



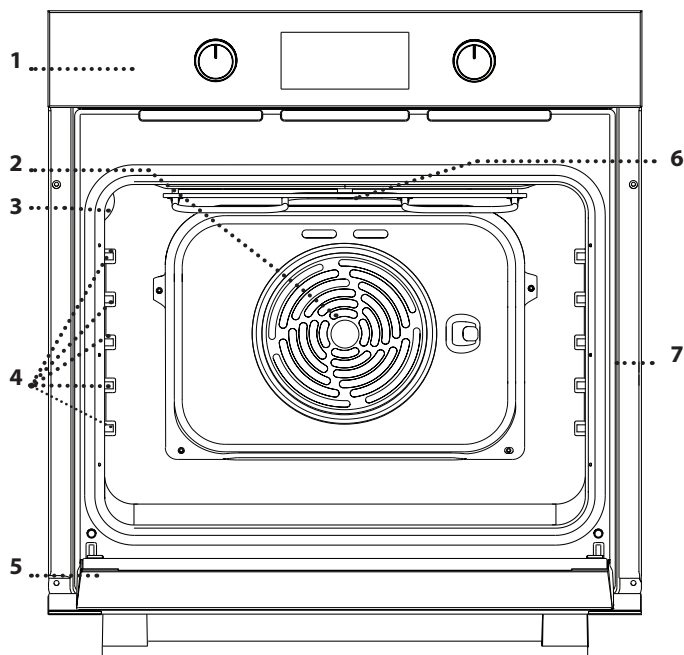
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

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



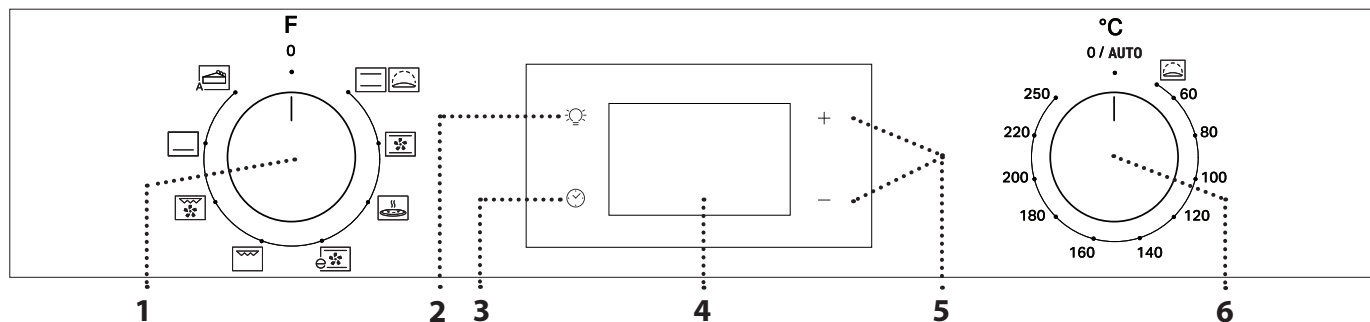
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



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


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.

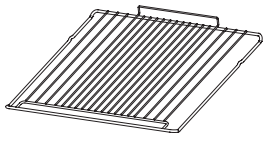
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

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

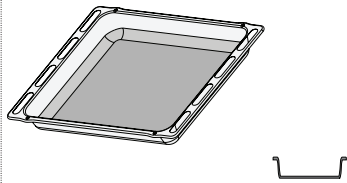
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



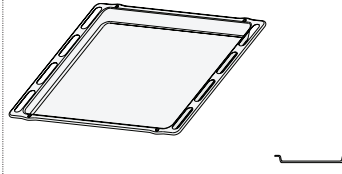
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



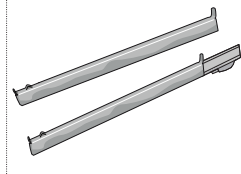
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на 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

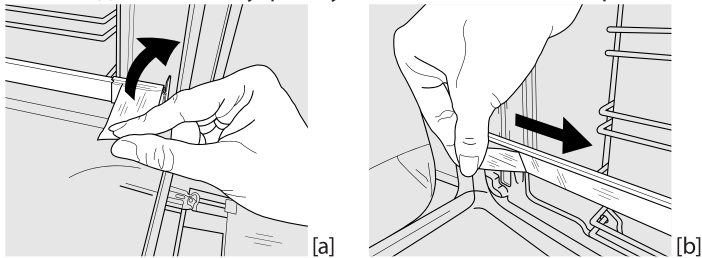
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

• 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.

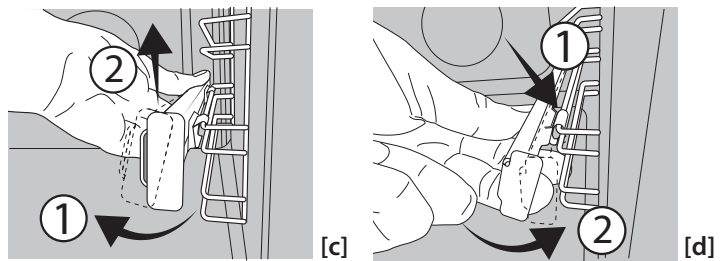


ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

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]

Зацепіть 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 напрямної, 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.


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 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, потрібно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовка 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 піч має бути порожньою.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях.



ПІЦА

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



ECO FORCED AIR (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 ввімкнути, натиснувши кнопку



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і приготування 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 налийте у нього 200 мл питної води.



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбівів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Корисна функція для підрум'янювання страви знизу. Рекомендується також використовувати цю функцію для повільного приготування, щоб наприкінці приготування страв утворювався дуже рідкий або концентрований сік та підливка.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовка холодна. Ручка термостата повинна залишатися в положенні 0 / AUTO, оскільки температура задається автоматично самою функцією.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

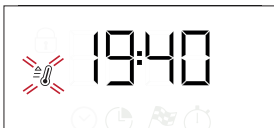


2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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 запуститься, якщо ручка термостата знаходиться в положенні 0 AUTO. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.



ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Rising» (Підняття), поверніть ручку термостата в положення «Rising» (Підняття) (40 °C) та встановіть ручку вибору функції в положення «Conventional» (Звичайний режим); Поставте страву в духову шафу після сигналу прогрівання. Накрийте тісто вологою тканиною або поставте миску з водою на дно камери, щоб створити вологе середовище.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплеї блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання. Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази 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 гасне, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку виріб вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору функції 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 того як задано час приготування, запуск функції можна відкласти, запрограмувавши час 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: функція залишається на паузі, поки вона не запускатиметься автоматично в час, вирахований на основі вибраного часу закінчення приготування.

Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, повернувши *ручку вибору* в положення **O / 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.





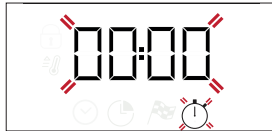
Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення **O**, щоб вимкнути духову шафу.


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



5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу 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.

Зверніть увагу: 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 | 3 |
| | | Так | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Так | 160 | 40–60 | 4 |
| Пиріг із начинкою (чизкейк, 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, 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 |
| 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 |

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ |
|---|---------|-----------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Ковбаски/кебаби/поребрини/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 запїканка | | - | 200–210 | 25–55 | 3 |
| М'ясо та картопля | | Так | 190–200 | 45 – 100 *** | 4 1 |
| Риба й овочї | | Так | 180 | 30 – 50 *** | 4 2 |
| Лазанья та м'ясо | | Так | 200 | 50 – 100 *** | 4 1 |
| Повноцїнна страва: Фруктовий пирїг (рївень 5) / лазанья (рївень 3) / м'ясо (рївень 1) | | Так | 180 - 190 | 40 – 120 *** | 5 3 1 |
| Смажене м'ясо/фаршированї шматки м'яса | | - | 170 – 180 | 100 – 150 | 3 |

* Перевернїть страву, коли мине половина часу приготування

** Перевернїть страву через двї третини часу приготування (якщо необхідно).

*** Передбачувана тривалїсть часу: страви можна виймати з духової шафи через рїзні промїжки часу, залежно вїд особистого смаку.

Вїдображається перїод часу без фази попереднього прогрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тїльки пїсля досягнення необхідної температури.

| ПРИЛАДДЯ | | | | | |
|----------|---------|--------------------------------|--|-----------------------------|---|
| | Решїтка | Форма для випїкання на решїтцї | Деко для випїкання/ лоток або форма для випїкання на решїтцї | Пїддон / деко для випїкання | Пїддон / деко для випїкання з 200 мл води |

| ФУНКЦІЇ | | | | | | |
|---------|-------------|------------------------|--------------|-------|-------------|----------------------------------|
| | Стандартний | Випїкання з конвекцїєю | Pizza (Пїца) | Гриль | Турбо гриль | Примусове нагнїтання повїтря Eco |

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш нїж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачї.

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

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно вїд'їднати духову шафу вїд електромережї.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протрїть поверхнї вологою тканиною з мїкрофїбри. Якщо вони дуже бруднї, додайте кїлька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протрїть сухою ганчїркою.

Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-якї з цих засобів випадково потраплять на поверхнї приладу, негайно зтрїть їх вологою ганчїркою з мїкроволоконна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Пїсля кожного використання дайте духовїй шафї охолонути, а потїм очистїть її вїд будь-якого осаду чи плям вїд продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла.

Щоб висушити конденсат, який утворився внаслїдок готування страв їз високим вмістом води, дайте духовїй шафї повнїстю охолонути, а потїм витрїть її тканиною або губкою.

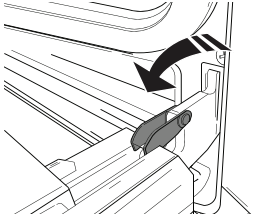
- Для полегшення очищення скла дверцята легко знїмаються і потїм встановлюються на мїсце
- Скло дверцят мийте вїдповїдним рїдким мийчим засобом.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчинї мийного засобу вїдразу пїсля використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досї гаряче. Залишки їжі можна видалити щїткою або губкою.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

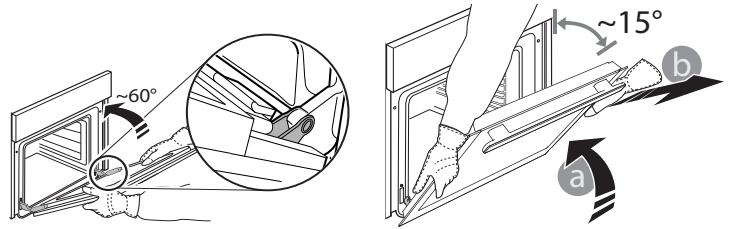
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

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

Щоб зняти дверцята, зачиняйте 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 в пазі.

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

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.

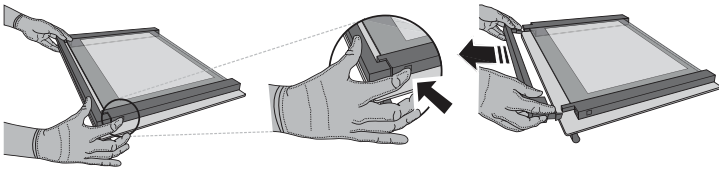
Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009).

Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

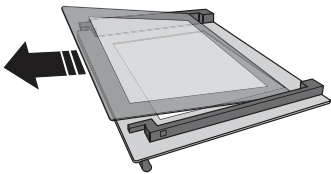
— Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

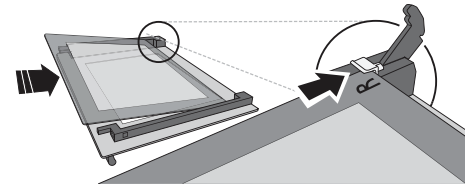
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



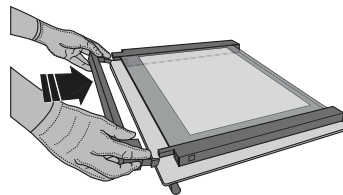
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть на проміжну панель (позначену літерою «R») 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.

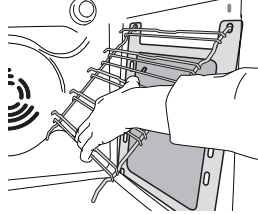
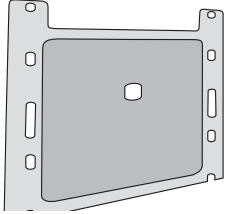


4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

Цю духову піч оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



З метою найбільш ефективного використання властивостей самоочищення каталітичних панелей рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200° С протягом приблизно однієї години з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому піч має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте духовій шафі охолонути.

Зверніть увагу: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості. Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

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 центра післяпродажного обслуговування клієнтів. |

* Доступно лише на деяких моделях



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.

