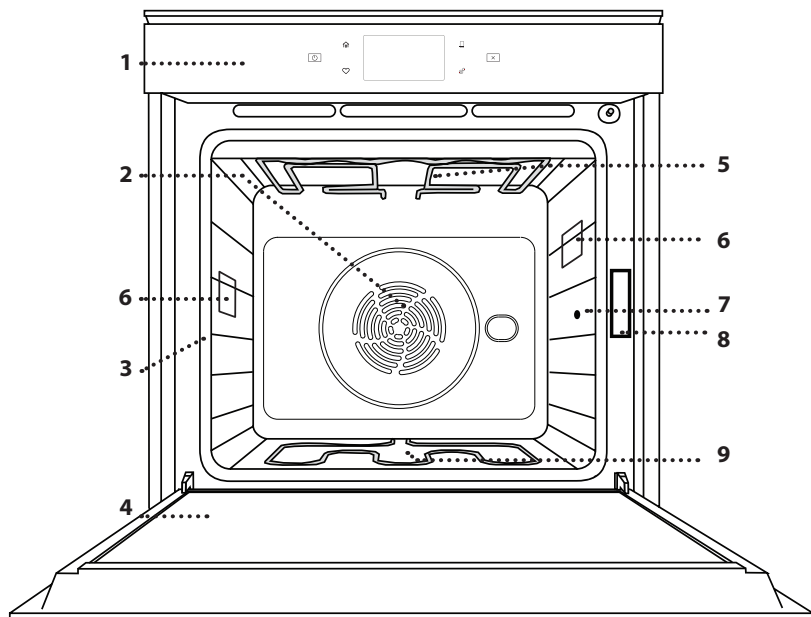


**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

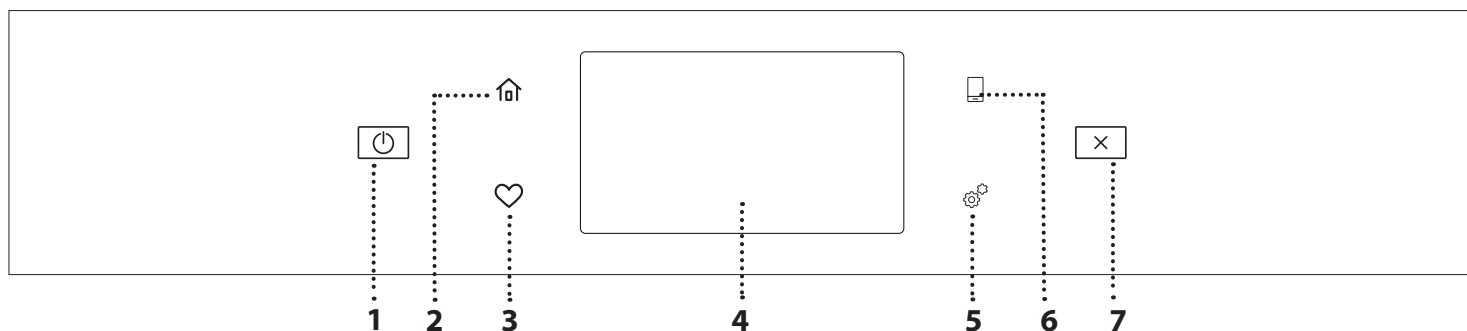
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ

1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент / гриль
6. Лампочка
7. Місце введення кухонного термометра
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ**

Для увімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ДОДОМУ

Для швидкого доступу до головного меню.

3. ОБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ДИСПЛЕЙ**5. ЗНАРЯДДЯ**

Для вибору з декількох параметрів, а також зміни налаштувань та параметрів духової шафи.

6. ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

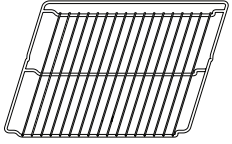
Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

7. СКАСУВАТИ

Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

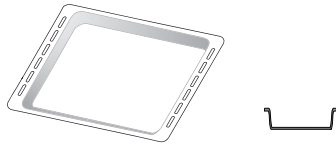
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



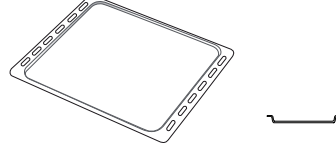
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПІДДОН



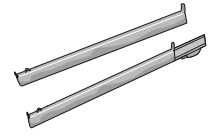
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



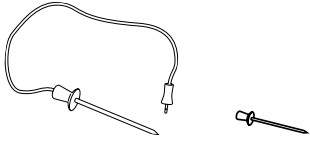
Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП



Використовується для точного вимірювання температури страви під час приготування. Завдяки чотирьом точкам вимірювання і жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

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

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

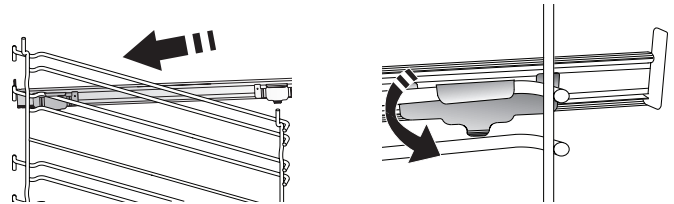
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх до верхнього гнізда. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

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

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



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

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

РУЧНІ ФУНКЦІЇ

- **ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ**
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
- **ТРАДИЦІЙНИЙ**
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
- **ГРИЛЬ**
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
- **ТУРБОГРИЛЬ**
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбівів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для збирання соку, що витікає при готуванні: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
- **ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ**
Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
- **ФУНКЦІЇ СООК 4**
Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці приготування.
- **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**
Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.
- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**
 - » **РОЗМОРОЖУВАННЯ**
Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
 - » **ПІДІГРІВ**
Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.
 - » **ПІДНІМАННЯ**
Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

» ПРОСТІ СТРАВИ

Для приготування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.

» РЕЖИМ ТРИВАЛОГО ПРИГОТУВАННЯ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушення.

» ЕКОНОМНЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. Під час роботи ECO-функції світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом «ЕКО» та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

• ВИПІКАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.



6th SENSE

Це дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Щоб прокрутити меню або список:

Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.



Щоб зробити вибір або підтвердити вибір:

Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.

Повернутися до попереднього екрана:


Торкніться < .

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Знаряддя».

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Торкніться потрібної мови.

Натискання < поверне вас назад до попереднього екрана.

2. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Функція 6th Sense Live дозволяє дистанційно керувати духовою шафою з мобільного пристрою. Щоб отримати можливість дистанційно керувати приладом, спочатку потрібно повністю завершити процес налаштування підключення. Цей процес необхідно виконати, щоб зареєструвати ваш прилад і підключити його до домашньої мережі.

- Торкніться «НАСТРОЇТИ ЗАРАЗ», щоб продовжити налаштування підключення.

Або торкніться «ПРОПУСТИТИ», щоб підключити вибір пізніше.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для використання цієї функції необхідно мати: Смартфон або планшет, а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету. Будь ласка, використовуйте смарт-пристрій, щоб перевірити, чи сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристрою.

Мінімальні вимоги.

Смарт-пристрій: Android з екраном 1280x720 (або вище) або iOS.

Перегляньте в магазині застосунків їхню сумісність з версіями Android або iOS.

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц WiFi b/g/n.

1. Завантажте застосунок 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристрою є завантаження застосунка на свій мобільний пристрій. Застосунок 6th Sense Live допоможе вам під час усіх кроків, перелічених тут. Ви можете завантажити застосунок 6th Sense Live з iTunes Store або Google Play Store.

2. Створення облікового запису

Якщо ви цього ще не зробили, вам потрібно створити обліковий запис. Це дозволить вам підключати свої пристрої, а також переглядати і керувати ними дистанційно.

3. Реєстрація вашого приладу

Дотримуйтеся інструкцій у застосунку, щоб зареєструвати прилад. У процесі реєстрації вам знадобиться ідентифікатор смарт-пристрою Smart Appliance Identifier (SAID). Його унікальний код можна знайти на ідентифікаційній табличці, прикріпленій до виробу.

4. Підключення до Wi-Fi

Дотримуйтеся процедури встановлення сканування для підключення. Застосунок допоможе вам підключити прилад до бездротової мережі у вашому будинку.

Якщо ваш маршрутизатор підтримує WPS 2.0 (або вище), оберіть «ВРУЧНУ», потім торкніться «Налаштування WPS»: На бездротовому маршрутизаторі натисніть кнопку «WPS», щоб встановити зв'язок між двома виробами.

За потреби ви також можете підключити вибір вручну, використовуючи «Пошук мережі».

Код SAID використовується для синхронізації смарт-пристрою з приладом.

MAC-адреса відображається для модуля Wi-Fi.

Процедуру підключення потрібно буде виконати ще раз, якщо ви зміните налаштування маршрутизатора (наприклад, ім'я мережі або пароль чи провайдера).

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час дня.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час та дату.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 Ампер): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність,

необхідно зменшити це значення (13 Ампер).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.


5. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та 6th Sense.


- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.

Якщо це доступно для функції, можна торкнутися  для активації попереднього нагрівання.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духовна шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

- Щоб налаштувати тривалість, торкніться «Задати час приготування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість під час приготування та, таким чином, вручну закінчити готування, торкніться значень тривалості, а потім оберіть «СТОП».

3. ФУНКЦІЇ SET 6th SENSE

Функції 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категорією продуктів в меню «СТРАВИ 6th SENSE» (див. відповідні таблиці) та функціями рецептів у меню «LIFESTYLE».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

Деякі з функцій 6th Sense вимагають використання температурного щупа. Вставте його до вибору функції. Для отримання найкращих результатів приготування з температурним щупом дотримуйтеся пропозицій у відповідному розділі.

- Дотримуйтеся вказівок на екрані, щоб керувати процесом приготування.


4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАПУСКУ

Ви можете відкласти початок приготування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти до духової шафи і закрийте дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано:

Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.


- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться .

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духовна шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.

Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

- Натисніть  для зупинки активної функції в будь-який час.

6. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання.


Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духовна шафа досягла встановленої температури.

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята і торкніться «ГОТОВО», щоб

почати приготування.

Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фазу попереднього нагрівання.

для тих функцій приготування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього нагрівання.
- Торкніться значка , щоб активувати або деактивувати попереднє нагрівання.

Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

Перед завершенням приготування духової шафи може нагадати вам перевірити страву таким же чином.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

8. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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

У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.


- Торкніться , щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться , щоб продовжити приготування.

9. УПОДОБАННЯ

Функція «Обране» зберігає налаштування духовки для вашого улюбленого рецепта.

Духовка автоматично виявляє функції, які ви використовуєте найчастіше. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ


Після завершення функції ви можете торкнутися , щоб зберегти її як обране. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

Дисплей дозволяє зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.


- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.
- Торкніться «УЛЮБЛЕНЕЦЬ», щоб зберегти функцію.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Після того, як ви зберегли функції як обране, на головному екрані відобразяться функції, які ви зберегли для поточного часу доби.

Для перегляду обраного натисніть : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки.

Торкнувшись , ви також можете переглянути історію функцій, що нещодавно використовувалися найчастіше.


- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб розпочати готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ



На екрані обраного ви можете додати зображення чи назву до кожного обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗМІНИТИ».
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

На екрані обраного також можна видалити збережені функції:


- Торкніться  на відповідній функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

Ви також можете змінити час, коли відображаються різні страви:

- Натисніть .
- Оберіть  «Властивості».
- Оберіть «Час і дати».
- Торкніться «Час трапез».
- Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
- Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.

Кожне часове вікно можна поєднувати лише з однією стравною.

10. ЗНАРЯДДЯ

Натисніть , щоб відкрити меню «Знаряддя» в будь-який час.

Це меню дозволяє вибрати з декількох параметрів, а також змінювати налаштування або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.

УВІМКНУТИ ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР



Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу.

Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Торкніться .

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.

СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

САМООЧИЩЕННЯ

Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.


- Перед активацією функції витягніть з духової шафи все приладдя.
- Якщо духовна шафа холодна, налейте 200 мл питної води на дно духової шафи.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію очищення.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

ДАТЧИК

Термощуп дозволяє вимірювати температуру м'яса під час готування, щоб переконатися, що воно досягло оптимальної температури. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак приготування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура.

Розмістіть страву в духовій шафі та підключіть температурний щуп до розетки. Зберігайте термощуп якомога далі від джерела тепла. Зачиніть дверцята духової шафи.

Торкніться . Якщо використання термощупа допускається або вимагається, ви можете обрати між ручним режимом (за методом приготування) та функціями 6th Sense (за типом страви).

Після запуску функції готування її робота перерветься, якщо вийняти термощуп.

Завжди відключайте та виймайте термощуп з духовки разом зі стравою.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в страву. Переконайтеся, що під час приготування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.

М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

ВИПІКАННЯ: Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа. Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями 6th Sense, приготування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту, без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.

БЕЗ ЗВУКУ

Торкніться значка, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.

БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб активувати блокування:

- Торкніться  значка.



Щоб деактивувати блокування:

- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по відображуваному повідомленню.

ІНШІ РЕЖИМИ

Для вибору режиму «Шабат» та доступу до керування потужністю.

Режим Шабат підтримує духову шафу у режимі випікання до вимкнення. Режим Шабат використовує звичайну функцію. Усі інші цикли приготування та чищення вимкнені. Звуки не лунатимуть, а на дисплеї не відобразатиметься зміна температури. Якщо двері духової шафи відкриті або закриті, світло духової шафи не вмикатиметься або вимикатиметься, а нагрівальні елементи не увімкнуться або не вимкнуться негайно.

Для відключення і виходу з режиму Шабат натисніть  або , потім натисніть та утримуйте екран дисплея впродовж 3 секунд.

ВЛАСТИВОСТІ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.

WI-FI

Для зміни налаштувань або налаштування нової домашньої мережі.

ВІДОМОСТІ

Щоб вимкнути «Демонстраційний режим», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво / пісочне печиво		Так	150	20 - 40	3
		Так	140	30 - 50	4
		Так	140	30 - 50	4 1
		Так	135	40 - 60	5 3 1
Тістечка / кекси		Так	170	20 - 40	3
		Так	150	30 - 50	4
		Так	150	30 - 50	4 1
		Так	150	40 - 60	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1
		Так	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160 *	5 3 1
Піца / хліб / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	2
		Так	190 - 230	20 - 50	4 1
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
		Так	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	180 - 190	45 - 55	3
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ПРИЛАДДЯ

Решітка

Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці

Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

Піддон / деко для випікання

Піддон із 500 мл води

Температурний щуп

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / відкриті пироги / запіканка з макаронами / канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		-	170	110 - 150	
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка / гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80 - 130	
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	
Тост		-	3 (висока)	3 - 6	
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30 **	
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		-	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 **	
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (Середня)	55 - 70 ***	
Бараняча нога / гомілки		-	2 (Середня)	60 - 90 ***	
Смажена картопля		-	2 (Середня)	35 - 55 ***	
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	
Печиво	 Печиво	Так	135	50 - 70	
Тарти	 Тарти	Так	170	50 - 70	
Кругла піца	 Піца	Так	210	40 - 60	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	 Меню	Так	190	40 - 120 *	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 *	
М'ясо з картопля		Так	200	45 - 100 *	
Риба та овочі		Так	180	30 - 50 *	
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80 - 120 *	
М'ясна вирізка (кролятина, курка, ягня)		-	200	50 - 100 *	

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

*** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ































У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

Категорії страв		Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Свіжий продукт	Лазанья 	500 - 3000 г *	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамелі і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Канелоні 	500 - 3000 г *	
	Заморожено	Лазанья 	500 - 3000 г	
		Канелоні 	500 - 3000 г	
М'ЯСО	Яловичина	Жарена яловичина 	600 - 2000 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції
		Жарена телятина 	600 - 2500 г *	
		Стейк  	2 - 4 см	Змастіть олією і розмарином. Натріть сіллю та чорним перцем. Рівномірно розподіліть на решітці. Переверніть через 2/3 часу готування
		Гамбургер  	1,5 - 3 см	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 3/5 часу готування.
	Свинина	Повільне приготування 	600 - 2000 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції
		Жарена свинина 	600 - 2500 г *	
		Свиняча рулька 	500 - 2000 г *	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 2/3 часу готування
		Свинячі реберця  	500 - 2000 г	
	Баранина	Бекон  	250 г	Рівномірно розподіліть на решітці. Переверніть через 3/4 часу готування
		Жарена баранина 	600 - 2500 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції
		Баранячий бік 	500 - 2000 г *	
	Бараняча нога 	500 - 2000 г *		
Курятина	Жарена курятина 	600 - 3000 г *	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори	
	Жарена фарширована курка 	600 - 3000 г *		
	Шматки курятини 	600 - 3000 г *	Змастіть олією і приправте за бажанням. Рівномірно розподіліть у піддоні шкірою вниз	
	Філе/грудка курки  	1 - 5 см	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 2/3 часу готування	
ЖАРЕНА КАЧКА	Жарена качка 	600 - 3000 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак	
	Жарена фарширована качка 	600 - 3000 г *		
	Шматки качки 	600 - 3000 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Переверніть через 2/3 часу готування	
	Філе/грудка качки  	1 - 5 см		

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці


























































Піддон / деко для випікання

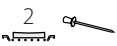
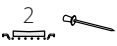

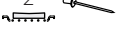












Піддон із 500 мл води




Температурний шуп


Категорії страв		Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування	
М'ЯСО	ЖАРЕНА ІНДИЧКА Й ГУСКА	Жарена гуска	2 	600 - 3000 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Жарена фарширована гуска	2 	600 - 3000 г *	
		Шматки індичатини	3 	600 - 3000 г *	
	М'ЯСНІ СТРАВИ	Філе/грудка	5  4 	1 - 5 см	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Покладіть до духової шафи грудинкою вгору. Переверніть через 2/3 часу готування
		Кебаб	5  4 	1 решітка	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 1/2 часу готування
		Сосиски й сардельки	5  4 	1,5 - 4 см	Рівномірно розподіліть на решітці. Проколіть сосиски виделкою, щоб запобігти розривання. Переверніть через 2/3 часу готування
РИБА	Жарена ціла риба	Лосось	3  2 	0,2 - 1,5 кг *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Хек	3  2 	0,2 - 1,5 кг *	
		Тріска	3  2 	0,2 - 1,5 кг *	
		Морський окунь	3  2 	0,2 - 1,5 кг *	
		Дорада	3  2 	0,2 - 1,5 кг *	
		Кефаль	3  2 	0,2 - 1,5 кг *	
		Ціла риба	3  2 	0,2 - 1,5 кг *	
		Риба в солоній скоринці	3 	0,2 - 1,5 кг *	
	ЖАРЕНЕ ФІЛЕ ТА СТЕЙКИ	Стейк із тунця	3  2 	1 - 3 см	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Стейк із лосося	3  2 	1 - 3 см	
		Стейк із меч-риби	3  2 	0,5 - 3 см	
		Стейки із тріски	3  2 	100 - 300 г	
		Філе морського окуня	3  2 	50 - 150 г	
		Філе морського окуня	3  2 	50 - 150 г	
Інші філе		3  2 	0,5 - 3 см		
	Рибні філе	3  2 	0,5 - 3 см		
МОРЕПРОДУКТИ НА ГРИЛІ	Молюски	4 	одне деко	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою	
	Мідії в паніровці	4 	одне деко	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак	
	Креветки	4  3 	одне деко		
	Великі креветки	4  3 	одне деко		
ЖАРЕНІ ОВОЧІ	Картопля	3 	500 - 1500 г	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи	
	Фаршировані овочі	3 	100 - 500 г кожен	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак	
	Інші овочі	3 	500 - 1500 г		
ОВОЧІ	ЖАРЕНІ ОВОЧІ	Картопля	3 	1 піддон	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
		Помідори	3 	1 піддон	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
	ПЕЧЕНІ ОВОЧІ	Перці	3 	1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Броколі	3 	1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамелі і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Цвітна капуста	3 	1 піддон	
		Інше	3 	1 піддон	


Категорії страв		Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
Пироги та тістечка	БІСКВІТИ	Бісквіт у формі з фольги 	500 - 1200 г *	Підготуйте 500-900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
		Фруктовий бісквіт у формі з фольги 	500 - 1200 г *	Підготуйте тісто для кексу відповідно до вашого улюбленого рецепту, використовуючи подрібнені або нарізані скибочками свіжі фрукти. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
		Шоколадний бісквіт у формі з фольги 	500 - 1200 г *	Підготуйте 500-900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
		Бісквіт у піддоні для випікання 	500 - 1200 г *	Підготуйте 500-900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
	ТІСТЕЧКА Й ПИРОГИ З НАЧИНКОЮ	Печиво 	200 - 600 г	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктову есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуєте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання
		Круасани (свіжі) 	одне деко	Рівномірно розподіліть на деку для випікання. Охолодіть перед подачею
		Круасани (заморожені) 	одне деко	
		Заварне тістечко 	одне деко	
		Безе 	10 - 30 г кожне	Приготуйте масу з 2 яєчних білків, 80 г цукру та 100 г кокосового порошку. Приправте ваніллю та мигдалевою есенцією. Сформуєте 20-24 шт. на змащеному жиром деку для випікання
		Тарт у формі з фольги 	400 - 1600 г	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктову есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і покладіть у форму. Заповніть мармеладом і приготуйте
		Штрудель 	400 - 1600 г	Підготуйте суміш з нарізаного яблука, кедрових горішків, кориці та мускатного горіха. Покладіть трохи масла в каструлю, посипте цукром і варіть 10-15 хвилин. Загорніть в тісто і складіть зовнішню частину
		Фруктовий пиріг 	500 - 2000 г	Покладіть тісто на глибоке деко і посипте дно панірувальними сухарями, щоб зібрати сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею
СОЛОНІ ПИРОГИ	Солоний пиріг 	800 - 1200 г	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8-10 порцій, і проколійте її виделкою, заправте тістечка згідно з улюбленим рецептом	
	Овочевий штрудель 	500 - 1500 г	Підготуйте суміш з подрібнених овочів. Полийте олією і готуйте в каструлі протягом 15-20 хвилин. Дайте їй охолонути. Додайте свіжого сиру та заправте сіллю, бальзамічним оцтом та спеціями. Загорніть в тісто і складіть зовнішню частину	

ПРИЛАДДЯ


Решітка





















Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці


Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

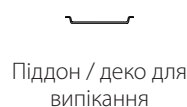
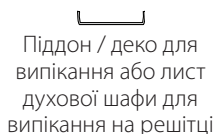
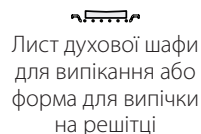

Піддон / деко для випікання


Піддон із 500 мл води


Температурний щуп

Категорії страв	Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування	
ХЛІБ	Рулети	3 	60 - 150 г кожен *	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте рулети перед підйманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підймання тіста
	Хліб середнього розміру	3 	200 - 500 г кожен *	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
	Бутерброд у формі з фольги	2 	400 - 600 г кожен *	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підймання тіста
	Великий хліб	2 	700 - 2000 г *	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
	Цільнозерновий	2 	500 - 2000 г *	
	Багети	3 	200 - 300 г кожен *	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте багети у рулети перед підйманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підймання тіста
	Спеціальний хліб	2 	—	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
ПІЦА	Тонка піца	2 	кругле деко	Замісіть тісто для піци із 150 мл води, 15 г дріжджів, 200 -225 г борошна, солі та олії. Залиште його підніматися, використовуючи спеціальну функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деці для випікання. Додайте верхній шар з томатів, сиру моцарела та шинки
	Товста піца	2 	кругле деко	
	Заморожена піца	2 	1 - 4 шари	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на решітці
		4  1  5  3  1  5  4  2  1 		

ПРИЛАДДЯ



ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями,

викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

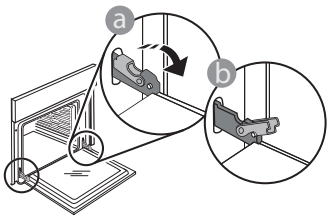
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

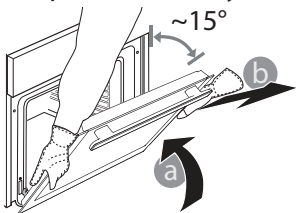
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.

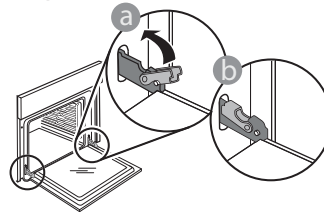


2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

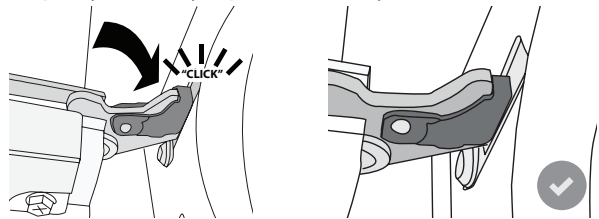


Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

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



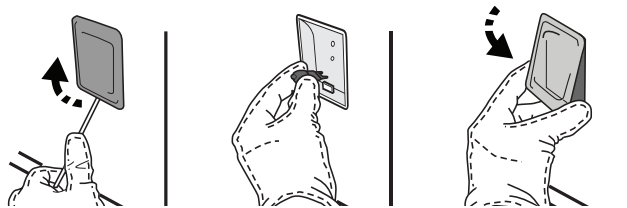
Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.



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

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Зніміть напрямні для решітки.
- За допомогою викрутки зніміть плафон.
- Замініть лампу.
- Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці.
- Встановіть напрямні для решітки на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Які Wi-Fi-протоколи підтримуються?

Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?

Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

Яка версія WPS підтримується?

WPS 2.0 або вище. Зверніться до документації маршрутизатора.

Чи є відмінності у використанні смартфонів (або планшета) з Android та iOS?

Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте, це не має принципового значення.

Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний 3G-модем?

Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристроїв.



Як я можу перевірити, чи працює моє домашнє інтернет-з'єднання, і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?

Ви можете пошукати свою мережу на своєму смарт-пристрої. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?

Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначений MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

Де я можу знайти MAC-адресу пристрою?

Натисніть , потім торкніться  Wi-Fi або подивіться на приладі: на ньому знаходиться етикетка з SAID- і MAC-адресами. MAC-адреса складається з комбінації цифр і букв, що починаються з «88:e7».

Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Щоб перевірити, чи видно мережу пристрою і чи підключена вона до хмари, використовуйте смарт-пристрій і застосунок «6th Sense Live».

Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?

Переконайтеся, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність. Переконайтеся в тому що кількість ваших пристроїв з підтримкою WiFi не перевищує максимально допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від духової шафи?

Зазвичай сигнал WiFi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу, з якого зроблені стіни. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає приладу?

Ви можете використовувати певні пристрої для розширення вашого домашнього Wi-Fi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори Wi-Fi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки приладу).

Як дізнатися назву і пароль моєї бездротової мережі?

Див. користувацьку документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристрою за допомогою підключеного приладу.

Що я можу зробити, якщо мій маршрутизатор використовує сусідський WiFi-канал?

Налаштуйте маршрутизатор для використання вашого домашнього WiFi-каналу.

Що робити, якщо на дисплеї відображається  або духову шафу не може встановити стабільне з'єднання з домашнім маршрутизатором?

Прилад може бути успішно підключений до маршрутизатора, але він не має доступу до Інтернету. Для підключення приладу до мережі Інтернет необхідно перевірити налаштування маршрутизатора і/або каналу передачі даних.

Налаштування маршрутизатора: Потрібно увімкнути NAT, правильно налаштувати брандмауер і DHCP. Підтримується наступне шифрування паролів: WEP, WPA, WPA2. Щоб спробувати інший тип шифрування, див. Посібник з експлуатації маршрутизатора.

Канал передачі даних: Якщо ваш інтернет-провайдер обмежив кількість MAC-адрес, доступних для підключення до Інтернету, можливо, ви не зможете підключити свій пристрій до хмари. MAC-адреса — це унікальний ідентифікатор пристрою. Будь ласка, зверніться до вашого провайдера інтернет-послуг, як підключати до Інтернету пристрої, відмінні від комп'ютера.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Налаштувавши мережу, вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть духову шафу: Переконайтеся, що програма відображає статус призначеного для користувача інтерфейсу приладу. Оберіть цикл або іншу опцію і перевірте її статус у застосунку.

Відображення деяких налаштувань в застосунку може зайняти деякий час.











Як я можу змінити свій профіль Whirlpool, не відключаючи при цьому свої прилади?

Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видаляти свої прилади з попереднього облікового запису, перш ніж перенести їх до нового.

Що робити в разі заміни маршрутизатора?

Ви можете зберегти одні і ті ж налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з приладу і повторно налаштувати параметри.

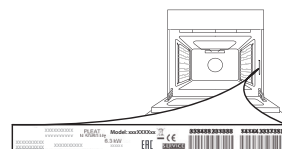
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F. Натисніть  , торкніться  «Відомості» і оберіть «Скидання налаштувань». Усі збережені налаштування будуть видалені.
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 Ампер. Щоб змінити її, натисніть  , оберіть  «Додаткові режими» і після цього оберіть «Керування потужністю».
Функція не запускається. Функція недоступна в демонстраційному режимі.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть  , торкніться  «Відомості» і після цього оберіть «Демонстраційний режим» для виходу.
На дисплеї відобразиться значок  .	Маршрутизатор Wi-Fi вимкнений. Налаштування маршрутизатора були змінені. Сигнал бездротового з'єднання не досягає приладу. Духовка не може забезпечити стабільне підключення до домашньої мережі. Підключення не підтримується.	Перевірте, чи підключений маршрутизатор Wi-Fi до Інтернету. Переконайтеся, що потужність сигналу Wi-Fi поблизу приладу належна. Спробуйте перезавантажити маршрутизатор. Див. розділ «Wi-Fi. Запитання та відповіді». Якщо налаштування домашньої бездротової мережі змінено, підключіться до мережі: Натисніть  , торкніться  «Wi-Fi» і оберіть «Підключитися до мережі».
Підключення не підтримується.	Віддалене керування не дозволено у вашій країні.	Перед придбанням перевірте, чи дозволено у вашій країні дистанційно керувати електронними приладами.
Сенсорний дисплей не працює належним чином.	Тривале використання. Перевантаження системи.	Натисніть та утримуйте  принаймні 4 секунди. Увімкніть духову шафу і перевірте, чи не усунуто несправність.



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Використайте QR-код
- Або **зверніться до нашої центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool



400011627156