



**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ**

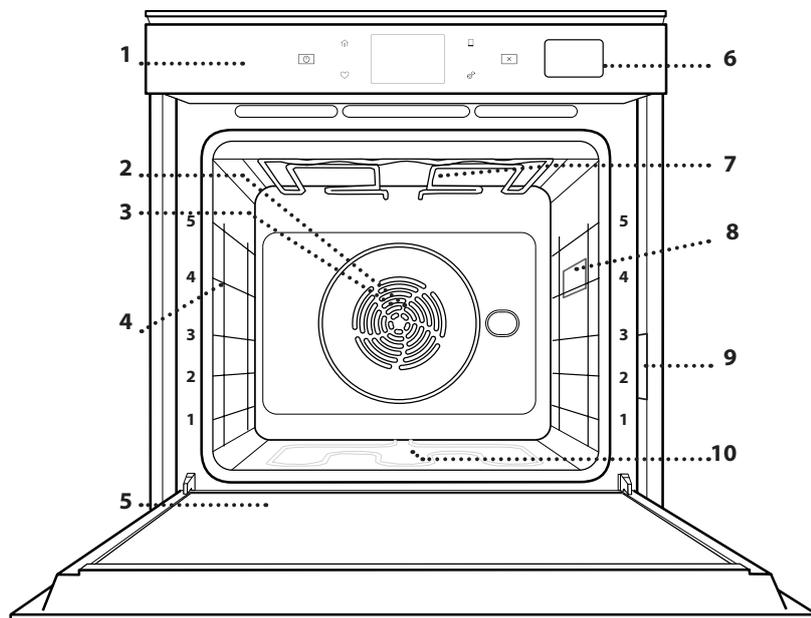
**МАРКИ WHIRLPOOL**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



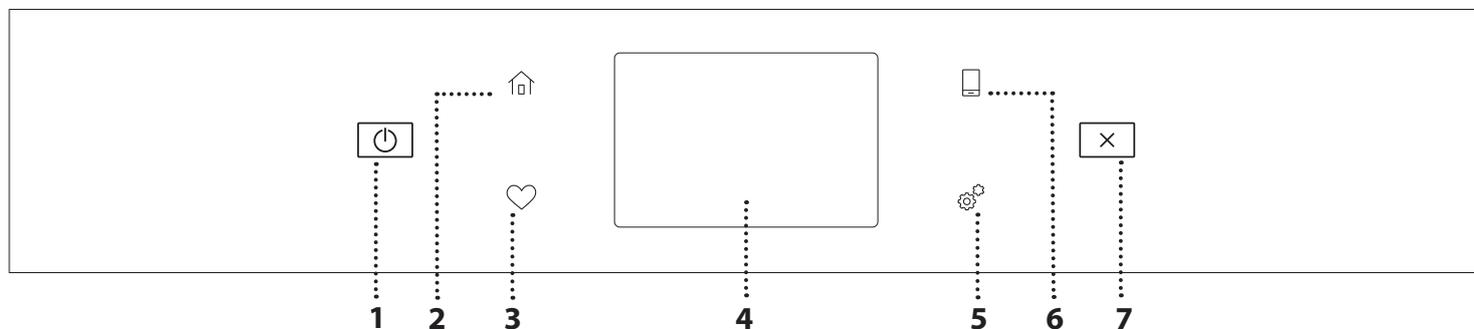
**Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Ящик для воды
7. Верхний нагревательный элемент/гриль
8. Лампа
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение духовки.

### 2. ГЛАВНОЕ МЕНЮ

Для получения быстрого доступа к главному меню.

### 3. ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку ваших избранных режимов.

### 4. ДИСПЛЕЙ

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

### 5. ИНСТРУМЕНТЫ

### 6. ДИСТАНЦИОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

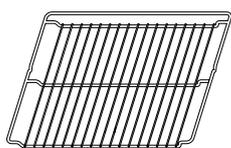
Использование приложения 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ОТМЕНА

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

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



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

## ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



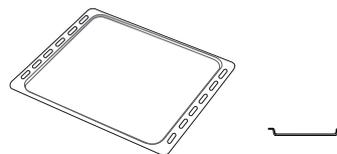
Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон для сбора соков от жарения на один уровень ниже.

## ПОДДОН



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

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



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

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ \*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

\* Только в определенных моделях

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

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

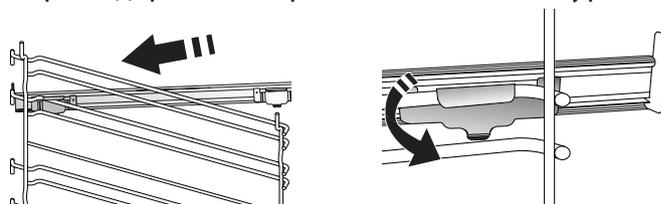
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

- Для снятия держателей противней потяните их вверх и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: После этого держатели противней можно вынуть.
- Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вставьте держатели противней в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих. Зафиксируйте верхний зажим направляющей на держателе противней и вставьте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противней на том же уровне.



Обратите внимание: Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

## ФУНКЦИИ ГОТОВКИ



### РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

- **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ**  
Быстрый предварительный нагрев духовки.
- **СТАНДАРТНЫЙ**  
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
- **ГРИЛЬ**  
Режим для приготовления на гриле стейков, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении на гриле мяса рекомендуется использовать поддон для сбора сока от жарения: Установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **ТУРБОГРИЛЬ**  
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока от жарения: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **КОНВЕКЦИЯ**  
Для одновременного приготовления различных продуктов с одинаковой температурой приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.
- **СООК 4 ФУНКЦ.**  
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, одновременно на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, пирогов, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения максимальных результатов придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд.
- **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**  
Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.
- **НА ПАРУ**
  - » **ЧИСТЫЙ ПАР**  
Режим для приготовления натуральных и здоровых блюд на пару, позволяющий сохранить исходные питательные качества продукта. Этот режим особенно подходит для приготовления овощей, фруктов и рыбы, а также для бланширования. Если не указано иное, освободите продукт от упаковки и защитной пленки перед тем, как помещать его в печь.
  - » **КОНВЕКЦИЯ + ПАР**  
Благодаря сочетанию приготовления на пару и конвекции этот режим позволяет готовить блюда с хрустящей и румяной корочкой, но нежные и сочные внутри. Для получения лучшего результата рекомендуется выбирать уровень пара «Высок.» для приготовления рыбы, «Средн.» для мяса и «Низк.» для хлеба и десертов.

### СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

- » **РАЗМОРОЗКА**  
Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.
- » **ПОДДЕРЖ. ТЕМП.**  
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.
- » **ПОДЪЕМ ТЕСТА**  
Режим для оптимального подъема сдобного или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка еще не остыла после приготовления.
- » **УДОБСТВО**  
Для разогрева готовых блюд, хранящихся при комнатной температуре или в холодильнике (печенье, смесь для кекса, маффины, макаронные блюда и булочки). Режим готовит все блюда быстро и бережно, а также может использоваться для разогрева уже приготовленных блюд. Предварительного нагрева духовки не требуется. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
- » **БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ**  
Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.
- » **КОНВЕКЦИЯ ЭКО**  
Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме «ЭКО» освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.
- **ЗАМОРОЖ.ВЫПЕЧ.**  
Этот режим автоматически выбирает наиболее подходящую температуру и способ приготовления для пяти различных типов готовых замороженных продуктов. Предварительный разогрев духовки не требуется.

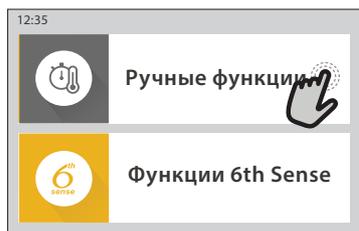


### 6<sup>th</sup> SENSE

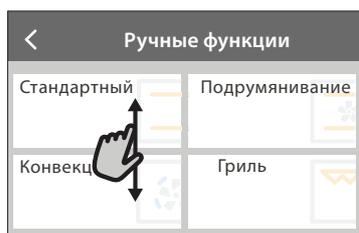
Позволяет готовить все типы блюд полностью автоматически. Для наиболее эффективного применения этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления. Предварительный разогрев духовки не требуется.

# КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

 **Для выбора или подтверждения:**  
Прикоснитесь к дисплею для выбора нужного значения или пункта меню.



 **Для прокрутки меню или списка:**  
Просто проведите пальцами по дисплею, чтобы прокрутить позиции или значения.



**Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:**  
Прикоснитесь к «УСТАНОВИТЬ» или «ДАЛЕЕ».



**Для возврата к предыдущей экранной странице:**  
Прикоснитесь к < .



## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом включении прибора необходимо выполнить конфигурирование.

В дальнейшем настройки можно изменить, нажав  для перехода в меню «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 6<sup>th</sup> Sense Live позволяет дистанционно управлять духовкой с мобильного устройства. Для дистанционного управления прибором сначала необходимо полностью выполнить

процедуру подключения. Это необходимо, чтобы зарегистрировать ваш прибор и подключить его к домашней беспроводной сети.

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

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

### КАК НАСТРОИТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для использования данной функции вам потребуется: смартфон или планшет и беспроводной роутер, подключенный к Интернету. Воспользуйтесь своим смарт-устройством для проверки соответствия интенсивности 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 6<sup>th</sup> Sense Live

Первый этап подключения вашего прибора – загрузка приложения на свое мобильное

устройство. Приложение 6<sup>th</sup> Sense Live проведет вас по всем перечисленным ниже этапам. Приложение 6<sup>th</sup> Sense Live можно загрузить из iTunes Store или Google Play Store.

## 2. Создание аккаунта

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

## 3. Регистрация вашего прибора

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

## 4. Подключение к 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 Wi-Fi.

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. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

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

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

## 5. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

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

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

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

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

Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы 6<sup>th</sup> Sense.

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

## 2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

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

### ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.

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

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

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

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

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

### 3. ЗАДАЙТЕ РЕЖИМЫ 6<sup>th</sup> SENSE

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

- Выберите рецепт из списка.

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

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

### 4. ЗАДАЙТЕ ОТСРОЧКУ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА / ОКОНЧАНИЯ

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

- Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания нужного времени запуска или времени окончания.
- После задания нужной отсрочки нажмите «ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА» для запуска времени ожидания.
- 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. Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

- Нажмите  для остановки активного режима в любое время.

### 6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

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

достигла заданной температуры.

- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в духовку.
- Закройте дверцу и нажмите «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. Время приготовления не учитывает стадию предварительного разогрева.

### 7. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

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

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

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

### 8. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

### 9. ИЗБРАННОЕ

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

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

#### КАК СОХРАНИТЬ РЕЖИМ

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

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

### ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

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

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

### ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

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

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

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

- Нажмите  в режиме.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно настроить время, в которое показываются различные блюда:

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

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

## 10. ИНСТРУМЕНТЫ

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

### ДИСТАНЦИОННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

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

### ТАЙМЕР

Этот режим можно включить в режиме приготовления или отдельно для отсчета времени.

После запуска таймер будет отсчитывать время независимо, никак не влияя на работу режима. Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Таймер продолжит обратный отсчет в правом верхнем углу экранной страницы.

Для сброса или изменения настройки кухонного таймера:

- Нажмите  .
- Прикоснитесь к  .

При завершении обратного отсчета времени таймером 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.

### ОЧИСТКА

Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».

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

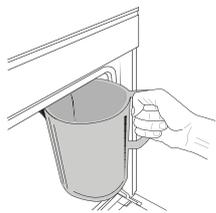
- Перед запуском режима очистки выньте из духовки все принадлежности.
- Когда духовой шкаф холодный, залейте в резервуар питьевую воду до появления на дисплее надписи «ПОЛНАЯ ЕМКОСТЬ».
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска режима очистки.

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

### СЛИВ

Режим слива предназначен для слива воды во избежание ее застаивания в резервуаре. Рекомендуется выполнять слив при каждом использовании духовки.

В любом случае, после определенного количества циклов приготовления слив воды обязателен; пока он не будет выполнен, функция пара будет заблокирована.



После выбора или отображения на дисплее функции «Слив» запустите функцию и выполните указанные действия: Откройте дверцу и поставьте большую емкость под слив, расположенный в правом нижнем углу панели. После запуска

слива не вынимайте емкость, пока операция не будет завершена.

Если требуется полное опорожнение емкости, на дисплее появляется соответствующее указание.

Обратите внимание: слив можно осуществлять не ранее, чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней загрузки блюда). В течение этого времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: "вода слишком горячая, подождите, пока температура не снизится. Когда она достаточно остынет, можно продолжить, нажав ПРОДОЛЖИТЬ".

Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

### УДАЛ. НАКИПИ

При регулярном использовании этот специальный режим позволяет сохранить парогенератор и паровой контур в идеальном состоянии. Режим включает несколько фаз: слив воды, удаление накипи, ополаскивание. После активации режима последовательно выполните все указания на дисплее.

Средняя продолжительность выполнения функции составляет около 190 минут.

Обратите внимание: Если остановить функцию, весь цикл удаления накипи необходимо будет повторить.

#### » СЛИВ

Перед удалением накипи необходимо опорожнить резервуар: чтобы выполнить операцию оптимальным образом, соблюдайте последовательность действий, описанную в соответствующем разделе.

Обратите внимание: слив можно осуществлять не ранее, чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней загрузки блюда). В течение этого времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: "вода слишком горячая, подождите, пока температура не снизится. Когда она достаточно остынет, можно продолжить, нажав ПРОДОЛЖИТЬ". Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

#### » УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Для оптимального удаления накипи рекомендуется залить в резервуар раствор 75 г специального средства WPRO в 1,7 л питьевой воды.

Средство для удаления накипи WPRO – профессиональный продукт для технического обслуживания, обеспечивающий оптимальное качество пара в духовке. Следуйте инструкциям на упаковке продукта. Для заказа или получения дополнительной информации обращайтесь в отдел послепродажного обслуживания или на сайт [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool не несет ответственности за любые повреждения, вызванные использованием других чистящих средств, доступных на рынке.

По завершении удаления накипи необходимо опорожнить резервуар.

#### » ПОЛОСКАНИЕ

Для очистки резервуара и парового контура необходимо выполнить цикл полоскания. Залейте в резервуар питьевую воду до появления «TANK FULL» на дисплее, после чего запустите полоскание. В заключение дисплей предложит повторить эту фазу, выполнив слив и полоскание.

Не выключайте духовку до завершения всех этапов режима.

Во время процедуры очистки запуск режимов приготовления невозможен.

Обратите внимание: Сообщение о необходимости регулярного выполнения этой операции отображается на дисплее.

### БЕЗ ЗВУКА

Нажмите значок для отключения или включения всех звуков и сигналов.

### БЛОК.

«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.

### ДРУГИЕ РЕЖИМЫ

Выбор режима «Шабат» и доступ к энергопотреблению.

### НАСТРОЙКИ

Переключение нескольких настроек духовки.

### WI-FI

Изменение настроек или конфигурирование новой домашней сети.

### ИНФОРМАЦИЯ

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

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

РЕЖИМЫ



Стандартный



Конвекция



Подрумянивание



Гриль



Турбогриль



Maxi порция



Cook 4



Конвекция эко

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)/ УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазанья / макаронная запеканка / каннеллони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	3
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг		—	170	110 - 150	2
Курица / кролик / утка, 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	3
Индейка/гусь, 3 кг		Да	190 - 200	80 - 130	2
Запеченная рыба / в фольге(филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Тосты		—	3 (Выс.)	3 - 6	5
Рыба, филе / кусками		—	2 (Сред.)	20 - 30 **	4 3
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры		—	2 - 3 (Сред. – Выс.)	15 - 30 **	5 4
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		—	2 (Сред.)	55 - 70 ***	2 1
Баранья нога / рулька		—	2 (Сред.)	60 - 90 ***	3
Печеный картофель		—	2 (Сред.)	35 - 55 ***	3
Овощная запеканка		—	3 (Выс.)	10 - 25	3
Печенье	 Печенье	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Пирог	 Пирог	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Круглая пицца	 Круглая пицца	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5) / жареные овощи (уровень 4) / лазанья (уровень 2) / нарезанное мясо (уровень 1)	 С меню	Да	190	40 - 120	5 4 2 1
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 *	4 1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 *	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 *	4 1
Фаршированное мясо		—	200	80 - 120 *	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		—	200	50 - 100 *	3

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки раньше или позже в зависимости от ваших личных предпочтений.

\*\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

\*\*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мл воды	Перфорированный противень

## ЧИСТЫЙ ПАР

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности	
Свежие овощи (целиком)	—	100	30 - 80	 2 	1 
Свежие овощи (кусочки)	—	100	15 - 40	 2 	1 
Заморож. овощи	—	100	20 - 40	 2 	1 
Рыба целиком	—	90	40 - 50	 2 	1 
Рыбное филе	—	90	20 - 30	 2 	1 
Куриное филе	—	100	15 - 50	 2 	1 
Яйца	—	100	10 - 30	 2 	1 
Фрукты (целиком)	—	100	15 - 45	 2 	1 
Фрукты (кусочки)	—	100	10 - 30	 2 	1 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды



Перфорированный противень

## КОНВЕКЦИЯ + ПАР

Рецепт	Уровень пара	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Песочное печенье / печенье	НИЗК.	—	140 - 150	35 - 55	3
	НИЗК.	—	140	30 - 50	4 1
	НИЗК.	—	140	40 - 60	5 3 1
Сладкие пирожные / маффины	НИЗК.	—	160 - 170	30 - 40	3
	НИЗК.	—	150	30 - 50	4 1
	НИЗК.	—	150	40 - 60	5 3 1
Пироги из дрожжевого теста	НИЗК.	—	170 - 180	40 - 60	2
Бисквитный торт	НИЗК.	—	160 - 170	30 - 40	2
Фокачча	НИЗК.	—	200 - 220	20 - 40	3
Буханка хлеба	НИЗК.	—	170 - 180	70 - 100	3
Булочки	НИЗК.	—	200 - 220	30 - 50	3
Багет	НИЗК.	—	200 - 220	30 - 50	3
Печеный картофель	СРЕДН.	—	200 - 220	50 - 70	3
Телятина / Говядина / Свинина 1 кг	СРЕДН.	—	180 - 200	60 - 100	3
Телятина / Говядина / Свинина (кусочками)	СРЕДН.	—	160 - 180	60-80	3
Ростбиф с кровью 1 кг	СРЕДН.	—	200 - 220	40 - 50	3
Ростбиф с кровью 2 кг	СРЕДН.	—	200	55 - 65	3
Баранья нога	СРЕДН.	—	180 - 200	65 - 75	3
Тушеные свиные ножки	СРЕДН.	—	160 - 180	85 - 100	3
Курица / цесарка / утка, 1 - 1,5 кг	СРЕДН.	—	200 - 220	50 - 70	3
Курица / цесарка / утка (кусочками)	СРЕДН.	—	200 - 220	55 - 65	3
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)	СРЕДН.	—	180 - 200	25 - 40	3
Рыбное филе	ВЫСОК.	—	180 - 200	15 - 30	3

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности		
Запеканки / паста	Свежая лазанья	500-3000 г	—	2 	1 	
	Замороженная лазанья	500-3000 г	—	2 	1 	
Рис и крупы	Рис 	Белый рис	100 - 500 г	—	2 	1 
		Бурый рис	100 - 500 г	—	2 	1 
		Цельнозерновой рис	100 - 500 г	—	2 	1 
	Семена и крупы 	Киноа	100-300 г	—	2 	
		Пшено	100-300 г	—	3 	
		Ячмень	100-300 г	—	3 	
		Полба	100-300 г	—	3 	
Мясо	Говядина	Ростбиф	600-2000 г	—	3 	
		Гамбургер	1,5-3 см	3/5	5 	
	Свинина	Свинина	600-2500 г	—	3 	
		Свиные ребрышки	500-2000 г	2/3	5 	1 
	Запеченная курица	Целиком	600-3000 г	—	2 	
		Филе / грудка	1 - 5 см	2/3	5 	
	Мясные блюда	Кебаб	одна решетка	1/2	2 	1 
		Колбасы и сосиски	1,5 - 4 см	2/3	5 	
	Мясо на пару 	Куриное филе	1 - 5 см	—	2 	
		Филе индейки	1 - 5 см	—	2 	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды

	Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности	
Рыба и морепродукты	Запеченное филе и стейки	Рыбное филе/стейки	0,5 - 2,5 см	—	5	
		Замороженное филе	0,5 - 2,5 см	—	4	
	Филе и стейки на пару 🍷	Рыбное филе/стейки	0,5 - 2,5 см	—	3	2
		Замороженное филе	0,5 - 2,5 см	—	3	2
	МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ	Морские гребешки	один противень	—	4	
		Мидии	один противень	—	4	
		Креветки	один противень	—	4	3
		Креветки	один противень	—	4	3
	Морепродукты на пару 🍷	Гратен из морских гребешков	один противень	—	2	1
		Мидии	один противень	—	2	1
		Креветки	один противень	—	2	1
		Креветки	один противень	—	2	1
		Кальмары	100 - 500 г	—	2	1
		Осьминог	500-2000 г	—	2	1
	Овощи	Запеченные овощи	Картофель	500-1500 г	—	3
Фаршированные овощи			100 - 500 г кажд.	—	3	
Прочие овощи			500-1500 г	—	3	
Гратен из овощей		Картофель	один противень	—	3	
		Помидоры	один противень	—	3	
		Перцы	один противень	—	3	
		Брокколи	один противень	—	3	
		Цветная капуста	один противень	—	3	
		Прочее	один противень	—	3	
Свежие овощи на пару 🍷		Картофель целый	50 - 500 г *	—	2	1
		Картофель мелкий / кусочки	100 - 300 г *	—	2	1
		Горох	200-2500 г	—	2	1
		Брокколи	200-3000 г	—	2	1
		Цветная капуста	200-3000 г	—	2	1
Заморожен. овощи на пару 🍷		Горох	200-3000 г	—	2	1

Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности	
Торты и пирожные	Бисквит в форме	500-1200 г	—	2 	
	Печенье	200 - 600 г	—	3 	
	Круассаны	один противень *	—	3 	
	Заварные пирожные	один противень *	—	3 	
	Пирог в форме	400-1600 г	—	3 	
	Штрудель	400-1600 г	—	3 	
	Пирог с фруктовой начинкой	500-2000 г	—	2 	
Несладкие пироги	—	800-1200 г	—	2 	
хлеб	Булочки 	по 60-150 г	—	3 	
	Хлеб для сэндвичей в форме 	по 400 - 600 г	—	2 	
	Большой хлеб 	700-2000 г	—	2 	
	Багеты 	по 200-300 г	—	3 	
Пицца	Тонкое тесто	круглый противень *	—	2 	
	Толстое тесто	круглый противень *	-	2 	
	Замороз.		1-4 слоя *	—	2 
					4 2 
Фрукты на пару 	Целиком	100 - 500 г	—	2 	
	Кусочки	—	—	2 	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка



Противень или форма на решетке



Поддон / вставной противень или противень на решетке



Поддон / вставной противень



Поддон с 500 мл воды



Перфорированный противень

# ОЧИСТКА И УХОД

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

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

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

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите насухо сухой тканью.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательнее пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в

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

- Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

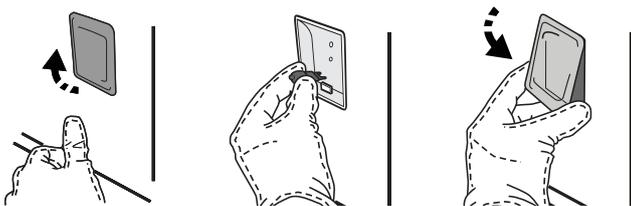
- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выньте держатели полок.
3. Снимите плафон лампочки.
4. Замените лампу.
5. Установите на место плафон и плотно прижмите его, чтобы он зафиксировался со щелчком.
6. Установите на место держатели полок.
7. Снова подключите духовку к источнику напряжения.

Обратите внимание: Используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

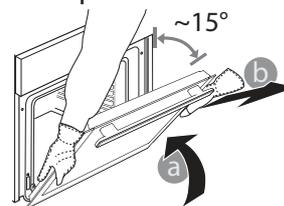
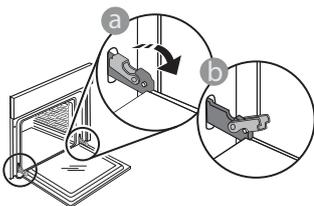
При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.



## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

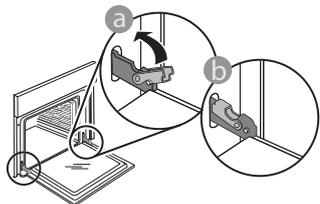
Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



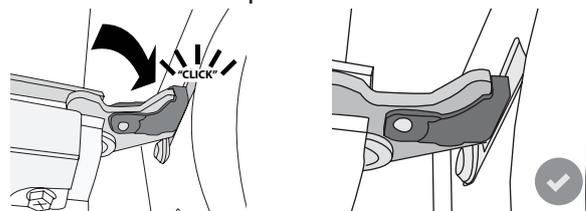
- Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).

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

- Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



- Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



- Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

## Часто задаваемые вопросы по WiFi

Wi-Fi-соединение 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, 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 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 этикетка с SAID и MAC-адресом. MAC-адрес состоит из комбинации цифр и букв, начинающихся с «88: e7».

### Как я могу проверить, включена ли беспроводная функция устройства?

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

### Может ли что-то помешать сигналу достичь устройства?

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

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

### Как далеко должен находиться роутер от духовки?

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

### Что делать, если сигнал беспроводной сети не достигает прибора?

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

### Как узнать название и пароль моей беспроводной сети?

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

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

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

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

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

Настройки роутера: NAT должен быть включен, необходимо правильно настроить фаервол 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 Интернету устройства, отличные от компьютера.

### Как проверить, осуществляется ли передача данных?

После настройки сети отключите питание, подождите 20 секунд, а затем включите духовку:

Убедитесь, что приложение отображает статус пользовательского интерфейса прибора.

Отображение некоторых настроек в приложении может занять некоторое время.

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

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

### Что делать в случае замены роутера?

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

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неиспр. печи.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F». Нажмите  , прикоснитесь к  и затем выберите «Factory Reset». Все сохраненные настройки будут сброшены.
Питание устройства отключается.	Неправильный уровень мощности.	Убедитесь, что мощность вашей домашней сети не ниже 3 кВт. Если это не так, снизьте мощность до 13 А. Чтобы изменить это значение, нажмите  , выберите  «Другие режимы» и затем выберите «Энергопотребление».
Духовка не нагревается.	Работает демонстрационный режим.	Нажмите  , затем нажмите  «Info» и выберите «Демо-режим» для выхода.
На дисплее отображается значок  .	WiFi-роутер выключен. Настройки роутера изменены. Сигнал беспроводной сети не достигает прибора. Духовка не может установить стабильное соединение с домашней сетью. Подключение не поддерживается.	Убедитесь, что WiFi-роутер подключен к интернету. Убедитесь, что интенсивность сигнала WiFi вблизи прибора достаточно высока. Попробуйте перезапустить роутер. См. раздел «ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ ПО WiFi» Если настройки вашей домашней беспроводной сети были изменены, выполните сопряжение с сетью: Нажмите  , затем нажмите  «WiFi» и выберите «Подключиться к сети».
Подключение не поддерживается.	Дистанционное включение в вашей стране не поддерживается.	Перед приобретением убедитесь, что в вашей стране разрешено дистанционное управление электронными приборами.
Во время приготовления пар выходит из контейнера.	Низкий уровень воды в емкости.	Добавьте стакан питьевой воды.



С политикой, стандартной документацией и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu](https://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.

