



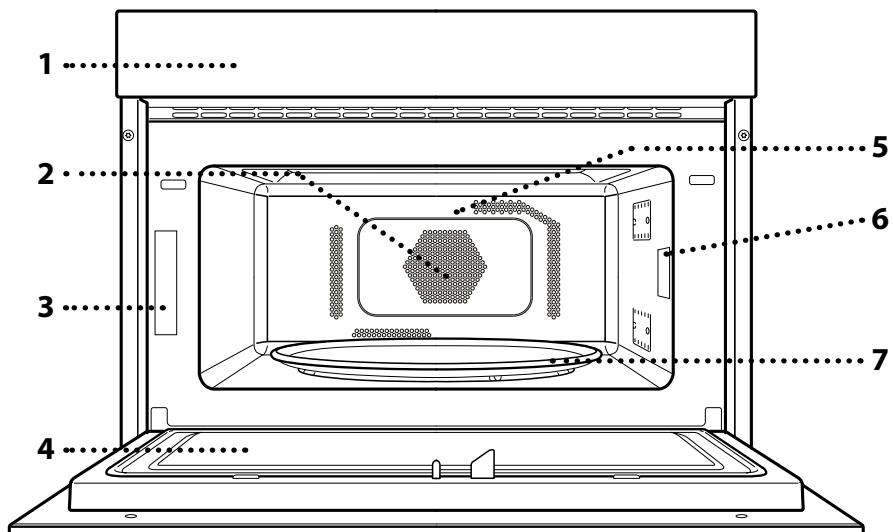
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ
МАРКИ WHIRLPOOL**

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



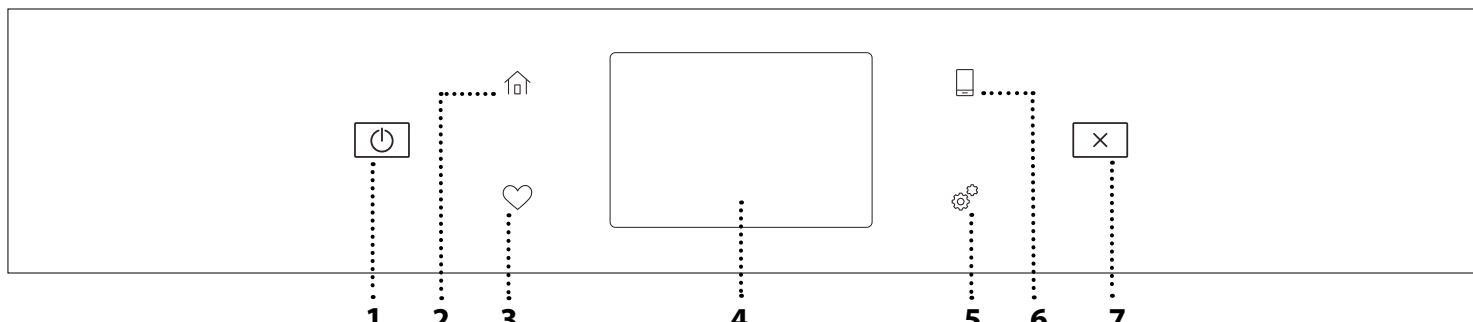
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
3. Паспортная табличка (не снимать)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент/гриль
6. Подсветка
7. Поворотный стол

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ
Включение и выключение духовки.

2. ГЛАВНОЕ МЕНЮ
Быстрый доступ к главному меню.

3. ИЗБРАННОЕ
Доступ к списку ваших выбранных режимов.

4. ДИСПЛЕЙ
5. ИНСТРУМЕНТЫ
Выбор одной из нескольких опций и, тем самым, изменение настроек духовки и предпочтений

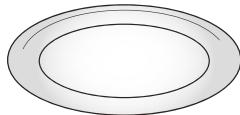
6. ДИСТАНЦИОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Использование приложения 6th Sense Live Whirlpool.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

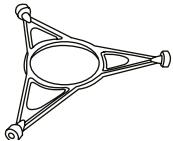
ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Стеклянный поворотный стол устанавливается на специальную подставку и может использоваться во всех режимах приготовления.

Любые емкости и принадлежности (кроме вставного противня) должны размещаться на поворотном столе.

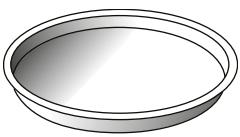
ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Используйте подставку только для установки стеклянного поворотного стола.

Не размещайте на подставке другие принадлежности.

CRISP-ТАРЕЛКА



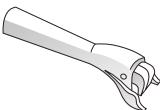
Используйте эту принадлежность только в специально предусмотренных режимах.

Размещайте Crisp-тарелку в центре стеклянного поворотного стола.

Прогревайте пустую тарелку только с использованием специально предназначенного для этой цели режима.

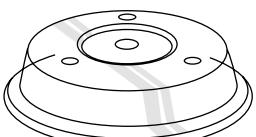
Выкладывайте продукты непосредственно на Crisp-тарелку.

РУЧКА ДЛЯ CRISP-ТАРЕЛКИ



Используется для извлечения горячей Crisp-тарелки из духовки.

КРЫШКА



Позволяет накрывать продукты во время приготовления или разогрева в микроволновой печи. Крышка защищает печь от брызг, предотвращает высыхание продукта и, кроме того, может использоваться в качестве подставки для размещения второй емкости с пищей.

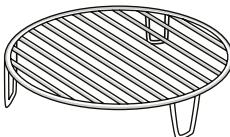
Она непригодна для конвекционного выпекания и любых режимов с грилем (в том числе «Crisp»).

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

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. Перед покупкой проверяйте их пригодность для микроволновой печи и устойчивость к высоким температурам.

Никогда не используйте металлические емкости для приготовления пищи или напитков в микроволновых режимах.

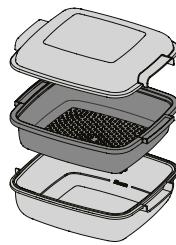
РЕШЕТКА



Позволяет уменьшить расстояние между грилем и приготавливаемым блюдом, обеспечивает идеальное подрумянивание блюда и правильную циркуляцию горячего воздуха.

Должна использоваться в качестве основания для Crisp-тарелки в некоторых режимах «Хрустящая корочка 6th Sense». Устанавливайте решетку на поворотный стол так, чтобы она не касалась других поверхностей.

ПАРОВАРКА



Для приготовления на пару рыбы или овощей поместите продукт в корзину (2) и налейте питьевую воду (100 мл) в нижнюю секцию пароварки (3) для получения правильного количества пара.

Для варки картофеля, макарон, риса и других круп поместите продукт непосредственно в нижнюю секцию пароварки (корзина не нужна) и долейте в нее необходимое количество питьевой воды.

Для получения наилучших результатов накройте пароварку прилагаемой крышкой (1).

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол и используйте ее только в специально предусмотренных режимах приготовления или в микроволновых режимах.

Нижняя часть пароварки выполнена таким образом, что она может также использоваться в сочетании со специальной функцией очистки «Smart clean».

Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

Следите за тем, чтобы продукты и посуда не соприкасались с внутренними стенками духовки.

Прежде чем включить печь, убедитесь, что поворотный стол вращается свободно. При установке и извлечении принадлежностей соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть с места поворотный стол.

ФУНКЦИИ ГОТОВКИ



РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

• МИКРОВОЛНОВЫЙ РЕЖИМ

Режим для быстрого приготовления и разогревания продуктов и напитков.

Мощность (Вт)	Применение
1000	Быстрое разогревание напитков и продуктов с высоким содержанием влаги.
800	Приготовление овощей.
650	Приготовление мяса и рыбы.
500	Приготовление мясных соусов, а также соусов, содержащих сыр или яйца. Доведение до готовности мясных пирогов и макаронных запеканок.
350	Медленное деликатное приготовление блюд. Растилливание сливочного масла и шоколада.
160	Размораживание замороженных продуктов, размягчение сливочного масла и сыра.
90	Размягчение мороженого.

Действие	Продукт	Мощность (Вт)	Длительность (мин.)
Повт.разогрев	2 чашки	1000	1 - 2
Повт.разогрев	Картофельное пюре 1 кг	1000	10 - 12
Разморозка	Мясной фарш 500 г	160	13 - 14
Приготовление	Бисквит	800	7 - 8
Приготовление	Яичный крем	650	11 - 12
Приготовление	Мясной рулет	800	20 - 22

• CRISP

Режим для идеального подрумянивания блюда как сверху, так и снизу. Данный режим необходимо использовать только в сочетании со специальной Crisp-тарелкой.

Продукт	Длительность (мин.)
Пирог из дрожжевого теста	7 - 10
Гамбургер	8 - 10 *

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

Необходимые принадлежности: Crisp-тарелка, ручка для Crisp-тарелки

• КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд тем же способом, что и в обычной духовке. Для приготовления некоторых продуктов можно использовать вставной противень и другую жаропрочную посуду.

Продукт	Темп. (°C)	Длительность (мин.)
Суфле	175	30 - 35
Сырный кекс	170 *	25 - 30
Печенье	175 *	12 - 18

* Требуется предварительный нагрев

Рекомендуемые принадлежности: Прямоугольный противень для выпечки / решетка

• М/ВОЛНЫ+КОНВЕКЦ.

Режим для быстрого приготовления блюд в печи. Для оптимальной циркуляции воздуха рекомендуется использовать решетку.

Продукт	Мощность (Вт)	Темп. (°C)	Длительность (мин.)
Жаркое	350	170	35 - 40
Мясной пирог	160	180	25 - 35

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

• ГРИЛЬ

Режим для подрумянивания, жарки на гриле и гратинирования. Рекомендуется переворачивать продукт по ходу приготовления.

Продукт	Длительность (мин.)
Тосты	5 - 6
Креветки	18 - 22

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

• ГРИЛЬ + МВ

Режим для быстрого приготовления и гратинирования блюд, сочетающий действие микроволн и гриля.

Продукт	Мощность (Вт)	Длительность (мин.)
Картофельный грatin	650	20 - 22
Картофель в мундире	650	10 - 12

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

• ТУРБОГРИЛЬ

Достижение превосходных результатов благодаря комбинации гриля и конвекционной печи. Рекомендуется переворачивать продукт по ходу приготовления.

Продукт	Длительность (мин.)
Курица гриль	25 - 35

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

• ТУРБО-ГРИЛЬ + МВ

Режим для быстрого приготовления и подрумянивания продуктов, сочетающий действие микроволн, гриля и конвекции.

Продукт	Мощность (Вт)	Длительность (мин.)
Каннеллони замороженные	650	20-25
Свинные отбивные	350	30-40

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

• БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Режим для быстрого прогрева печи перед началом приготовления.

• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

» ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда, такие как мясо, жаркое, пироги.

» ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для оптимального подъема сдобного или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка еще не остывла после приготовления.

ФУНКЦИИ 6th SENSE

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

• 6th SENSE – РАЗМОРОЗКА

Режим для быстрого размораживания различных типов продуктов с учетом их веса. Для улучшения результатов всегда помещайте продукт непосредственно на стеклянный поворотный стол.

CRISP-РАЗМОРОЗКА ХЛЕБА

Этот эксклюзивный режим Whirlpool позволяет размораживать замороженный хлеб. Благодаря сочетанию технологий «Разморозка» и «Crisp» ваш хлеб будет на вкус и на ощупь таким, как будто его только что вынули из печи. Используйте этот режим для быстрого размораживания и разогрева предварительно замороженных булочек, багетов и круассанов. С данным режимом необходимо использовать Crisp-тарелку.

Продукт	Вес
CRISP-РАЗМОРОЗКА ХЛЕБА	50 - 500 г
МЯСО	100-2000 г
ПТИЦА	100 - 2500 г
РЫБА	100 - 1500 г
ОВОЩИ	100 - 1500 г
ХЛЕБ	100 - 1000 г

• 6th SENSE РАЗОГРЕВ

Режим для разогревания готовых блюд, хранящихся в замороженном виде или при комнатной температуре. Печь автоматически рассчитывает настройки, позволяющие достичь максимального результата за минимальное время. Выкладывайте продукты на жаропрочную тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи. Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу. По окончании процесса разогрева можно дать блюду постоять в течение 1-2 минут. Это улучшит результат, в особенности в случае с замороженными блюдами. Не открывайте дверцу во время этого режима.

ПРОДУКТ	ВЕС (г)
ГОТОВЫЙ ОБЕД	250 - 500
СУП	200 - 800
ГОТОВЫЙ ОБЕД-ЗАМОРОЖ.	250 - 500
НАПИТОК	100 - 500

Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу

Разогревайте без крышки в отдельных чашках

Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу

Положите ложку из жаропрочной пластмассы в кружку или чашку во избежание перекипания

• 6th SENSE CRISP ФРИ

Этот эксклюзивный режим для здорового питания сочетает в себе особенности режима «Хрустящая корочка» с функцией циркуляции горячего воздуха. Вы получите вкусное и хрустящее блюдо и при этом используете значительно меньше масла по сравнению с традиционным способом приготовления, а в некоторых рецептах обойдется вообще без масла. С его помощью можно поджарить большое количество блюд из полуфабрикатов, как свежих, так и замороженных. Используйте принадлежности в соответствии с указаниями в таблице и получайте лучшие результаты для каждого вида продуктов (свежих или замороженных*)

ПРОДУКТ ВЕС (г)

КУРИНОЕ ФИЛЕ В ПАНИРОВКЕ	100 - 400
ФИШ & ЧИПС ПОЛУФАБРИКАТ	200 - 400
МОРЕПР. В КЛЯРЕ ЗАМОРОЖ	150 - 400
КАРТОФЕЛЬ ФРИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ	200 - 500
СЫР ФРИ - ПОЛУФАБРИКАТ	50 - 300

Перед началом приготовления слегка смажьте сыр растительным маслом. Равномерно распределите по тарелке Crisp. Разместите тарелку на решетке.

РИС И ПАСТА

Быстрое приготовление риса или пасты. Данный режим должен использоваться только в сочетании с пароваркой.

ПРОДУКТ	ПОРЦИИ	ВЕС (г)
РИС	1	100
	2	200
	3	300
	4	400
ПАСТА	1	70
	2	140
	3	210

Необходимые принадлежности: Нижняя часть и крышка пароварки

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ



Для прокрутки меню или списка:

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



Для выбора или подтверждения:

Прикоснитесь к дисплею для выбора нужного значения или пункта меню.

Для возврата к предыдущей экранной странице:

Прикоснитесь к < .

Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:

Прикоснитесь к «УСТАНОВИТЬ» или «ДАЛЕЕ».

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом включении прибора необходимо выполнить конфигурирование.

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

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 «ДЕМОРЕЖИМ» (для торговых организаций, строго в демонстрационных целях) или продолжить, нажав «ДАЛЕЕ».

3. НАСТРОЙКА WI-FI

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

- Нажмите «ВЫПОЛНИТЬ НАСТРОЙКУ СЕЙЧАС» для установления соединения.

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, достаточно 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 Wi-Fi b/g/n.

1. Загрузка приложения 6th Sense Live

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

Приложение 6th Sense Live можно загрузить из App 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 Wi-Fi

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 измениете настройки своего роутера (например, имя сети, пароль или провайдера).

. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

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

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

После установки времени потребуется установить дату.

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

4. ПРОГРЕВАНИЕ ДУХОВКИ

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. Нагрейте духовку до 200 °C, желательно в режиме «Быстрый предварительный разогрев». После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

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

Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы 6th Sense.

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

2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

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

МОЩНОСТЬ / ТЕМПЕРАТУРА

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.

В режиме «Конвекция» можно нажать  для включения предварительного разогрева.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

В режимах микроволн и комбинированных микроволн всегда можно задавать время приготовления.

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

В конце установленного времени приготовление автоматически останавливается.

В режимах без микроволн можно не устанавливать длительность приготовления, если вы собираетесь готовить в ручном режиме.

- Для задания длительности нажмите «Задать время приготовления».

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

3. ЗАДАЙТЕ РЕЖИМЫ 6th SENSE

Режимы 6th Sense позволяют готовить разнообразные блюда, выбранные из предложенного списка. Большинство настроек

приготовления выбирается прибором автоматически для получения наилучших результатов.

- Выберите рецепт из списка.
- Выбор режима.

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

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

4. ЗАДАЙТЕ ОТСРОЧКУ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА / ОКОНЧАНИЯ

Можно отложить приготовление перед запуском режима без микроволн: 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.
- Поместите продукт в духовку и закройте дверцу. Процесс приготовления запускается автоматически по истечении рассчитанного периода времени.

Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного разогрева духовки, так как духовка достигает заданной температуры постепенно, время приготовления окажется немного дольше, 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.

В режимах микроволн предусмотрена блокировка включения. Перед запуском режима необходимо открыть и закрыть дверь.

Краткое руководство

- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в печь и закройте дверцу.
- Нажмите «ПУСК».

Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

- Нажмите для остановки активного режима в любое время.

6. JET START

На кнопке Home Screen имеется полоса, отражающая три различных длительности. Прикоснитесь к одной из них, чтобы запустить цикл приготовления в режиме микроволн на максимальной мощности (1000 Вт).

- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в печь и закройте дверцу.
- Прикоснитесь к выбранному времени приготовления.

7. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

После запуска режима на дисплее появляется сообщение о том, что печь находится в фазе предварительного разогрева (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 «ГОТОВО» для запуска приготовления.

Помещение продуктов в духовку до завершения предварительного разогрева может ухудшить результат приготовления. При открывании дверцы в фазе предварительного разогрева работа духовки приостанавливается. Во времени приготовления не учитывается стадия предварительного разогрева.

8. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

- Откройте дверцу.
- Выполните действие, указанное на дисплее.
- Закройте дверцу и возобновите приготовление.

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 возобновите приготовление.

9. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В некоторых режимах по завершении приготовления можно увеличить время приготовления или сохранить режим в избранное.

- Нажмите для сохранения в избранное.
- Нажмите для продления приготовления.

10. ИЗБРАННОЕ

Режим «Любимые блюда» сохраняет настройки духовки для вашего любимого рецепта.

Духовка автоматически распознает наиболее часто используемые вами 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 «СОХРАНИТЬ В ИЗБРАННОЕ» для сохранения режима.

ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

Для просмотра меню избранного нажмите : Режимы классифицируются по различным временем 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 «Любимые блюда» можно добавить изображение или название любимого рецепта для его внесения 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 на нужный режим.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно изменить время, в которое показываются различные блюда:

- Нажмите .

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

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

11. ИНСТРУМЕНТЫ

Нажмите  , чтобы открыть меню «Инструменты» в любое время.

Это меню позволяет выбрать одну из нескольких опций и тем самым изменить настройки или избранное своего прибора или дисплея.

ДИСТАНЦИОННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Использование приложения 6th Sense Live Whirlpool.

ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

Эта опция останавливает вращение поворотного стола, позволяя использовать большую прямоугольную посуду, устойчивую к микроволнам и неспособную свободно вращаться внутри печи.

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  .

При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется 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.



САМООЧИСТКА

Пар, образующийся во время этого специального цикла очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Влейте чашку воды только в нижнюю часть пароварки (3) или в емкость, подходящую для микроволновой печи, и активируйте режим.

Необходимые принадлежности: Пароварка



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 отображеному сообщению.



НАСТРОЙКИ

Переключение нескольких настроек духовки.



Изменение настроек или конфигурирование новой домашней сети.



ИНФОРМАЦИЯ

Выключение «Деморежима», сброс настроек прибора и получение дополнительной информации о приборе.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны проникают в продукты питания на определенную глубину, поэтому при приготовлении нескольких продуктов в одно время увеличьте их пространство, чтобы получить максимальную площадь поверхности, подвергаемой воздействию микроволн.

Маленькие куски приготавливаются быстрее, чем большие: для более равномерного приготовления нарежьте продукт на равные по размеру куски.

Приготовление большинства блюд продолжается и после прекращения воздействия микроволн. Поэтому после выключения микроволновой печи всегда оставляйте блюда в печи на некоторое время для завершения их приготовления.

Снимите завязки с бумажных или пластиковых пакетов перед тем, как помещать их в печь для приготовления в режиме микроволн.

Надрежьте или проколите пластиковую пленку вилкой: это позволит снизить давление и предотвратить разрыв пленки паром, образующимся в процессе приготовления.

ЖИДКОСТИ

Жидкости могут нагреваться выше точки кипения без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости. Чтобы избежать этого, не используйте узкогорлые контейнеры, размешайте жидкость перед тем, как ставить емкость в микроволновую печь, и оставьте в ней чайную ложку.

После нагрева снова помешайте жидкость и только затем осторожно выньте емкость из микроволновой печи.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Для получения наилучших результатов размораживания мы рекомендуем помещать размораживаемые продукты непосредственно на стеклянный поддон. При необходимости можно использовать тонкую пластиковую емкость, пригодную для микроволновой печи.

Варенные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если перемешивать их в процессе размораживания. Когда продукт частично оттаивает, отделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

Во время разогрева детского питания в контейнерах или жидкостей в бутылочках для кормления размешивайте содержимое. Проверьте его температуру перед кормлением. Это обеспечивает равномерное распределение тепла и предотвращает опасность ошпаривания или ожогов.

Перед подогревом снимите с контейнера или бутылочки крышку и соску.

ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ

Для пирогов и хлеба рекомендуется пользоваться режимом «Конвекция». Чтобы ускорить приготовление, можно также использовать режим «Конвекция + МВ». При этом, чтобы выпекаемое изделие оставалось мягким и ароматным, мощность микроволн не должна превышать 160 Вт. В режиме «Конвекция» пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на прилагаемой решетке.

Для выпекания некоторых изделий, таких как бисквиты или булочки, можно использовать прямоугольный вставной противень и другую жаропрочную посуду.

В режиме «Конвекция + МВ» используйте только емкости, пригодные для микроволновой печи. Размещайте их на прилагаемой решетке.

Для проверки готовности воткните зубочистку в центр выпекаемого изделия: если на ней не остается теста, пирог или хлеб готовы.

При использовании формы для выпечки с антипригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления изделие «опадает», в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно.

Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

ПИЦЦА

Для получения равномерно пропеченной и хрустящей основы за короткое время рекомендуется использовать режим «Хрустящая корочка» со специальной посудой, входящей в комплект поставки.

Для приготовления большой пиццы можно использовать прямоугольный вставной противень в режиме «Конвекция»: В этом случае прогрейте печь до температуры 200° С. Выложите на пиццу сыр моцарелла после истечения двух третей от общего времени приготовления.

МЯСО И РЫБА

Чтобы мясо или рыба быстро подрумянивались снаружи, оставаясь мягкими и сочными внутри, рекомендуется использовать режимы, сочетающие принудительную циркуляцию воздуха и микроволны, например, «Турбогриль + Микроволны» или «Конвекция + Микроволны».

Для получения оптимальных результатов приготовления установите мощность микроволн 350 Вт.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Продукты		Принадлежности	Количество	Информация о приготовлении
РИС И ПАСТА	Рис		1 - 4 порции	Установите рекомендуемое время варки риса. Налейте подсоленную воду и добавьте рис в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 2-3 чашки воды на каждую чашку риса.
	Паста		1- 3 порции	Установите рекомендуемое время варки макарон. При появлении подсказки поместите макароны в пароварку и готовьте далее, накрыв крышкой. Используйте около 750 мл воды на каждые 100 г макарон
МЯСО	Лазанья *	+	250-500 г	Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу
	Куриные filee на пару		150 - 500 г	Равномерно распределите в корзине пароварки
РЫБА	Гамбургер		200 - 600 г	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением
	Куриные filee в панировке		100-400 г	Смажьте маслом. Равномерно распределите по тарелке Crisp
РЫБА	Рыбное filee на пару		150 - 500 г	Равномерно распределите на решетке пароварки
	Фиш & Чипс *	+	200 - 400 г	Равномерно распределите на блюде Crisp, переворачивая рыбное filee и картофель
ОВОЩИ	Морепродукты в кляре *	+	150 - 400 г	Равномерно распределите по тарелке Crisp
	Рыбные палочки в панировке *		100 - 500 г	Равномерно распределите по тарелке Crisp
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	Картофель в мундире	+	200 - 1000 г	Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Сделайте надрезы в верхней части каждой картофелины и полейте сметаной или вашим любимым топпингом
	Жареный картофель *		200 - 400 г	Равномерно распределите по тарелке Crisp
ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	Овощи		200-800 г	Нарежьте кусочками. Распределите равномерным слоем в емкости, подходящей для микроволновой печи
	Овощи *		200-800 г	Распределите равномерным слоем в емкости, подходящей для микроволновой печи
ОВОЩИ НА ПАРУ	Консервированные овощи		200-800 г	
	Корнеплоды		150 - 500 г	Нарежьте кусочками. Равномерно распределите в корзине пароварки
ПИЦЦА	Овощи			Равномерно распределите в корзине пароварки
	Овощи *		200-800 г	Равномерно распределите в корзине пароварки
ПИЦЦА	Фрукты		150 - 500 г	Нарежьте кусочками. Равномерно распределите в корзине пароварки
	Пицца тонк. *		200 - 600 г	
ЗАКУСКИ	Пицца пышн. *		300-800 г	Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу
	Попкорн	—	100 г	Всегда кладите пакет непосредственно на стеклянный поворотный стол. Готовьте только один пакет за раз
ЗАКУСКИ	Куриные крылышки *		200 - 500 г	Равномерно распределите по тарелке Crisp
	Сыр в панировке *		50 - 300 г	Перед началом приготовления смажьте сыр небольшим количеством растительного масла. Равномерно распределите по тарелке Crisp

* Замороженные • Предложенное количество. Не открывайте дверцу печи во время процесса приготовления.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Посуда для микр. печи/духовки



Пароварка (комплект)



Пароварка (нижняя часть + крышка)



Пароварка (нижняя часть)



Решетка



Прямоугольный вставной противень



Crisp-тарелка

ОЧИСТКА

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте прибору остыть.

Никогда не используйте для очистки пароочистители.

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

ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите насухо сухой тканью.
- Для очистки стекла дверцы используйте специальные жидкые моющие средства.
- Через регулярные интервалы времени, а также в случае проливания продуктов вынимайте поворотный стол и подставку и очищайте дно печи от остатков пищи.
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей используйте режим «Самоочистка».

- Гриль не требует очистки, так как все загрязнения сгорают под действием высокой температуры. просто используйте гриль регулярно.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Все принадлежности, кроме Crisp-тарелки, пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Crisp-тарелку следует мыть водой с добавлением мягкого моющего средства. Стойкие загрязнения бережно оттирайте салфеткой. Перед мойкой Crisp-тарелки дайте ей остыть.

WI-FI. Часто задаваемые вопросы

Функция с WI FI недоступна в России

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, 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 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 «WiFi»  или посмотрите на своем приборе: на нем есть наклейка с адресами SAID и MAC. MAC-адрес содержит комбинацию цифр и букв, начинающуюся 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 «6th Sense Live».

Может ли что-то помешать сигналу достичь устройства?

Убедитесь, что подключенные устройства не используют всю доступную пропускную способность. Убедитесь в том, что количество ваших устройств с поддержкой WiFi 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 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 мости 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 WiFi-канал?

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

Что делать, если на дисплее отображается 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 файервол и DHCP. Поддерживается следующее шифрование паролей: WEP, WPA, WPA2. Чтобы попробовать другой тип шифрования, см. руководство по эксплуатации роутера.

Настройки канала 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. Обратитесь к вашему провайдеру интернет-услуг, чтобы подключить к сети Интернет другие устройства.

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. Выберите цикл или другую опцию и проверьте ее статус в приложении.

Отображение некоторых настроек в приложении может занять некоторое время.

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

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

Что делать в случае замены роутера?

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неиспр. печи.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F». Нажмите  , прикоснитесь к  «Информация», после чего выберите «Factory Reset». Все сохраненные настройки будут сброшены.
Печь издает шум, даже когда выключена.	Работает охлаждающий вентилятор.	Откройте дверцу или дождитесь завершения процесса охлаждения.
Режим не запускается. Режим недоступен в демо-режиме.	Работает демонстрационный режим.	Нажмите  , затем нажмите  «Информация» и выберите «Демо-режим» для выхода.
На дисплее отображается значок  .	WiFi-роутер выключен. Настройки роутера изменены. Сигнал беспроводной сети не достигает прибора. Духовка не может установить стабильное соединение с домашней сетью. Подключение не поддерживается.	Убедитесь, что WiFi-роутер подключен к интернету. Убедитесь, что интенсивность сигнала WiFi вблизи прибора достаточно высока. Попробуйте перезапустить роутер. См. раздел «Часто задаваемые вопросы по WiFi». Если настройки вашей домашней беспроводной сети были изменены, подключитесь к сети: Нажмите  «WiFi» и выберите «Подключиться к сети».
Подключение не поддерживается.	Дистанционное управление не разрешено в вашей стране.	Перед приобретением проверьте, разрешают ли законы вашей страны дистанционное управление электронными приборами.



Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:

- Посетите наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Используйте QR-код
- Или обратитесь в наш Сервисный центр (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

