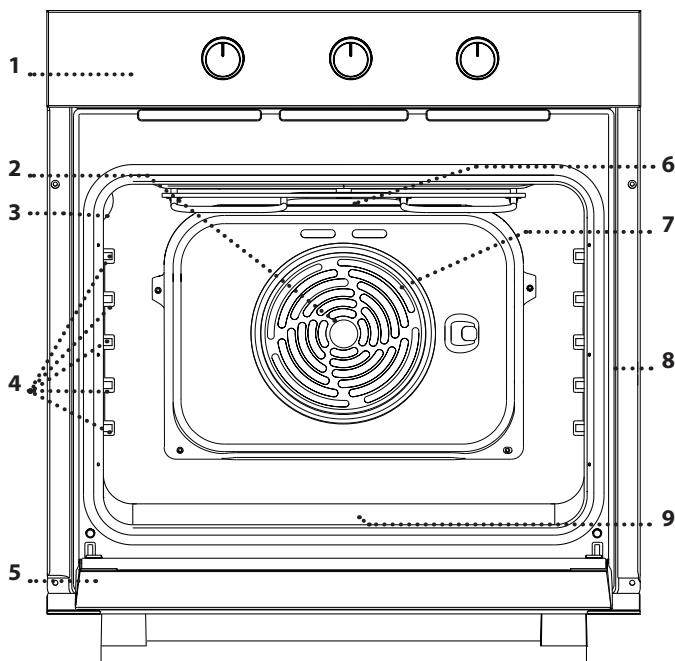


**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

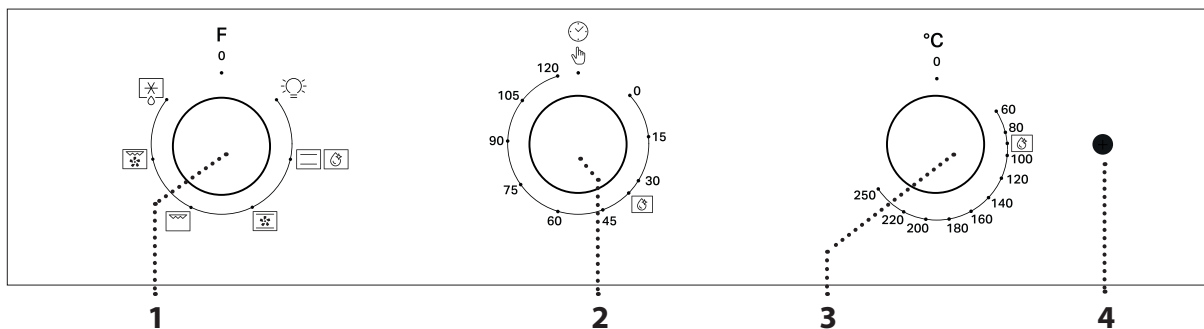
Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій прилад на сайті
www.whirlpool.eu/register



Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ

1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Круглий нагрівальний елемент (не видно)
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ**1. РУЧКА ВИБОРУ**

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку в положення 0.

2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Дає змогу зручно використовувати таймер. Не перериває та не активує готування.

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Умикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнитися в залежності від моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

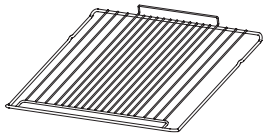
Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

ПРИЛАДДЯ



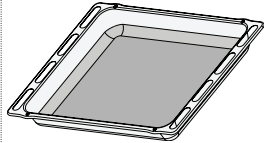
Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсторінки docs.whirlpool.eu, щоб отримати більше інформації.

РЕШІТКА



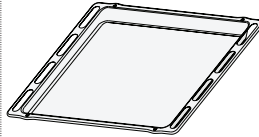
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



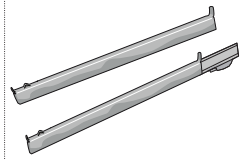
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише в деяких моделях

Кількість аксесуарів може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки. Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: щоб вийняти, потягніть напрямні решітки.

ФУНКЦІЇ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсторінки docs.whirlpool.eu, щоб отримати більше інформації.



ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.



СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Рекомендовано розмістити продукти на другому рівні.



SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється в цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дає змогу легко видаляти бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію Smart Clean, налейте 100–120 мл питної води в нижню частину духової шафи та поверніть усі 3 ручки (ручку вибору функції, таймера та термостата) до значка



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці.



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні. Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



ЗАПІКАНКА

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

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

Зніміть із духової шафи захисний картон або прозору плівку, потім витягніть із неї будь-які додаткові пристрої.

Розігривайте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, переважно використовуючи функцію «Випічка з конвекцією». При цьому духовна шафа має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб вибрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції.

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ


РУЧНИЙ РЕЖИМ

Поверніть ручку перемикача на відповідну функцію. У духовій шафі ввімкнеться лампочка.

Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на потрібну температуру.

Наприкінці приготування вимкніть духову шафу, повернувши *ручку вибору* та *ручку термостата* в положення зі значком **0**.

ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

Щоб активувати функцію «Інтелектуальне очищення», налейте 100–120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого поверніть усі 3 ручки (таймера, термостата й вибору функції) у положення зі значком .


Функція активується автоматично. Її тривалість становить 35 хвилин.


3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання. В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духовна шафа досягла встановленої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.









































4. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ручку таймера можна використовувати для встановлення часу готування від 1 до 120 хвилин. Щоб вибрати час приготування, після вибору потрібної функції готування поверніть ручку вправо у напрямку годинникової стрілки, а потім у зворотньому напрямку, до значення потрібної тривалості приготування. Після завершення встановленого часу готування духовна шафа вимикається, а перемикач залишається в положенні **0**. Для використання духової шафи в ручному режимі, тобто без установалення часу готування, поверніть ручку таймера в положення із символом .

ВАЖЛИВО! Якщо ручку таймера встановлено в положення **0**, духовна шафа не ввімкнеться. Щоб увімкнути духову шафу, поверніть ручку в положення із символом  або встановіть час готування.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30—90	2
		Так	150 – 170	30 – 90 ***	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2
		Так	160 – 200	35 – 90 ***	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160 – 180	15 – 35	2 / 3
		Так	150 – 170	20 – 40 ***	4 2
Заварні тістечка		Так	180 – 200	40 – 60	2
		Так	170 - 190	35 – 50 ***	4 2
Безе		Так	90	150 - 200	2
		Так	90	140 – 200 ***	4 2
Піца / фокача		Так	220 – 250	10 - 25	1 / 2
		Так	200 – 240	15 – 30 ***	4 2
Хлібна булочка 80 г		Так	180 – 200	30 - 45	2
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 - 70	1 / 2
Хліб		Так	180 – 200	30 – 80 ***	4 2
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	2
		Так	250	10 – 20 ***	4 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 200	30 - 45	2
		Так	170 – 200	40 – 60 ***	4 2
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 – 30	2
		Так	180 - 190	15 – 40 ***	4 2
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 – 65	2
Баранина / телятина / яловичина / м'ясо 1 кг		Так	190 - 200	80 – 110	2
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50—100	2






РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Індичка / гуска 3 кг		Так	180—200	150 - 200	
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	 
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	 
Рибне філе / скибки		5'	250	15 - 30 *	 
Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери		5'	250	15 - 30 *	 
Смажене курча 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	 
Ростбіф з кров'ю (1 кг)		-	200	35 - 50 **	 
Нога ягняти / гомілка		-	200	60 - 90 **	 
Смажена картопля		-	200 - 220	35 - 55 **	 
Овочева запіканка		-	200 - 220	25 - 55	 
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ****	 
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ****	 
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ****	 

* Переверніть страву через половину часу приготування.

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

*** Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

**** Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку. Поміняйте місцями полицки через дві третини часу приготування, якщо необхідно.

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ФУНКЦІЇ				
	Традиційно	Гриль	Запіканка	Випікання з конвекцією

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами

із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Випікання з конвекцією» дозволяє одночасно готувати різні страви (наприклад, рибу та овочі) на різних полицях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні дії, коли духову шафу охолоне.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ


Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим

вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою. Щоб найкраще очистити внутрішні поверхні, активуйте функцію Smart Clean.

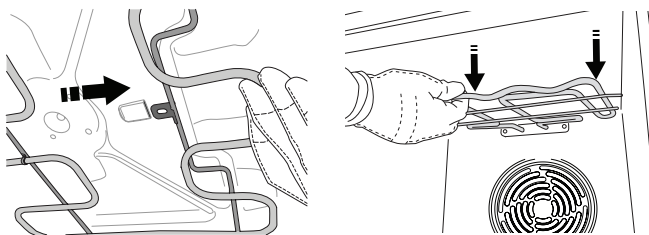
- Для полегшення очищення скла дверцят легко знімаються і потім встановлюються на місце 
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

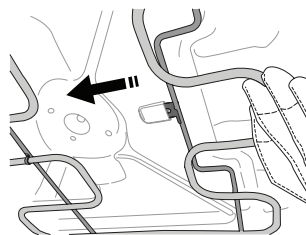
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ОПУЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.



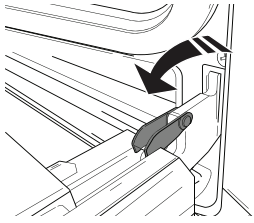
2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.



* Доступно лише в деяких моделях

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

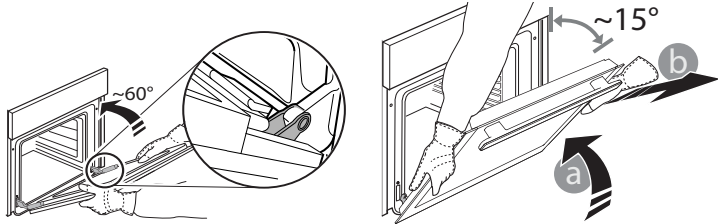
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пази.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

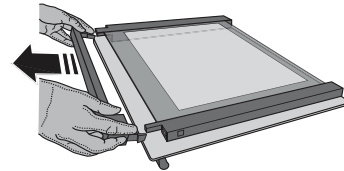
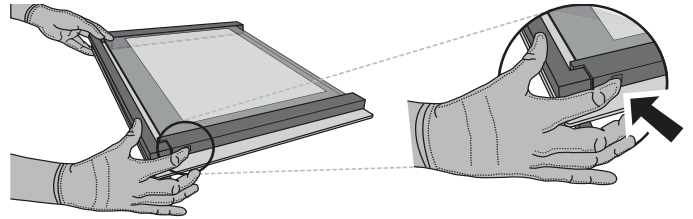
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу 25 Вт/230 ~ В, G9, T300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

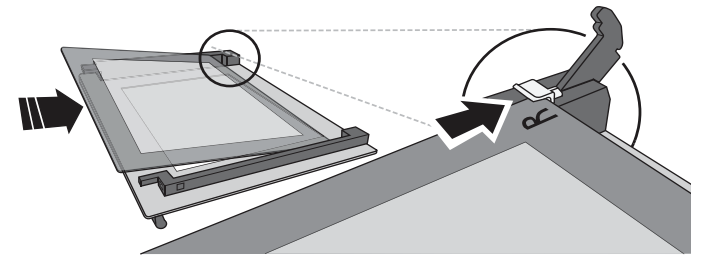
ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсторінки docs.whirlpool.eu, щоб отримати більше інформації.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.

▼ Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсайту docs.whirlpool.eu й отримайте таблицю перевічених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.



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

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

