

РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ WHIRLPOOL

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

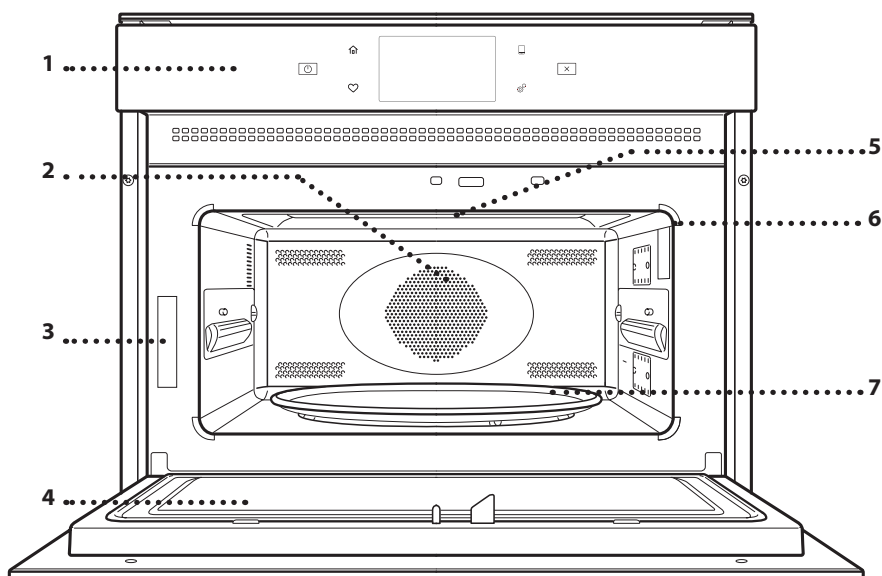


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство «Использование и уход» с нашего сайта docs.whirlpool.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



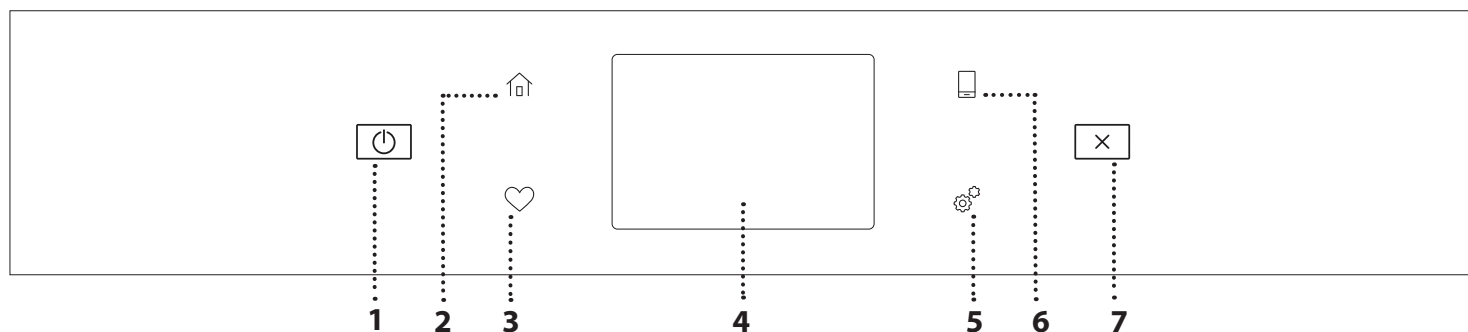
Перед началом использования прибора внимательно изучите руководство «Здоровье и безопасность».

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. ГЛАВ.МЕНЮ

Быстрый доступ к главному меню.

3. ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку ваших избранных режимов.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТЫ

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

6. ДИСТАНЦИОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

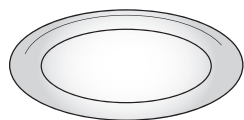
Использование приложения 6th Sense Live Whirlpool.

7. ОТМЕНА

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

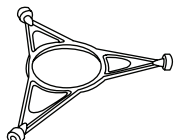
ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



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.

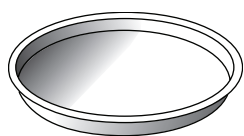
ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Используйте подставку только для установки стеклянного поворотного стола.

Не размещайте на подставке другие принадлежности.

CRISP-ТАРЕЛКА

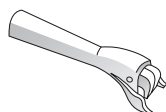


Используйте эту принадлежность только в специально предусмотренных режимах.

Размещайте Crisp-тарелку в центре стеклянного поворотного стола.

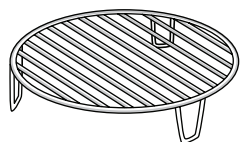
Прогревайте пустую тарелку только с использованием специально предназначенного для этой цели режима. Помещайте продукт непосредственно на Crisp-тарелку.

РУЧКА ДЛЯ CRISP-ТАРЕЛКИ



Используется для извлечения горячей Crisp-тарелки из печи.

РЕШЕТКА



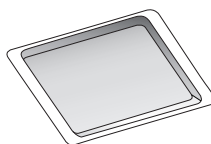
Позволяет уменьшить расстояние между грилем и приготавливаемым блюдом, обеспечивает идеальное подрумянивание продукта и правильную циркуляцию горячего воздуха.

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.

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

ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ

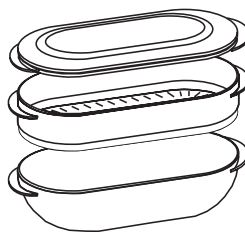


Используйте вставной противень только в режимах конвекционного выпекания; никогда не используйте его в сочетании с микроволнами.

Вставляйте противень горизонтально вдоль направляющих камер.

Примечание: При использовании вставного противня поворотный стол и подставку можно не вынимать.

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 лучших результатов накройте пароварку прилагаемой крышкой (1).

Всегда размещайте пароварку на стеклянном поворотном столе. Используйте ее только в специально предусмотренных режимах приготовления или в микроволновых режимах.

Нижняя часть пароварки выполнена таким образом, что она также может быть использована в сочетании со специальной функцией очистки паром.

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

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.

Следите за тем, чтобы продукты и посуда не касались внутренних стенок печи.

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

• МИКРОВОЛНЫ

Режим для быстрого приготовления и разогрева продуктов и напитков.

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

Действие	Приготавливаемое блюдо	Мощность (Вт)	Длительность (мин.)
Повт.разогрев	2 чашки	900	1 - 2
Повт.разогрев	Картофельное пюре 1 кг	900	10 - 12
Разморозка	Мясной фарш 500 г	160	15 - 16
Приготовление	Бисквит	750	7 - 8
Приготовление	Яичный крем	500	16 - 17
Приготовление	Мясной рулет	750	20 - 22

• CRISP

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

Приготавливаемое блюдо	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 печи. Для приготовления некоторых продуктов можно использовать вставной противень и другую жаропрочную посуду.

Приготавливаемое блюдо	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

• КОНВЕКЦИЯ + МВ

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

Приготавливаемое блюдо	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.

Приготавливаемое блюдо	Уровень гриля	Длительность (мин.)
Тосты	Высок.	5 - 6
Креветки	Средняя	18 - 22

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

• ГРИЛЬ + МВ

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

Приготавливаемое блюдо	Мощность (Вт)	Уровень гриля	Длительность (мин.)
Картофельный гратен	650	Средняя	20 - 22
Картофель в мундире	650	Высок.	10 - 12

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

• ТУРБО-ГРИЛЬ

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

Приготавливаемое блюдо	Уровень гриля	Длительность (мин.)
Курица гриль	Высок.	25 - 35

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

• ТУРБО-ГРИЛЬ + МВ

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

Приготавливаемое блюдо	Мощность (Вт)	Уровень гриля	Длительность (мин.)
Каннелони замороженные	650	Высок.	20-25
Свинные отбивные	350	Высок.	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

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

ФУНКЦИИ 6th SENSE


Позволяет готовить 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 ставьте продукт непосредственно на стеклянный поворотный стол.

РАЗМОРОЗКА ХЛЕБА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

С данным режимом необходимо использовать Crisp-тарелку. Благодаря сочетанию технологий «Разморозка» и «Обжарка» ваш хлеб будет на вкус и на ощупь, 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.

Приготавливаемое блюдо	Вес
РАЗМОРОЗКА ХЛЕБА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ 	50-800 г
МЯСО	100-2000 г
ПТИЦА	100-3000 г
РЫБА	100-2000 г
ОВОЩИ	100-2000 г
ХЛЕБ	100-2000 г

• 6th SENSE - РАЗОГРЕВ

Режим для разогрева готовых блюд, хранящихся в замороженном виде или при комнатной температуре. Печь автоматически рассчитывает настройки, позволяющие достичь наилучшего результата за наименьшее время. Выкладывайте продукты на жаропрочную тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи. Извлеките из упаковки и тщательно удалите всю 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.

• 6th SENSE- НА ПАРУ

Режим для приготовления на пару таких продуктов, как рыба и овощи, с использованием прилагаемой пароварки. На подготовительной стадии вода, налитая в нижнюю секцию пароварки, автоматически доводится до кипения для образования пара. Длительность этой стадии может варьироваться. После ее завершения печь приступает к приготовлению продукта на пару в соответствии с заданной длительностью.

Устанавливайте 1-4 минуты для мягких овощей, таких как брокколи и лук, или 4-8 минут для более жестких овощей, таких как морковь и картофель.

Не открывайте дверцу во время этого режима.

Необходимые принадлежности: Пароварка

• 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 обойдетесь 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*).

Приготавливаемое блюдо	Вес / порции
ФИЛЕ В ПАНИРОВКЕ ФРИ Смажьте тонким слоем растительного масла перед приготовлением. Равномерно распределите по crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку	100-500 г
ФРИКАДЕЛЬКИ Смажьте тонким слоем растительного масла перед приготовлением. Равномерно распределите по crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку	200-800 г
ФИШ & ЧИПС * Равномерно распределите по crisp-тарелке	1 - 3 порции
МОРЕПРОДУКТЫ В КЛЯРЕ * Равномерно распределите по crisp-тарелке	100-500 г
КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ * Равномерно распределите по crisp-тарелке	100-500 г
КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ В ПАНИРОВКЕ * Равномерно распределите по crisp-тарелке	100-500 г
РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ В ПАНИРОВКЕ * Равномерно распределите по crisp-тарелке. Переверните при появлении соответствующего указания	100-500 г
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ * Равномерно распределите по crisp-тарелке	200-500 г
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ Очистите и нарежьте ломтиками. Нарежьте и замочите в холодной подсоленной воде на 30 минут. Просушите салфеткой и взвесьте. Смажьте оливковым маслом (5%). Распределите по Crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку. Переверните при появлении соответствующего указания	200-500 г
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ Равномерно распределите по crisp-тарелке	100-600 г
БАКЛАЖАНЫ Нарежьте, посолите и оставьте на 30 мин. Промойте, просушите и взвесьте. Смажьте оливковым маслом (5%). Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку. Переверните при появлении соответствующего указания	200 - 600 г
ПЕРЕЦ Нарежьте ломтиками, взвесьте и смажьте оливковым маслом (5%). Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку	200-500 г
ЦУКИНИ Нарежьте ломтиками, взвесьте и смажьте оливковым маслом (5%). Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку	200-500 г
КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ * Равномерно распределите по crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку	200 - 600 г
СЫР В ПАНИРОВКЕ * Равномерно распределите по crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку	100-400 г
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА * Равномерно распределите по crisp-тарелке. Установите тарелку на решетку	100-500 г

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 «Tools».

1. ВЫБОР ЯЗЫКА

При первом включении прибор предложит выбрать язык.

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

Нажатие < позволяет вернуться к предыдущей экранной странице.

2. ВЫБОР РЕЖИМА НАСТРОЕК

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

3. НАСТРОЙКА WIFI

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

- Нажмите «ВЫПОЛНИТЬ НАСТРОЙКУ СЕЙЧАС» 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 WiFi b/g/n.

1. Загрузка приложения 6th Sense Live

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

2. Создание аккаунта

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

3. Регистрация вашего прибора

Зарегистрируйте свой прибор в приложении, следуя его инструкциям. Для завершения регистрации вам понадобится номер идентификатора Smart Appliance ID (SAID). Уникальный код указан на паспортной табличке, наклеенной на прибор.

4. Подключение к WiFi

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

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

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

Код SAID используется для синхронизации смарт-устройства с прибором.

Отображается MAC-адрес для модуля WiFi.

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

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

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

- Для установки времени нажмите нужные цифры.

- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения. После установки времени потребуется установить дату.
- Для установки даты нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

4. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ


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

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов. Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Нагрейте духовку до 200 °С, желательно в режиме «Быстрый предварительный разогрев».

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ


- Для включения духовки нажмите  или прикоснитесь к экрану в любом месте. Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы 6th Sense.
- Нажмите на нужную вам функцию, чтобы перейти в соответствующее меню.
- Прокрутите список вверх или вниз до нужного места.
- Выберите нужную функцию, прикоснувшись к ней.

2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

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

МОЩНОСТЬ / ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.

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

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

В режимах микроволн и комбинированных микроволн можно всегда 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.
- Выберите режим.

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.
- Примечание: Процесс приготовления стартует автоматически по истечении рассчитанного периода времени.

Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного нагрева печи: Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

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

5. ЗАПУСК РЕЖИМА

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

Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение.

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

- Откройте дверцу.

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

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 (900 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 нагрева (при условии предварительной активации).

В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.

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

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

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 «Избранное» 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 «ЛЮБИМЕЦ» для сохранения режима.

ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

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

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

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

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

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

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

- Нажмите  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 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 .

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

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

ПОДСВЕТКА

Включение/выключение подсветки духовки.

САМООЧИСТКА

Пар, образующийся во время этой специальной 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 отображенному сообщению.

ИЗБРАННОЕ

Переключение нескольких настроек духовки.

WI-FI

Изменение настроек или конфигурирование новой домашней сети.

ИНФОРМАЦИЯ

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

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 перегреваться 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.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания. Когда продукт частично оттаял, 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 булка 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.

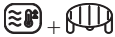



Для приготовления большой пиццы можно использовать прямоугольный вставной противень в режиме "Конвекция": В этом случае прогрейте печь до температуры 200° С. Выложите на пиццу сыр моцарелла после истечения двух третей от общего времени приготовления.

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, "Турбо-гриль + Микроволны" или "Конвекция + Микроволны".

Для получения наилучших результатов при приготовлении блюд установите мощность микроволн 350 Вт.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Продукты		Принадлежности	Количество	Информация о приготовлении
ЗАПЕКАНКА	Лазанья		4 - 10 порций	Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
	Каннеллони		400-1500 г	
	Лазанья *		500-1200 г	Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу
	Каннеллони *		400-1500 г	
РИС, МАКАРОНЫ, КРУПЫ	РИС И ПАСТА		100-400 г ∞•	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.
			2 - 4 порции ∞•	Налейте воду и добавьте рис в нижнюю часть пароварки, накройте крышкой. Добавьте молоко, когда на дисплее печи появится соответствующее указание. Для 2 порций возьмите 75 мл риса, 200 мл воды и 300 мл молока.
			1 - 4 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
	СЕМЕНА И КРУПЫ		100-400 г	Добавьте подсоленную воду и крупу в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 2 чашки воды на каждую чашку булгура
				Добавьте подсоленную воду и крупу в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 2 чашки воды на каждую чашку киноа
				Добавьте подсоленную воду и крупу в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 3 чашки воды на каждую чашку пшена
				Добавьте подсоленную воду и крупу в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 3-4 чашки воды на каждую чашку амаранта
				Добавьте подсоленную воду и крупу в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 3-4 чашки воды на каждую чашку полбы
				Добавьте подсоленную воду и крупу в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 3-4 чашки воды на каждую чашку ячменя
				Добавьте подсоленную воду и крупу в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 3 чашки воды на каждую чашку гречки
				Добавьте подсоленную воду и крупу в нижнюю часть пароварки и накройте крышкой. Используйте 2 чашки воды на каждую чашку кускуса
			1-2 порции ∞•	Добавьте подсоленную воду и овсяные хлопья в глубокий контейнер, смешайте и поставьте в печь
	Овсяная каша			

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

Продукты		Принадлежности	Количество	Информация о приготовлении
ГОВЯДИНА	Ростбиф	 + 	800-1500 г	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
	Запеченная телятина			Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Натрите солью и перцем. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
	Стейки		2-6 шт.	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Натрите солью и черным перцем. Равномерно распределите на решетке гриля
	Гамбургер		2-6 шт.	Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением
	Гамбургер *		100-500 г	Перед предварительным прогревом слегка смажьте Crisp-тарелку маслом
СВИНИНА	Запеченная свинина	 + 	800-1500 г	Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Натрите солью и перцем. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
	Отбивные		2-6 шт.	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Натрите солью и черным перцем. Равномерно распределите на решетке гриля
	Ребра		700-1200 г	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Равномерно распределите на Crisp-тарелке, укладывая ребра костями вниз
	Бекон		50-150 г	Равномерно распределите по crisp-тарелке
БАРАНИНА	Запеченная баранина	 + 	1000-1500 г	Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Натрите солью, перцем и измельченным чесноком. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
	Котлета		2-8 шт.	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Равномерно распределите на противне
КУРИЦА	Запеченная курица		800-2500 г	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Положите курицу в печь грудкой вверх
	Курица кусочками		400-1200 г	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Равномерно распределите на crisp-тарелке, укладывая кожей вниз
	Куриное филе / грудка		300-1000 г	Перед предварительным прогревом слегка смажьте Crisp-тарелку маслом
МЯСО НА ПАРУ	Куриное филе		300-800 г 	Равномерно распределите на решетке пароварки
	Хот-дог		4 - 8 шт. 	Положите хот-дог в нижнюю часть пароварки и покройте водой. Разогревайте не накрывая
МЯСНЫЕ БЛЮДА	Мясной рулет		4-8 порций	Подготовьте тесто по своему любимому рецепту и сформируйте в хлебном контейнере, избегая образования «воздушных карманов»
	Кебаб		400-1200 г	Смажьте маслом и приправьте зеленью. Равномерно распределите на решетке гриля
	Филе в панировке фри	 + 	100-500 г	Смажьте маслом. Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке
	Колбасы и сосиски		200-800 г	Перед предварительным прогревом слегка смажьте Crisp-тарелку маслом. Проколите сосиски вилкой, чтобы предотвратить разрыв
	Фрикадельки	 + 	200-800 г	Приготовьте по своему любимому рецепту и сформируйте шарики массой 30-40 г каждый. Смажьте маслом. Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Посуда для микр.печи/ духовки



Пароварка (комплект)



Пароварка (нижняя часть + крышка)



Пароварка (нижняя часть)



Решетка






















Прямоугольный вставной противень



Crisp-тарелка

Продукты		Принадлежности	Количество	Информация о приготовлении	
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	РЫБА ЦЕЛИКОМ	Рыба запеченная целиком		600-1200 г	Смажьте маслом. Приправьте лимонным соком, чесноком и петрушкой
		Рыба целиком на пару		600-1200 г	
	ФИЛЕ И СТЕЙКИ НА ПАРУ	Стейки		300-800 г	Равномерно распределите на решетке пароварки
		Филе			
	РЫБНЫЙ ГРАТЕН	Рыбный гратен		500-1200 г	Посыпьте панировочными сухарями и полейте маслом
		Рыбный гратен *		600-1200 г	Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу
	МОРЕПРОДУКТЫ НА ПАРУ	Морские гребешки		1-6 шт.	Равномерно распределите на решетке пароварки
		Мидии		400-1000 г	Перед приготовлением приправьте маслом, перцем, лимоном, чесноком и петрушкой. Хорошо перемешайте
		Креветки		100-600 г	Равномерно распределите на решетке пароварки
	ЖАРЕНАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	Фиш & чипс *		1- 3 порции	Равномерно распределите на блюде Crisp, переворачивая рыбное филе и картофель
Креветки в панировке *		100-500 г		Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке	
Кольца кальмаров в панировке *					
Рыбные палочки в панировке *					
Морепродукты в кляре *					
Рыбные стейки				300-800 г	Перед предварительным прогревом слегка смажьте Crisp-тарелку маслом. Приправьте рыбные стейки растительным маслом и присыпьте семенами кунжута

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

Продукты		Принадлежности	Количество	Информация о приготовлении	
ОВОЩИ	ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	Кусочки картофеля	 + 	300-1200 г	Порежьте на куски, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в печь
		Картоф. ломтики		300-800 г	Порежьте на ломтики, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в печь
		Фаршированные овощи		600-2200 г	Вытяните овощ и наполните его смесью из самих свежих овощей, мясного фарша и измельченного сыра. Приправьте чесноком, солью и заправьте зеленью на свой вкус.
		Вегетарианский бургер *		2-6 шт.	Слегка смажьте Crisp-тарелку растительным маслом
		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.
	ГРАТЕН ИЗ ОВОЩЕЙ	Картофель	 + 	4 - 10 порций	Нарежьте ломтиками и положите в большой контейнер. Приправьте солью, перцем и полейте сметаной. Посыпьте сверху сыром
		Брокколи		600-1500 г	Порежьте на куски и положите в большой контейнер.
		Цветная капуста	 + 	600-1500 г	Приправьте солью, перцем и полейте сметаной. Посыпьте сверху сыром
		Овощи *		400-800 г	Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу
	ОВОЩИ НА ПАРУ	Кусочки картофеля		300-1000 г	Нарежьте кусочками. Равномерно распределите в нижней части пароварки
		Горох		200-500 г	Равномерно распределите на решетке пароварки
		Морковь		200-500 г	Нарежьте кусочками. Равномерно распределите на решетке пароварки
		Брокколи			
		Цветная капуста			
		Тыква		200-500 г	
		Кукуруза в початках		300-1000 г	Равномерно распределите на решетке пароварки
		Перцы		200-500 г	Нарежьте кусочками. Равномерно распределите на решетке пароварки
		Прочие овощи			Равномерно распределите на решетке пароварки
	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ НА ПАРУ	Овощи на пару		300 г	Равномерно распределите на решетке пароварки
	ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ	Жареный картофель *		200-500 г	Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке
		Жареный картофель		200-500 г	Очистите и нарежьте ломтиками. Замочите в холодной подсоленной воде на 30 минут. Промойте, просушите и взвесьте. Смешайте с маслом, примерно 10 г на каждые 200 г сухого картофеля. Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке
		Картофельные крокеты		100-600 г	Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке
		Баклажаны	 + 	200 - 600 г	Нарежьте и замочите в холодной подсоленной воде на 30 минут. Промойте, просушите и взвесьте. Смешайте с маслом, примерно 10 г на каждые 200 г сухого баклажана. Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке
		Перец		200-500 г	Нарежьте ломтиками, взвесьте и смешайте с маслом, примерно 10 г на каждые 200 г сухого перца. Приправьте солью. Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке
		Цуккини		200-500 г	Нарежьте ломтиками, взвесьте и смешайте с маслом, примерно 10 г на каждые 200 г сухого цуккини. Приправьте солью и черным перцем. Распределите равномерным слоем на тарелке Crisp

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Посуда для микр.печи/духовки



Пароварка (комплект)



Пароварка (нижняя часть + крышка)



Пароварка (нижняя часть)













Решетка



Прямоугольный вставной противень



Crisp-тарелка

Продукты		Принадлежности	Количество	Информация о приготовлении
НЕСЛАД. ПИРОГИ	Киш Лорен		1 партия	Положите выпечку на противень Crisp и проколите вилкой. Замесите смесь пирога на 8 порций
	Киш Лорен *		200-800 г	Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу
	Неслад. пирог	 + 	1 партия	Положите выпечку в глубокий противень, рассчитанный на 8-10 порций, и проколите ее вилкой. Заправьте его согласно любимому рецепту
	Овощной штрудель		800-1500 г	Подготовьте смесь из измельченных овощей. Полейте маслом и готовьте в кастрюле в течение 15-20 минут. Дайте блюду остыть. Добавьте свежий сыр и заправьте солью, бальзамическим уксусом и специями. Заверните в тесто и загните внешнюю часть
ХЛЕБ	Булочки		1 партия	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте булочки до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста печи
	Булочки *		1 партия	Извлеките из упаковки. Равномерно распределите на противне для выпекания
	Хлеб для сэндвичей в форме		1-2 шт.	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте тесто в хлебном контейнере, прежде чем оно начнет подниматься. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке
	Булочки готовые		1 партия	Извлеките из упаковки. Равномерно распределите на противне для выпекания
	Сдоба		1 партия	Слепите одну лепешку или небольшие кусочки на смазанном блюде Crisp
	Булочки консервированные		1 партия	Извлеките из упаковки. Равномерно распределите на противне для выпекания
ПИЦЦА	Пицца		2 - 6 порций	Приготовьте тесто для пиццы из 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200 -225 г муки, соли и растительного масла. Оставьте тесто, чтобы оно поднялось, используя предназначенную для этого функцию печи. Раскатайте тесто на слегка смазанном противне для выпекания. Выложите сверху начинку: помидоры, моцареллу и ветчину
	Пицца тонк. *		250-500 г ∞•	Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу
	Пицца пышн. *		300-800 г ∞•	
	Охлажденная пицца		200-500 г	Извлеките из упаковки. Равномерно распределите по crisp-тарелке
ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ	КЕКСЫ	Бисквит в форме	1 партия	Подготовьте 500-900 г обезжиренного теста для бисквитного пирога. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания
		Фруктовый кекс	900-1900 г	Подготовьте тесто для своего любимого кекса, используя измельченные или нарезанные свежие фрукты. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания
		Шоколадный кекс	600-1200 г	Подготовьте тесто для шоколадно-кокосового кекса по своему любимому рецепту. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания

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

Продукты		Принадлежности	Количество	Информация о приготовлении	
ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ	ВЫПЕЧКА И ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ	Печенье		1 партия	Приготовьте партию из 250 г муки, 100 г соленого сливочного масла, 100 г сахара и 1 яйца. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Сформируйте 10-12 полосок на смазанном противне для выпечки
		Шоколадное печенье		1 партия	Сделайте тесто из 250 г муки, 150 г масла, 100 г сахара, 1 яйца, 25 г какао-порошка, соли и порошка для выпечки. Добавьте ванильную эссенцию. Дайте блюду остыть. Разложите так, чтобы получить толщину 5 мм, сформируйте по желанию и равномерно распределите на crisp-тарелке
		Безе		1 партия	Приготовьте взбитое тесто из 2 яичных белков, 80 г сахара и 100 г сушеного кокоса. Приправьте ванилью и миндальной эссенцией. Сформируйте 20-24 кусочка на смазанном противне для выпечки
		Пирог с фруктовой начинкой		800-1500 г	Выложите тесто на глубокий противень и посыпьте дно панировочными сухарями, чтобы собрать сок фруктов. Добавьте нарезанные свежие фрукты, смешанные с сахаром и корицей
		Фруктовый пирог		1 партия	Замесите тесто из 180 г муки, 125 г сливочного масла и 1 яйца. Выложите тесто на блюдо Crisp и добавьте сверху 700 -800 г нарезанных свежих фруктов, смешанных с сахаром и корицей
		Фруктовый пирог *		300-800 г	Выньте блюдо из упаковки и тщательно удалите алюминиевую фольгу
	МАФФИНЫ И КЕКСЫ	Маффины		1 партия	Приготовьте тесто для 16-18 шт. по своему любимому рецепту и наполните бумажные формы. Равномерно распределите на противне для выпекания
		Суфле		2 - 6 порций	Приготовьте смесь для суфле из лимона, шоколада или фруктов и налейте ее в глубокую жаропрочную форму
		Сырный кекс		1 партия	Приготовьте смесь на 12-15 шт. из измельченного мягкого сыра и нарезанного бекона или окорока. Разложите в отдельные формы для маффинов.
ДЕСЕРТЫ	Компот		300 - 800 мл ☛●	Очистите фрукты от кожуры и удалите сердцевину. Разрежьте на куски и положите на решетку пароварки	
	Печеные яблоки		4 - 8 шт.	Удалите сердцевину и наполните марципаном или корицей, сахаром и маслом	
	Горячий шоколад		2-8 порций	Приготовьте по своему любимому рецепту в отдельном контейнере. Заправьте ванилью или корицей. Добавьте кукурузный крахмал, чтобы увеличить концентрацию	
	Брауни		1 партия	Приготовьте по своему рецепту. Выложите тесто на вставной противень, покрытый бумагой для выпекания	
ЯЙЦА	Яичница-болтунья		2-10 шт.	Приготовьте по своему любимому рецепту в отдельном контейнере	
	Котлета «бычий глаз»		1-6 шт.	Перед предварительным прогревом слегка смажьте Crisp-тарелку маслом	
	Омлет		1 партия		
	Яичный крем		1 - 2 партии	Приготовьте партию из 0,5 л молока, 4 яичных желтков, 100 г сахара и 40 г муки. Влейте молоко в форму и поставьте в духовку. После появления соответствующего указания аккуратно влейте горячее молоко в смесь яичных желтков, муки и сахара и продолжите приготовление	
ЗАКУСКИ	Попкорн	—	90-100 г ☛●	Всегда кладите пакет непосредственно на стеклянный поворотный стол. Готовьте только один пакет за раз	
	Куриные крылышки*		300-600 г ☛●	Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке	
	Куриные наггетсы*		200 - 600 г		
	Сыр в панировке *		100-400 г	Перед началом приготовления смажьте сыр небольшим количеством растительного масла. Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке	
	Луковые кольца *		100-500 г	Распределите равномерным слоем на Crisp-тарелке	
	Обжаренные орехи		50-200 г		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Посуда для микр.печи/духовки



Пароварка (комплект)



Пароварка (нижняя часть + крышка)



Пароварка (нижняя часть)



Решетка



Прямоугольный вставной противень



Crisp-тарелка

ЧИСТКА

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

Запрещается использовать 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 чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Через регулярные интервалы времени, а также после 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.

Часто задаваемые вопросы по WIFI

недоступно 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, которую пожелаете, это не имеет принципиального значения.

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

Да, но облачные сервисы предполагают постоянное подключение устройств.



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

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

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

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

Где я могу найти MAC-адрес устройства?

Нажмите , затем нажмите  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 смартфон и приложение «6th Sense Live».

Может ли что-то помешать сигналу достичь устройства?

Убедитесь, что подключенные устройства не используют всю доступную пропускную способность. Убедитесь в том, что количество ваших устройств с поддержкой WiFi не превышает максимально допустимого количества, разрешенного роутером.

Как далеко должен находиться роутер от духовки?

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

Что делать, если сигнал беспроводной сети не достигает прибора?

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

Как узнать название и пароль моей беспроводной сети?

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

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

Настройте роутер для использования вашего домашнего WiFi-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 фаерволл и DHCP. Поддерживается следующее шифрование паролей: WEP, WPA, WPA2. Чтобы попробовать другой тип шифрования, см. руководство по эксплуатации роутера.

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

Как проверить, осуществляется ли передача данных?

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

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на веб-сайте Whirlpool docs.whirlpool.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД»

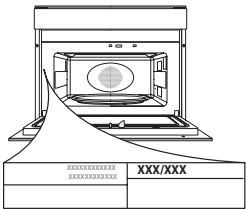
>  Загрузите руководство «Использование и уход» с нашего веб-сайта docs.whirlpool.eu (можно использовать этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



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

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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



400011264503

Напечатано в Италии