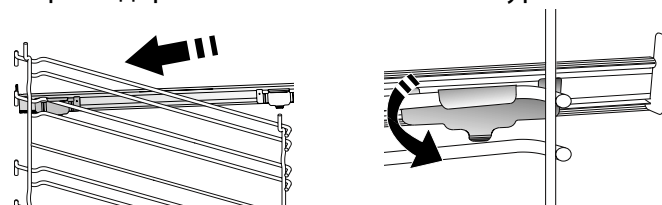
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

## 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 ФУНКЦ.

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.



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

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

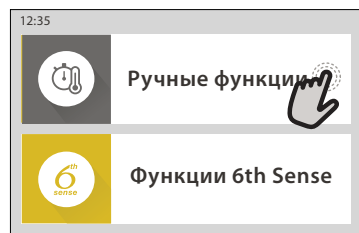
Прогрев духовки не требуется.

# КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ



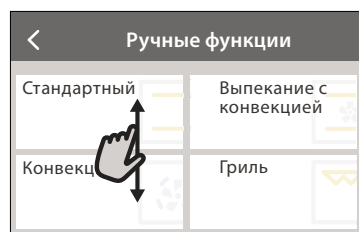
Для выбора или подтверждения:

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.



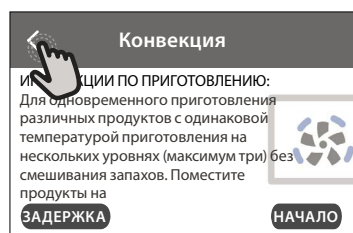
Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:

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 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> Sense Live

Первый этап подключения вашего прибора – загрузка приложения на свое мобильное устройство. Приложение 6<sup>th</sup> Sense Live проведет вас по всем перечисленным ниже этапам. Приложение 6<sup>th</sup> 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)

### 5. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

При подключении духовки к вашей домашней сети время и дата будут установлены автоматически. В противном случае это потребует 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 6<sup>th</sup> 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 дисплее 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 6<sup>th</sup> SENSE

Режимы 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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.

## 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 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 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  «Избранное».
- 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 6<sup>th</sup> 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.

### ОЧИСТКА

---

Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».

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

- Перед запуском режима очистки выньте из духовки все принадлежности.
- Налейте на дно холодной духовки 200 мл питьевой воды.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска режима очистки.

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



### 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)/<br>УРОВЕНЬ ГРИЛЯ | ДЛИТЕЛЬНОСТЬ<br>(Мин.) | УРОВЕНЬ И<br>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пироги из дрожжевого теста /<br>бисквитный торт                  |    | Да      | 170                                | 30 - 50                |                                                                                                                                                                                |
|                                                                  |    | Да      | 160                                | 30 - 50                |                                                                                                                                                                                |
|                                                                  |    | Да      | 160                                | 30 - 50                |                                                                                             |
| Пироги с начинкой<br>(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<br>начинкой, лоранский пирог) |  | 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 *              |    |

РЕЖИМЫ



Стандартный



Конвекция

Выпекание с  
конвекцией

Гриль



Турбо-гриль



Maxi порция



Cook 4



Конвекция ЭКО

| РЕЦЕПТ                                                                                                                        | РЕЖИМ                                                                                                | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C)/<br>УРОВЕНЬ ГРИЛЯ | ДЛИТЕЛЬНОСТЬ<br>(Мин.) | УРОВЕНЬ И<br>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Лазанья / макаронная запеканка /<br>каннеллони / фланы                                                                        |                     | Да      | 190 - 200                          | 45 - 65                | 3                           |
| Баранина / телятина / говядина / свинина<br>1 кг                                                                              |                     | Да      | 190 - 200                          | 80 - 110               | 3                           |
| Жареная свинина с хрустящей корочкой,<br>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,<br>целиком)                                                                                  |                     | Да      | 180 - 200                          | 40 - 60                | 3                           |
| Фаршированные овощи (помидоры,<br>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 /<br>гамбургеры                                                                                 |                     | —       | 2 - 3 (Сред. – Выс.)               | 15 - 30 **             | 5 4                         |
| Жареный цыпленок, 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                                                                                                                       | <br>Печенье        | Да      | 135                                | 50 - 70                | 5 4 3 1                     |
| Пирог                                                                                                                         | <br>Пирог         | Да      | 170                                | 50 - 70                | 5 4 3 1                     |
| Круглая пицца                                                                                                                 | <br>Круглая пицца | Да      | 210                                | 40 - 60                | 5 4 2 1                     |
| Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5)<br>/ лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)                                           |                   | Да      | 190                                | 40 - 120 *             | 5 3 1                       |
| Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5)<br>/ жареные овощи (уровень 4) / лазанья<br>(уровень 2) / нарезанное мясо (уровень 1) | <br>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,<br>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. Начинайте 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 принадлежности (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             | Свежая лазанья                                                                               |                                                                                                                                                                                           | 500-3000 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания                                                   |
|                       | Замороженная лазанья                                                                         |                                                                                                                                                                                           | 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.<br>Включите на 3/5 времени приготовления.                                                               |
|                       | 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 |
|                       |                                                                                                                                                                               | Свинные ребра           | 500-2000 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением.<br>Включите на 2/3 времени приготовления                                                                |
|                       |                                                                                                                                                                               | Колбасы и сосиски       | 1,5-4 см                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Равномерно распределите на полке.<br>Включите на 3/4 времени приготовления                                                                                                 |
|                       | Курица                                                                                                                                                                        | Запеченная курица                                                                                        | 600-3000 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Положите курицу в печь грудкой вверх                                                          |
|                       |                                                                                                                                                                               | Филе / грудка       | 1-5 см                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением.<br>Включите на 2/3 времени приготовления                                                                |
|                       | Кебаб   |                                                                                                                                                                                           | 1 решетка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением.<br>Включите на 1/2 времени приготовления                                                                |
|                       | Запеченное филе                                                                                                                                                               | Свежее филе         | 0,5-3 см                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу                                                                                             |
|                       |                                                                                                                                                                               | Замороженное филе   | 0,5-3 см                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |
| Морепродукты на гриле |                                                                                                                                                                               | Морские гребешки                                                                                       | один противень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу                                                                                             |
|                       |                                                                                                                                                                               | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                            |
|                       |                                                                                                                                                                               | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |
|                       |                                                                                                                                                                               | Перцы                                                                                                  | 1 противень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Приготовьте по своему рецепту. Присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания                                                                                    |
|                       |                                                                                                                                                                               | Брокколи            | 1 противень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |
|                       |                                                                                                                                                                               | Цветная капуста     | 1 противень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания                                                   |
|                       |                                                                                                                                                                               | Прочее              | 1 противень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |
|                       | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                           | <div> Решетка</div> <div> Противень или форма на решетке</div> <div> Поддон / вставной противень или противень на решетке</div> <div> Поддон / вставной противень</div> <div> Поддон с 500 мл воды</div> |                                                                                                                                                                            |

| Продукты                                                                                                                              |                                                                                                                                                    | Уровень и принадлежности                                                                                                 | Количество                                                                                                | Информация о приготовлении                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ                                                                                                                      | Бисквит в форме                                                                                                                                    |                                                                                                                          | <div>2</div> <div></div> | 500-1200 г                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Подготовьте 500-900 г обезжиренного теста для бисквитного пирога. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания                                                                                                                |
|                                                                                                                                       | Пирожные и пироги с начинкой                                                                                                                       | Печенье                                                                                                                  | <div>3</div> <div></div> | 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)                                                                                                       | <div>3</div> <div></div> | один противень                                                                                                                                                                                                                                                                             | Равномерно распределите на противне для выпекания. Дайте блюду остыть перед подачей                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                    | Заварные пирожное                                                                                                        | <div>3</div> <div></div> | один противень                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                    | Пирог в форме                                                                                                            | <div>3</div> <div></div> | 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 пирог джемом                               |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                    | Штрудель                                                                                                                 | <div>3</div> <div></div> | 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                                                                                               | <div>2</div> <div></div> | 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                                                                         |
| НЕСЛАД. ПИРОГИ                                                                                                                        |                                                                                                                                                    | <div>2</div> <div></div>                | 800-1200 г                                                                                                | Положите выпечку в глубокий противень, рассчитанный на 8-10 порций, и проколите ее вилкой. Заправьте ее согласно любимому рецепту                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ХЛЕБ                                                                                                                                  | Булочки                                                                                                                                            | <div>3</div> <div></div>              | 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 для сэндвичей в форме                                                                                                                         | <div>2</div> <div></div>              | 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                                                                                                                                       | <div>2</div> <div></div>              | 700-2000 г                                                                                                | Приготовьте тесто по своему рецепту и уложите его на противень для выпекания                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                       | Багеты                                                                                                                                             | <div>3</div> <div></div>              | по 200-300 г                                                                                              | Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте багеты до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПИЦЦА                                                                                                                                 | Пицца тонк.                                                                                                                                        | <div>2</div> <div></div>              | 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.                                                                                                                                        | <div>2</div> <div></div>              | круглый противень                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                       | Пицца замороз.                                                                                                                                     | <div>2</div> <div></div>              | 1-4 слоя                                                                                                  | Извлеките из упаковки. Равномерно распределите на полке                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                    | <div>4</div> <div>1</div> <div></div> |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <div>5</div> <div>3</div> <div>1</div> <div></div> |                                                                                                                                                    |                                                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                       | <div>5</div> <div>4</div> <div>2</div> <div>1</div> <div></div> |                                                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                 |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной 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. 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.

- Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».
- 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

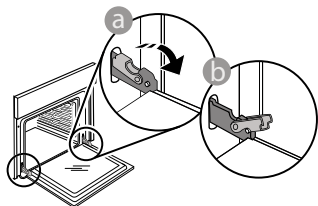
- Отключите духовку от электросети.
- Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
- Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии,

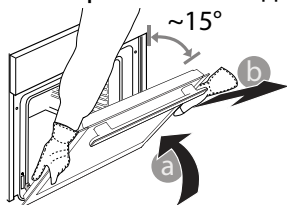
предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах. Не трогайте лампу голыми руками, так как отпечатки пальцев могут повредить лампу. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

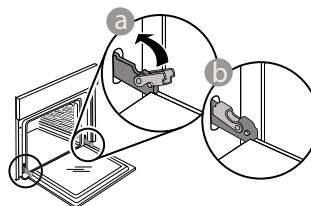


- Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

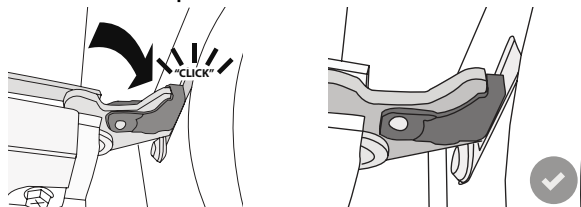


Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

- 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 смарт-устройстве. 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 смарт-устройство и приложение «6<sup>th</sup> 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 смарт-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.<br>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.<br>Сообщите число, следующее за буквой «F».<br>Нажмите  , прикоснитесь к  и затем выберите «Factory Reset».<br>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  «Info» и выберите «Демо-режим» для выхода.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| На дисплее отображается значок  . | WiFi-роутер выключен.<br>Настройки роутера изменены.<br>Сигнал беспроводной сети не достигает прибора.<br>Духовка не может установить стабильное соединение с домашней сетью.<br>Подключение не поддерживается. | Убедитесь, что WiFi-роутер подключен к интернету.<br>Убедитесь, что интенсивность сигнала WiFi вблизи прибора достаточно высока.<br>Попробуйте перезапустить роутер.<br>См. раздел «ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ ПО WiFi»<br>Если настройки вашей домашней беспроводной сети были изменены, выполните сопряжение с сетью:<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



400011281059

Напечатано в Италии