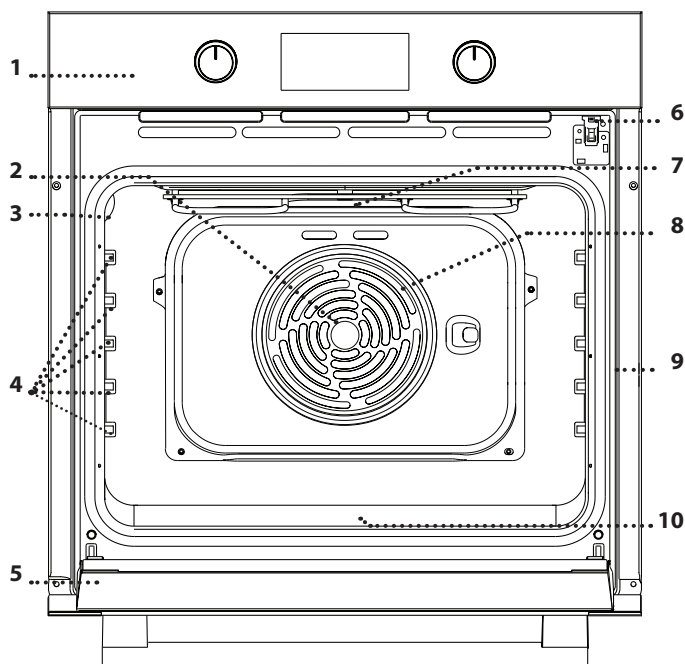


**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

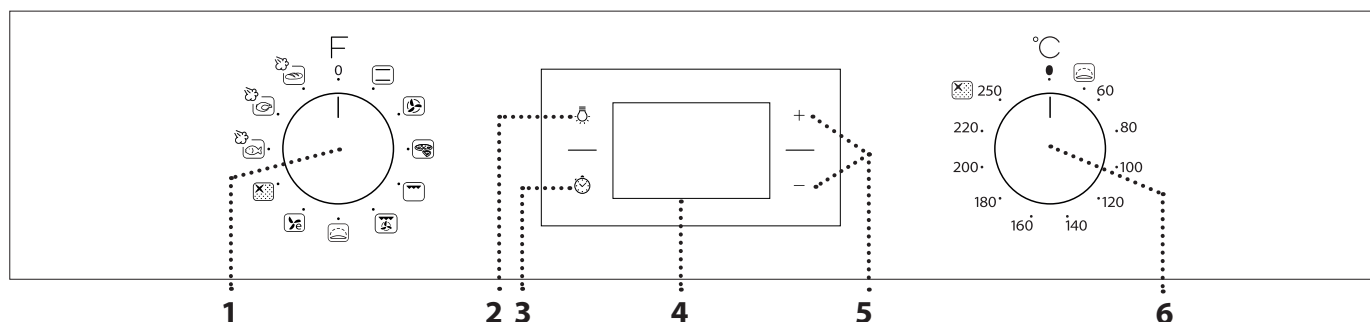
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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. Замок дверцят (зачиняє дверцята під час автоматичного очищування та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент / гриль
8. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. **STEAM** заглиблення для питної води

**ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ****1. РУЧКА ВИБОРУ**

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

**2. СВІТЛО**

Коли духову шафу увімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу у духовій шафі.

**3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

**4. ДИСПЛЕЙ****5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ**

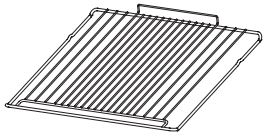
Для зміни налаштувань часу приготування.

**6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА**

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Зверніть увагу: Ручки висуваються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

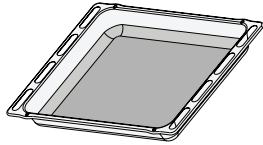
# ПРИЛАДДЯ

## РЕШІТКА



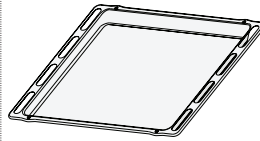
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

## ПІДДОН\*



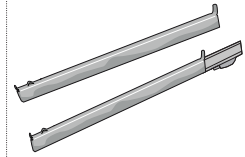
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## 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.

\* Наявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

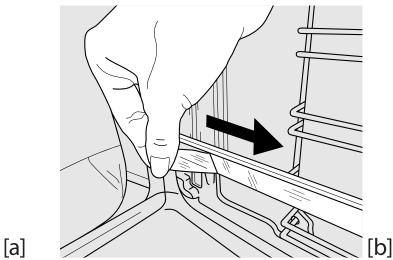
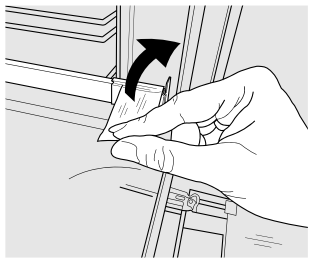
. Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямних наскільки це можливо.

. Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

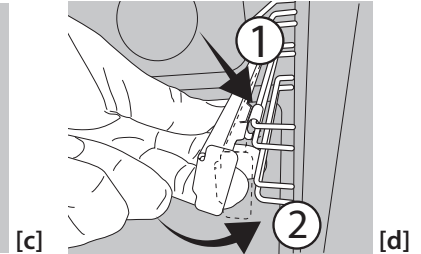
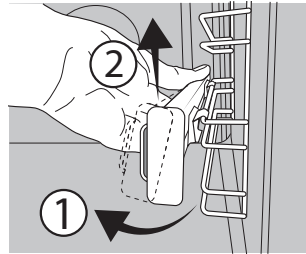


### ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

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


1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину направляючої, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця 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.


## ФУНКЦІЇ


 **СТАНДАРТНИЙ**  
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

 **ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ**  
Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє 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 деко для випікання.

 **ГРИЛЬ**  
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

 **ТУРБОГРИЛЬ**  
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.


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

 **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 .

 **АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ**  
Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури.



### STEAM

- РИБА 
- М'ЯСО 
- ХЛІБ 



Ці **STEAM**  функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духова шафа холодна, налейте питну воду на дно та виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. **Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.**


## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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




За допомоги кнопки + або – встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопки + або – встановіть значення хвилин і натисніть  для підтвердження.

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


### 2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Стандартно духова шафа запрограмована на роботу з потужністю більше 3 кВт («Hi» – високий рівень): Щоб духова шафа була сумісна з домашнім приладдям потужністю нижче 2,9 кВт («Lo» – низький рівень), необхідно змінити налаштування.

Щоб перейти до меню зміни налаштувань, поверніть *ручку вибору* в положення , а потім назад у положення 0.

Натисніть та утримуйте + та – протягом п'яти секунд одразу після цього.



За допомогою кнопок + або – змініть налаштування, потім натисніть та утримуйте кнопку  принаймні дві секунди для підтвердження.

### 3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова 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 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.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати 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.



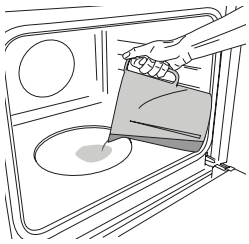
Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не буде запущена, якщо *ручка термостата* знаходиться в положенні **0**. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі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

### ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

Зверніть увагу: Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

### STEAM





Лише коли духову шафу охололо, заповніть заглиблення питною водою, необхідна кількість зазначена у відповідній таблиці готування. Покладіть продукти в духову шафу.

Налаштуйте та активуйте функцію **STEAM**: В кінці обережно відкрийте дверцята і дайте парі повільно вийти.

Зверніть увагу: Відкриття дверей та заливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

## 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.

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духову шафу досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.


## ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно 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 допомоги кнопки – скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

### ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: 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: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення **0**.

### ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.





Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення **0**, щоб вимкнути духову шафу.


Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.



## . НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натискайте , поки  і значок «00:00» та «00:00» не почне блимати на дисплеї.



За допомоги 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 миготіти, потім за допомоги кнопки – скиньте час до значення «00:00».

## . ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

**Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.**


**Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).**

Вийміть усі аксесуари – включно з напрямними решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.

При наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піро-циклу.














































































Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.












Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на позначку . Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене. На дисплеї відобразатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом «Piro».



Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня. Провітрійте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30 – 50	3 
		Так	160	30 – 50	2 
		Так	160	40 – 60	4 1  
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2 
		Так	160 – 200	40 – 90	4 2  
Печиво/тарталетки		Так	160	25 – 35	3 
		Так	160	25 – 35	3 
		Так	150	35 – 45	4 2  
Заварні тістечка		Так	180 – 210	30 – 40	3 
		Так	180 – 200	35 – 45	4 2  
		Так	180 – 200	35 – 45	5 3 1   
Безе		Так	90	150 – 200	3 
		Так	90	140 – 200	4 2  
		Так	90	140 – 200	5 3 1   
Піца / фокача		Так	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Так	190 – 250	20 – 50	4 2  
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	3 
		Так	230 – 250	10 – 25	4 2  
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 200	40 – 55	3 
		Так	180 – 200	45 – 60	4 2  
		Так	180 – 200	45 – 60	5 3 1   
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	3 
		Так	180 – 190	20 – 40	4 2  
		Так	180 – 190	20 – 40	5 3 1   
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	2 
Ягнятина/телятина/яловичина/свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	3 
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 – 190	110 – 150	3 
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200 – 230	50 – 100	2 
Індичка / гуска 3 кг		-	190 – 200	100 – 160	2 
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	2 

ФУНКЦІЇ						
	Традиційний режим	Примусове нагнітання повітря	Піца	Гриль	Турбо-гриль	Еко конвекція
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	Піддон / деко для випікання з 200 мл води	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 70	3
Підсмажений хліб		5'	250	2 – 6	5
Рибне філе / скибки		-	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери		-	250	15 – 30 *	5 4
Смажене курча (1-1,3 кг)		Так	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Ростбїф з кров'ю (1 кг)		Так	200 – 210	35 – 50 **	3
Нога ягняти / гомїлка		Так	200 – 210	60 – 90 **	3
Смажена картопля		Так	200 – 210	35 – 55	2
Овочева запіканка		-	200 – 210	25 – 55	3
М'ясо та картопля		Так	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 – 50 ***	4 2
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 – 100 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 – 180	100 – 150	3

\* Переверніть страву через половину часу приготування

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

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

#### STEAM

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ВОДА (мл)	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Рибне філе / котлети 0,5 – 2 см	STEAM	250	-	190 – 210	15 – 25	3
Ціла риба 300 – 600 г	STEAM	250	—	190 – 210	15 – 30	3
Ціла риба 600 г – 1,2 кг	STEAM	250	—	180 – 200	25 – 45	3
Ягнятина / яловичина / свинина 1 кг	STEAM	250	—	170 – 190	60 – 100	3
Ростбїф з кров'ю 1 кг	STEAM	250	—	190 – 210	40 – 55	3
Гомїлка ягняти 500 г – 1,5 кг	STEAM	250	—	170 – 190	60 – 75	2
Курка / цесарка / качка Ціла 1 – 1,5 кг	STEAM	250	—	200 – 220	55 – 75	2
Курка / цесарка / качка Шматками, 500 г – 1,5 кг	STEAM	250	—	200 – 220	40 – 60	3
Курятина / кролятина / качатина Ціла, 3 кг	STEAM	250	—	160 – 180	100 – 140	2
Хлібна булочка 80 – 100 кг	STEAM	200	—	200 – 220	30 – 45	3
Бутербродний хліб у формі 300 – 500 г	STEAM	250	—	170 – 190	45 – 60	3
Буханка хліба 500 г – 2 кг	STEAM	250	—	160 – 170	50 – 100	2
Багети 200 – 300 г	STEAM	250	—	200 – 220	30 – 45	3

Вказаний час включає етап попереднього нагрівання: рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування при запуску функції.

ФУНКЦІЇ							Риба	М'ясо	Хліб
ПРИЛАДДЯ	Традиційний режим	Примусове нагнітання повітря	Піца	Гриль	Турбо-гриль	Еко конвекція			
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води				

# ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духові шафа охолола. Забороняється застосовувати пароочищувачі.

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

Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхню 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 поверхню 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, бажано 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 видалити з дна накип, що залишився після **STEAM** циклів приготування, ми рекомендуємо очистити камеру духовки засобами, рекомендованими службою

післяпродажного обслуговування (дотримуйтесь інструкцій, наведених на виробі).

Очищення рекомендується принаймні кожні 5 – 10 **STEAM** циклів приготування.

• Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимального результату. При наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.

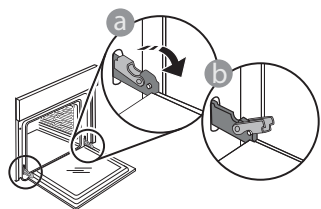
• Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.

• Очищуйте скло дверцят з використанням відповідного рідкого м'якого засобу.

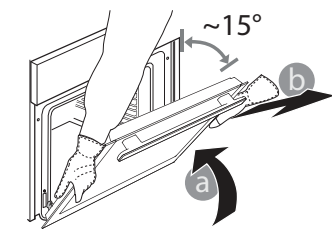
## ПРИЛАДДЯ

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.

## ЗНЯМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ



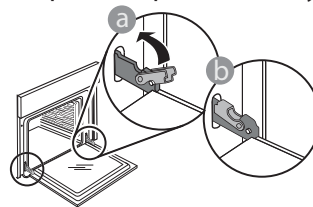
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда.

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 в пазі.



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

Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.

5. 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.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

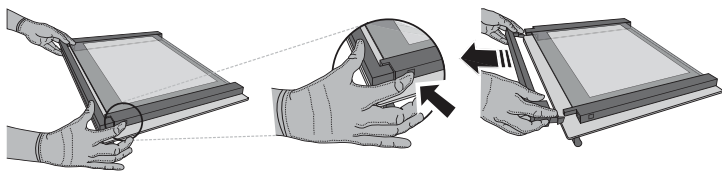
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт / 230 В, T300 °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 відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

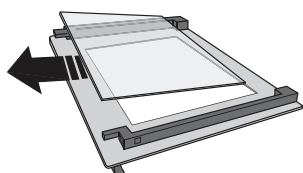


## CLICK & CLEAN – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

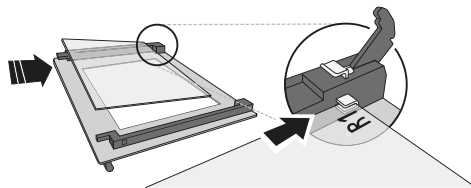
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



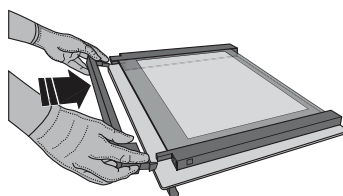
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що маркування «R» можна побачити у лівому кутку. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



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



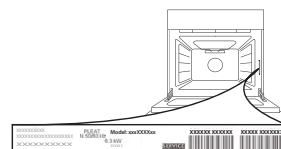
## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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, чи залишилася несправність.
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.



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

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



400011552671