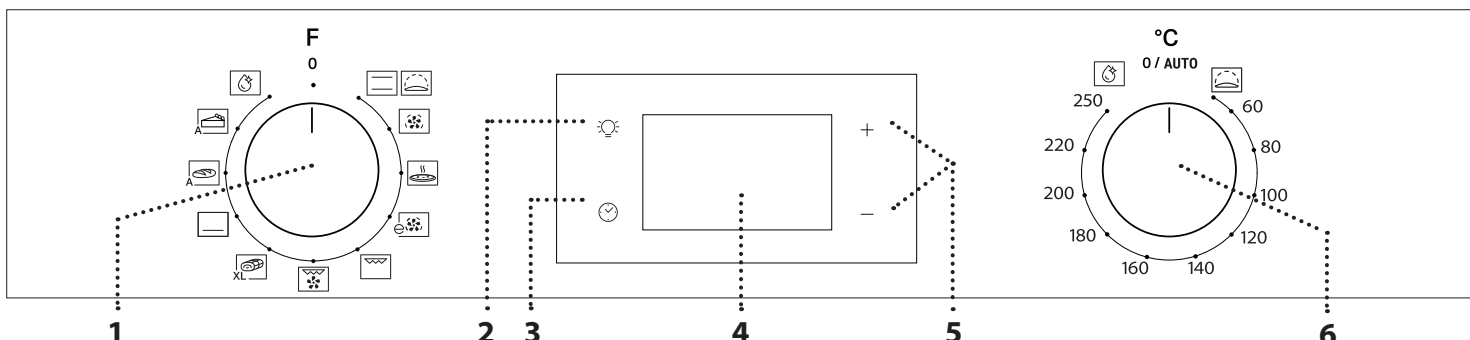


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register




Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji **0**, aby wyłączyć urządzenie.

2. ŚWIATŁO

Naciśnięcie tego przycisku  przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia.

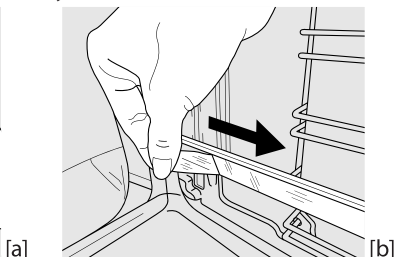
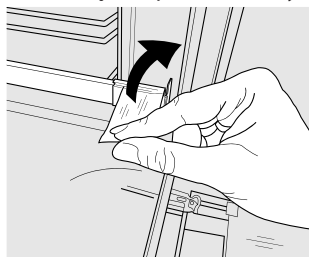
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaj pokręteł może się różnić od modelowego pokręteła. Jeśli pokręteła aktywuje się poprzez naciśnięcie, nacisnąć środek pokręteła, aby je zwolnić.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

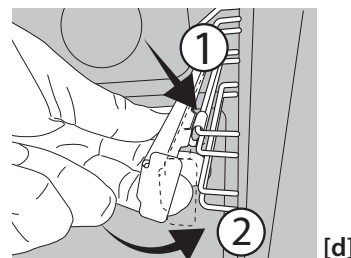
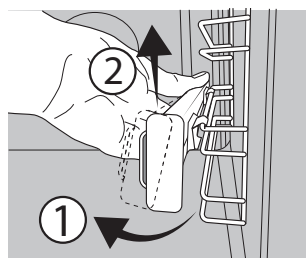
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

**DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]**

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).



PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK**

- Aby wyjąć drabinkę, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
- Aby ponownie zamontować drabinkę, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIĘ**1. USTAWIANIE ZEGARA**

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Nacisnąć  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny.



Użyć **+** lub **-**, by ustawić godzinę, a następnie zatwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą **+** lub **-** ustawić minuty i nacisnąć  , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona  , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętkę termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.



WYMUSZONY NADMUCH

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.




PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .



GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej ruszta i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.




TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej ruszta i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



MAXI COOKING

XL  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.




GRZAŁKA DOLNA

Przydatna do przyrumieniania spodów potraw. Funkcja zalecana również do wolnego pieczenia, do końcowego pieczenia potraw o bardzo płynnej konsystencji lub skoncentrowanych sosów.




CHLEB AUTO

A  Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń przepisu. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pokrętkę termostatu musi pozostać w pozycji **0 / AUTO**, ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez tę funkcję.




CIASTO AUTO

A  Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pokrętkę termostatu musi pozostać w pozycji **0 / AUTO**, ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez tę funkcję.



SMART CLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, nalać 100 -120ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu na  ikonę. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

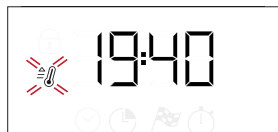
1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić pokrętkę termostatu, by ustawić żądaną temperaturę.




Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą **pokrętki wyboru** lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą **pokrętki termostatu**. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli **pokrętkę termostatu** będzie ustawione w pozycji **0 AUTO**. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

WYRASTANIE


Aby rozpocząć funkcję „Wyrastanie”, obrócić pokrętkę termostatu do pozycji Wyrastania (40 stopni) i obrócić pokrętkę funkcyjną do pozycji konwencjonalnej;


Umieścić jedzenie w piekarniku, po tym jak wybrzmie sygnał nagrzewania. Przykryć ciasto wilgotną tkaniną lub umieścić miskę z wodą na dnie komory, aby powstało wilgotne środowisko.

SMART CLEAN


Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, nalać 100 -120ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu na  ikonę. Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.



 Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętkę wyboru znajduje się w pozycji **0**.


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA




Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA



Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające „00:00” pojawią się na wyświetlaczu.






Za pomocą **+** lub **-** ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku  zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: nacisnąć , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą  lub  ustawić czas i potwierdzić przyciskiem . Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie wstrzymana do momentu, gdy rozpocznie się automatycznie o godzinie obliczonej w oparciu o wybrany czas zakończenia pieczenia.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, obracając pokrętkę wyboru **O / AUTO**.

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.



KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słycać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat. Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji **O / AUTO** aby wyłączyć piekarnik.





Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, gdy włączona jest jakaś funkcja lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie miga ikona , użyć  lub , by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.





































Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	 2
		Tak	160	30 - 50	 2
		Tak	160	40 - 60	 4  1
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	 3
		Tak	160	25 - 35	 3
		Tak	150	35 - 45	 4  2
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15-50	 1 / 2
		Tak	190 - 250	20 - 50	 4  2
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	 2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	 3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	 2
Tosty		5'	250	2 - 6	 5
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55**	 3

AKCESORIA	 Ruszt	 Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	 Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	 blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia
-----------	---	---	--	--

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

Poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika.

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

USUWANIE USTEREK

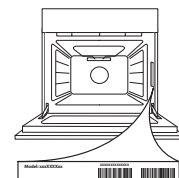
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

▼ Więcej informacji znajduje się w Instrukcji codziennego użytku, którą można pobrać ze strony docs.whirlpool.eu



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool



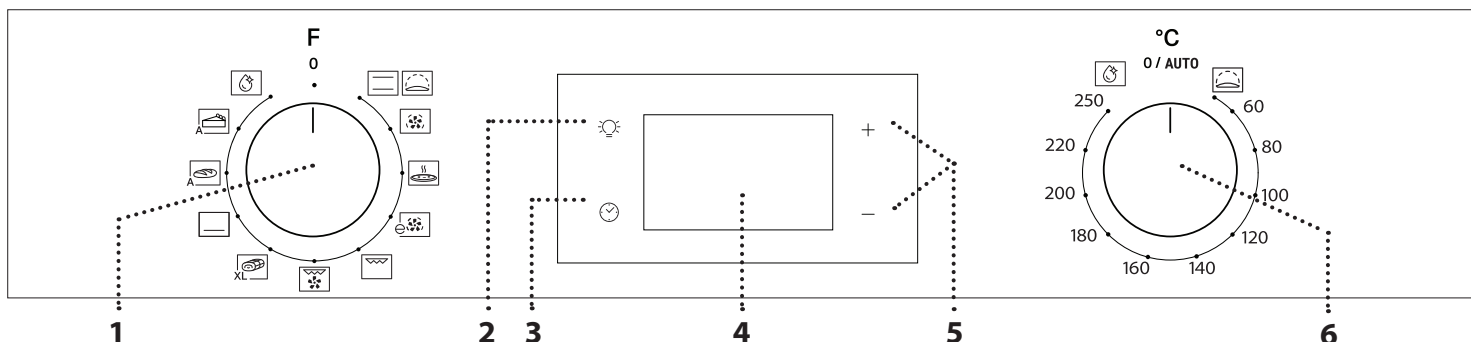
VĂ MULTUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register



Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.


DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția **0** pentru a opri cuptorul.

2. BEC

Cu cuptorul pornit, apăsați  pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul compartimentului cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

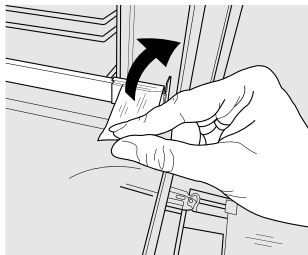
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

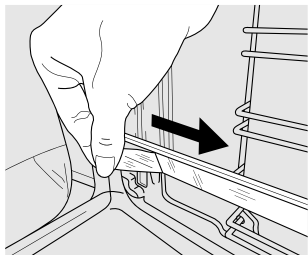
Vă rugăm să rețineți: Tipul de selectoare poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.



[a]



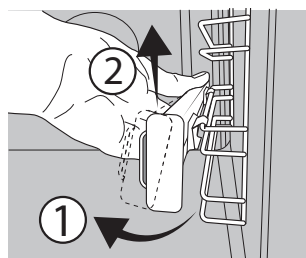
[b]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

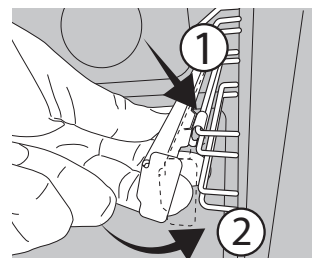
Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).



[c]





[d]

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR



- Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.
- Pentru a re poziționa ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată. Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați **+** sau **-** pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați **+** sau **-** pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ



CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



DOSPIRE

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Rotiți butonul termostatului la pictograma aferentă pentru activarea acestei funcții.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor mâncăruri care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.



AER FORȚAT ECO

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului.

Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .



GRILL

Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea.

Atunci când frigeți carne la grill, vă recomandăm să utilizați o TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



GĂTIT MAXI

XL Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.



REZISTENȚĂ INFERIOARĂ

Utilă pentru rumenirea părții inferioare a preparatelor. De asemenea, funcția este recomandată pentru preparare lentă, finalizarea preparării felurilor de mâncare cu o consistență foarte lichidă sau a sosurilor și sucurilor concentrate.



FUNȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

A Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru rezultate optime, respectați cu atenție rețeta. Activați funcția când cuptorul este rece. Butonul termostatului trebuie să rămână în poziția **0 / AUTO** în timp ce temperatura este setată automat de funcție.



FUNȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activați funcția când cuptorul este rece. Butonul termostatului trebuie să rămână în poziția **0 / AUTO** în timp ce temperatura este setată automat de funcție.



SMART CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma . Activați funcția când cuptorul este rece. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

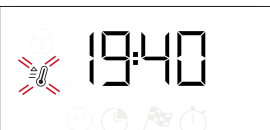
1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți butonul de selectare către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți butonul termostatului pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind **butonul de selectare** sau puteți regla temperatura rotind **butonul termostatului**. Funcția nu va porni dacă **butonul termostatului** va fi în poziția **0 / AUTO**. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți butonul termostatului în poziția Dospire (40 de grade) și aduceți selectorul de funcții în poziția Convențional;

Introduceți alimentele în cuptor după emiterea semnalului de preîncălzire. Acoperiți aluatul cu o lavetă umedă sau puneți un vas cu apă în partea inferioară a cavității pentru a crea un mediu umed.

SMART CLEAN

Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma . Este recomandată utilizarea funcției timp de 35'.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipearea pictogramei pe afișaj. La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe butonul de selectare se află în dreptul simbolului **0**.

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII


Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.




DURATĂ

apăsăți în mod repetat pe până când pictograma și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.





Utilizați **+** sau **-** pentru a seta durata de preparare dorită, apoi




apăsați pe  pentru a confirma. Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați  pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până când pornește automat la ora calculată în funcție de ora de finalizare selectată a preparării.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind butonul de selectare în poziția **O / AUTO**.

Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.



FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta o funcție diferită sau **O / AUTO** pentru a opri cuptorul.




Vă rugăm să rețineți: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.




5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator în timp ce o funcție este activă sau atunci când cuptorul este oprit.






























Apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.







Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	40 - 60	 
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	
		Da	160	25 - 35	
		Da	150	35 - 45	 
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50	 
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	

ACCESORII		Grătar metalic		Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic		Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic		Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt
-----------	---	----------------	---	--	---	---	---	--

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

Nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

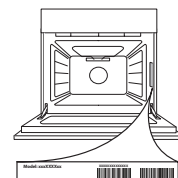
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Pe afișaj apare mesajul „Hot”, iar funcția selectată nu pornește.	Temperatură prea ridicată.	Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a activa funcția. Selectați o funcție diferită.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

▼ Descărcați ghidul complet de referință pentru utilizare zilnică de la adresa docs.whirlpool.eu pentru informații suplimentare despre produs



Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



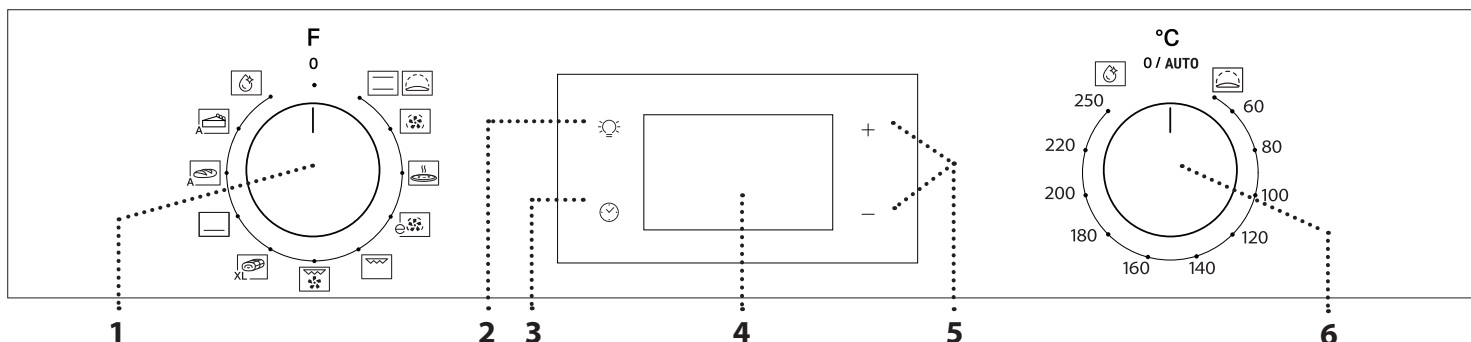
Whirlpool

**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

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




Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**1. РУЧКА ВИБОРУ**

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

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску та таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ**5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ**

Для зміни налаштувань часу приготування.

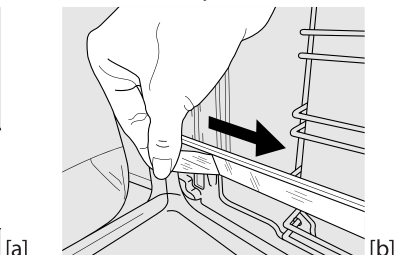
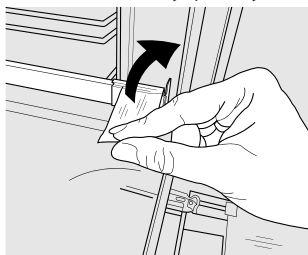
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: тип ручок може відрізнитися залежно від типу моделі. Якщо використовується ручка натискного типу, натисніть на її центр, щоб вивільнити з гнізда.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

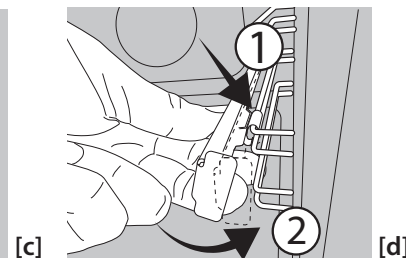
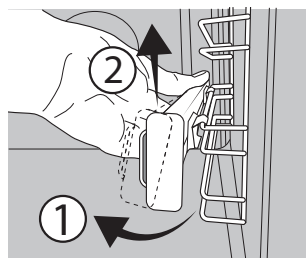
Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.

**ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]**

Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).



ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).



**ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ**


- Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягнути опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
- Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилини. За допомогою кнопок **+** або **-** встановіть значення хвилини і натисніть кнопку  для підтвердження.

Зверніть увагу: якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафу 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 захисну картонну упаковку або прозору плівку й витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: після першого використання приладу рекомендується провітрити приміщення.

ФУНКЦІЇ ТА ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ПІДНИМАННЯ ТІСТА

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на позначку, щоб активувати цю функцію.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних продуктів з однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями дека для випікання.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ECO

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря.

При використанні функції ECO індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і приготування гринок.

У разі смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати ПІДДОН для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 200 мл питної води.



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендується використовувати ПІДДОН для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 200 мл питної води.



ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

XL Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Призначено для підрум'янювання страв ізнизу. Цю функцію також рекомендовано застосовувати для повільного завершення готування страв дуже рідкої консистенції або концентрованих соусів і підлив.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБА

A Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтеся рецепта. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Ручка термостата має залишатися в положенні **0 / AUTO**, оскільки температура встановлюється функцією автоматично.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

A Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Ручка термостата має залишатися в положенні **0 / AUTO**, оскільки температура встановлюється функцією автоматично.



ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

Дія пари, що вивільняється в цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дає змогу легко видалити бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію «Інтелектуальне очищення», налейте 100—120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого встановіть ручку вибору й ручку термостата в положення зі значком . Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

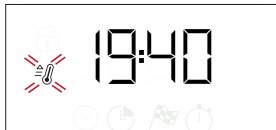
1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб вибрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть ручку термостата, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: під час приготування можна змінити функцію, повертаючи **ручку вибору**, або відрегулювати температуру, повертаючи **ручку термостата**. Функція не буде запущена, якщо **ручка термостата** перебуває в положенні **0 / АВТОМАТИЧНО**. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки в разі встановлення часу готування) і таймер.

ПІДНИМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Піднімання тіста», поверніть ручку термостата в положення «Піднімання тіста» (40 градусів) і встановіть ручку вибору функції в положення «Стандартний». Розташуйте продукти в духовій шафі після активації сигналу попереднього прогрівання. Накрийте тісто вологою тканиною або поставте на дно камери піддон із водою, щоб створити вологе середовище.

ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

Щоб активувати функцію «Інтелектуальне очищення», налейте 100—120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого встановіть ручку вибору й ручку термостата в положення зі значком . Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.

Наприкінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися — це вказуватиме на те, що духовна шафа досягла заданої 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.

Після завершення приготування і при відключеній функції значок може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому разі виріб вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору знаходиться в положенні **0**.

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.




ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і «00:00».





За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час готування, потім натисніть для підтвердження. Активуйте




функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення тривалості готування початок виконання функції можна відкласти, запрограмувавши час завершення: натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: виконувана функція залишатиметься призупиненою, доки не відбудеться її автоматичний запуск через певний період, розрахований з огляду на вибраний час завершення готування.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, повернувши ручку вибору в положення **0 / AUTO**.

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Турбогриль».

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено. Поверніть ручку вибору, щоб вибрати іншу функцію, або встановіть її в положення **0 / AUTO**, щоб вимкнути духову шафу.




Зверніть увагу: якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис END і час, що залишився.




5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває й не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або після вимкнення духової шафи.

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	170	30—50	
		Так	160	30—50	
		Так	160	40—60	 
Печиво/тарталетки		Так	160	25—35	
		Так	160	25—35	
		Так	150	35—45	 
Піца / фокача		Так	190—250	15—50	
		Так	190—250	20—50	 
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190—200	45—65	
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190—200	80—110	
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50—100	
Підсмажений хліб		5'	250	2—6	
Смажена картопля		Так	200—210	35—55**	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Форма для випікання або форма для тортів на решітці



Деко для випікання / лоток або форма для випікання на решітці



Піддон/ Деко для випікання

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

Рівень вказано на стінці робочої камери.

Відображається період часу без фази попереднього прогрівання: рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення потрібної температури.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

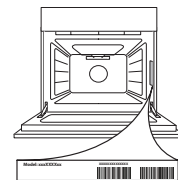
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
На дисплеї відображається повідомлення «Hot» та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

▼ Завантажте повний довідник із повсякденної експлуатації з вебсайту docs.whirlpool.eu для отримання додаткової інформації про свій виріб



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

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



Whirlpool



400011633005/B