



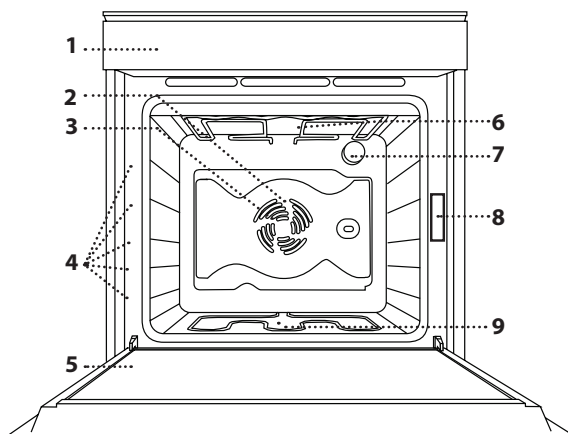
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ WHIRLPOOL

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



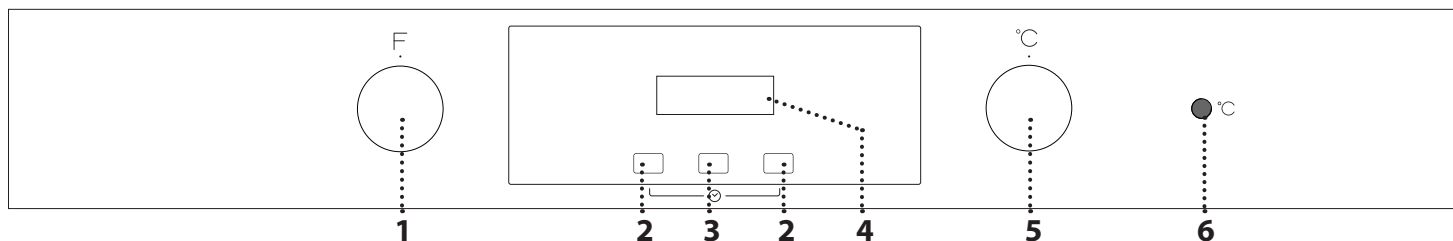
Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
3. Вентилятор
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку у положення 0.

2. КНОПКИ - / +

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, часу завершення готування, таймера.

4. ДИСПЛЕЙ

5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

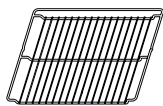
6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

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

Зверніть увагу: Ручки висуваються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ПРИЛАДДЯ

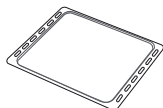
Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.



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



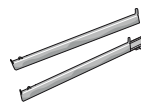
ПІДДОН. Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.



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

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

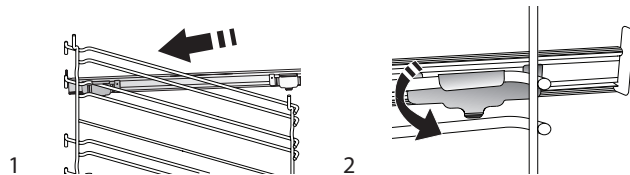
Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само як решітка.



ВИСУВНІ ПОЛОЗИ.*

Для полегшення встановлення або витягування приладдя. Зніміть захисну пластикову упаковку. Встановіть піддон на телескопічні напрямні, фіксуючи його між задньою та передньою застібкою.

Висувні полози можна встановлювати на будь-якому рівні. Щоб вставити висувні полози, закріпіть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору (мал. А). Опустіть інший затискач на його місце. Щоб зафіксувати напрямну, сильно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки (2). Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер решітку можна зняти. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

* Доступно лише на деяких моделях

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ТОНУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час доби: на дисплеї блиматимуть написи «0.00» та «AUTO».



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки + та —. Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —. Натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Обравши потрібне значення часу, можна змінити попереджувальний сигнал: На дисплеї з'явиться «тон 1».



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку —, потім натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження. Зверніть увагу: Щоб змінити час доби, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, виконайте дії, описані вище.

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

ВИМК
Для вимкнення духової шафи.

ЛАМПА
Для увімкнення освітлення духової шафи.

ТРАДИЦ. РЕЖИМ
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

Пироги з дріжджового тіста	✓	160 - 180	35 - 55	2
Печиво/тарталетки	✓	170 - 180	15 - 40	3
Заморожена піца	✓	250	10 - 15	2
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги	✓	190 - 200	40 - 65	2
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг	✓	190 - 200	90 - 110	2
Курятина / кролятина / качатина 1 кг	✓	190 - 200	65 - 85	2
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)	✓	180 - 200	40 - 60	2

SMART CLEAN (Лише у деяких моделях)
Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Цю функцію слід активувати, лише коли духова шафа холодна, попередньо наливши 200 мл питної води на дно духової шафи. Встановіть таймер на 30 хвилин та температуру на 90°C. Щойно цикл буде завершений, почекайте приблизно 15 хвилин перед тим як відкривати двері.

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ
Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка.

Пиріг із начинкою	✓	150 - 190	30 - 85	2
Солоні пироги	✓	175 - 200	40 - 50	2
Фаршировані овочі	✓	175 - 200	50 - 60	2

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально. 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 та витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духова шафа має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію. Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ГРИЛЬ
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

Підсмажений хліб	✓	200	2 - 5	4
Рибне філе / скибки	✓	200	30 - 40 *	4 3
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери	✓	200	30 - 50 *	4 3

* Переверніть страву через половину часу приготування

ТУРБОГРИЛЬ
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.

Смажене курча 1-1,3 кг	-	200	55 - 70 *	2 1
Ростбіф з кров'ю (1 кг)	-	200	35 - 50 **	2
Смажена картопля	-	200	45 - 55 **	2
Овочева запіканка	-	200	20 - 30	2

* Переверніть страву через половину часу приготування
** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

РОЗМОРОЖУВАННЯ
Для швидкого розморожування їжі. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР
Для страв з хрустким низом та м'яким верхом. Ідеально для приготування тортів з рідкою начинкою та без основи-напівфабрикату (наприклад, пироги, пироги зі сливами, пироги з сиром, а також піци з великою кількістю начинки) на одній полиці. Поставте продукти на полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу. Ця функція також ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів (наприклад, піци, смаженої картоплі, страудля, лазаньї). Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці продуктів.





ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на двох полицях (наприклад, риби, овочів, пирогів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

Іої	⌘	°C	⌚	⌚
Пирого з дріжджового тіста	✓	150 - 170	30 - 90	
Пиріг із начинкою	✓	150 - 190	35 - 90	
Печиво / тарталетки	✓	150 - 175	20 - 45	
Хліб / піца / фокача	✓	190 - 250	20 - 50	
Заморожена піца	✓	250	10 - 20	
Солоні пироги	✓	175 - 190	50 - 65	
Лазанья та м'ясо	✓	200	50 - 100 *	
М'ясо та картопля	✓	200	45 - 100 *	
Риба та овочі	✓	175	30 - 50 *	

* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад овочів та м'ясного рагу.

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені рецепти **Іої**, якщо потрібне попереднє прогрівання **⌘**, температура **°C**, час приготування **⌚**, приналежності та рівень **⌚** рекомендовані для приготування страви. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього 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 приладдя з комплексу й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

Позначення приладдя:

- Решітка
- Форма для випікання тортів на решітці
- Піддон/деко для випікання
- Форма для випічки на решітці або піддон / деко для випікання
- Для випікання із водою

. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЙ

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

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *регулятор вибору* і *ручку термостата* на значок **0 i**.

Після активації функції світлодіодний термостат засвітиться і знову вимкнеться, коли духову шафу досягне заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

. ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

Натискаючи *кнопку встановлення часу*, можна обрати різні режими, щоб зберегти або запрограмувати час готування.

Зверніть увагу: Якщо не виконувати жодних дій кілька секунд, пролунає звуковий сигнал, і всі налаштування будуть підтверджені.

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Для того, щоб активувати таймер, натисніть довготривало *кнопку часу*: на дисплеї з'явиться символ **⌚** (1).

Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок **+** і **-**: зворотній відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї з'явиться час доби, а символ **⌚** продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера (2).

Наприкінці тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал.



Зверніть увагу: Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, натисніть *кнопку часу* на 2 секунди.

НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

Після вибору та активації функції, щоб зупинити її автоматично, ви можете встановити час готування.

Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*: символ **⌚** блимає (3). Знову натисніть *кнопку встановлення часу*: DUR та AUTO блимають на дисплеї (4).

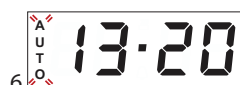
Встановіть тривалість за допомогою кнопок **+** та **-**.

Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис AUTO продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування (5).



Зверніть увагу: Щоб побачити, скільки часу залишилося, і змінити час, що залишився, повторіть описані вище кроки.

Коли встановлений час готування закінчиться, лунає попереджувальний сигнал, а готування припиняється (6).



Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал. Поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на значок **0 i**, щоб вимкнути духову шафу.

ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА / ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ

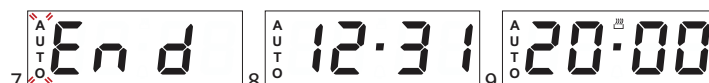
Ви можете відкласти запуск режиму, запрограмувавши час завершення готування.

Після налаштування тривалості натисніть *кнопку встановлення часу*, доки на дисплеї не з'явиться END (7).

Натисніть кнопки **+** і **-**, щоб обрати бажаний час завершення готування. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, символ **⌚** згасне, а напис AUTO продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування (8).

Зверніть увагу: Щоб переглянути та змінити налаштування, повторіть кроки, описані вище.

Функція залишатиметься призупиненою, доки не почне світитися символ **⌚**: у такому разі духову шафу автоматично переходить у вибраний режим готування (9).



Наприкінці тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал. Поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на значок **0 i**, щоб вимкнути духову шафу.

Зверніть увагу: Якщо обрати лише час завершення (без налаштування тривалості), функція негайно запуститься. Готування продовжуватиметься до потрібного часу завершення.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола. Забороняється застосовувати пароочисники. Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу. Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою. Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОЛОКНА.

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.

Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом. Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДА

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

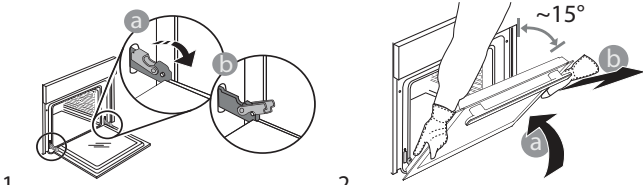
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

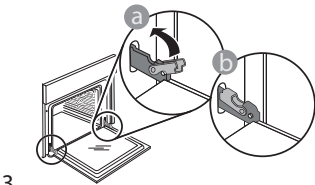
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 В, Т 300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і піднімайте фіксатори, проштовхуючи їх вперед, поки вони не будуть встановлені в положення розблокування (1). Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти і водночас тягнути їх угору, поки вони не вивільняться зі свого гнізда (2). Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть фіксатори в початкове положення (3): Переконайтеся, що повністю опустили їх. Легко натисніть, щоб пересвідчитися, що фіксатори знаходяться у правильному положенні.



Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

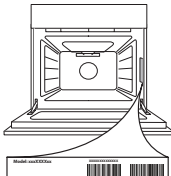
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Що робити, якщо...	Можливі причини	Усунення
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, чи залишилася несправність.



Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки, інструкцію з експлуатації, довідковий листок технічних даних та дані з електроспоживання:

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



400011358392