

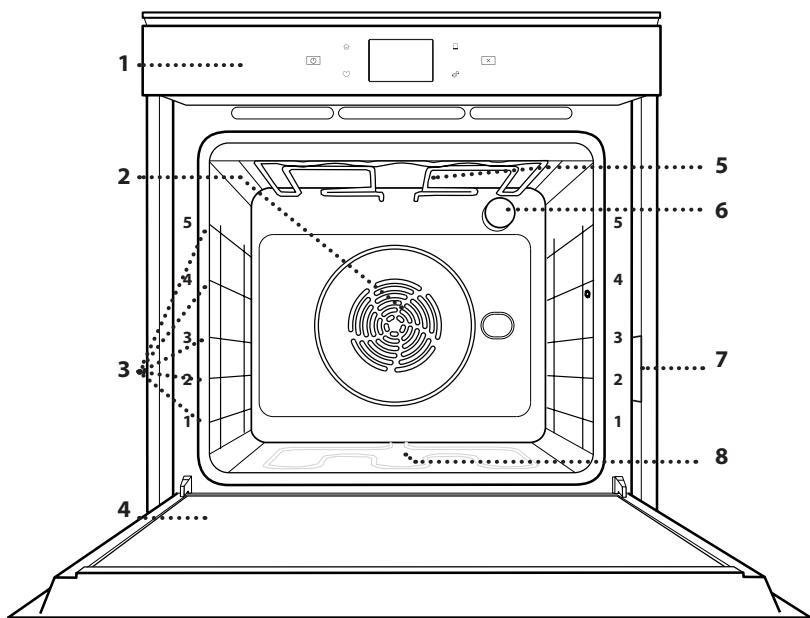


**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ
WHIRLPOOL**
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте
свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register



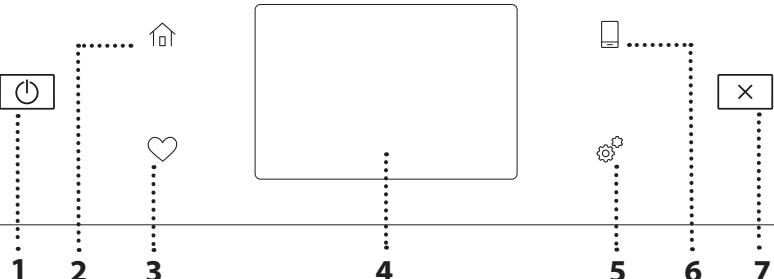
Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

6. ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

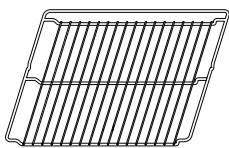
Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

7. СКАСУВАННЯ

Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



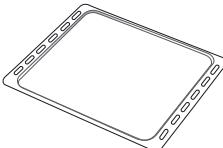
Використовується для приготування страв або як підставка для каструлі, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПІДДОН



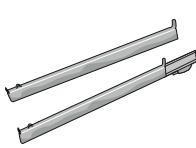
Використовується у якості деки для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

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 відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

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

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

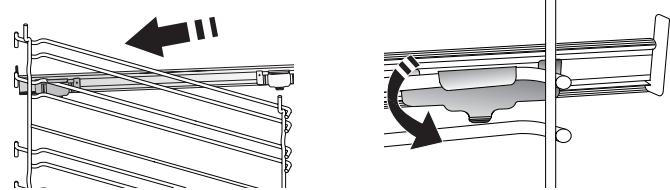
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, піdnіміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх до верхнього гнізда. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафі і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтесь, що положі можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ



РУЧНІ ФУНКЦІЇ

• ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

• СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

• 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 готованні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

• ТУРБОГРИЛЬ

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

• ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ

Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готовити різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

• ФУНКЦІЇ COOK 4

Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтесь рекомендацій таблиці приготування.

• ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готовання м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ПІДІГРІВ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовна шафа її досі гаряча після циклу готовування.

» ПРОСТИ СТРАВИ

Для приготування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готовить всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.

» MAXI COOKING

Для готовання великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готовання рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.

» КОНВЕКЦІЯ ECO

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готовування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

• ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готовування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

6th SENSE

Це дає змогу готовувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайрашче застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готовування.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Щоб зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне
значення або пункт меню.



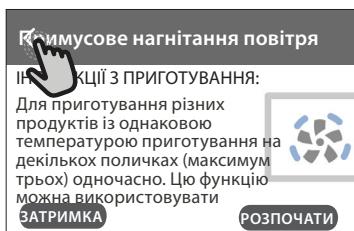
Щоб прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб
прокрутити елементи або значення.



Щоб підтвердити налаштування або перейти до
наступного екрана:
Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».



Повернутися до попереднього екрана:
Торкніться < .



ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши  , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБІР МОВИ

Після первого вимикання приладу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Торкніться потрібної мови.

Натискання  поверне вас назад до попереднього екрана.

2. ВИБІР РЕЖИМУ НАЛАШТУВАНЬ

Після вибору мови на дисплей з'явиться запит вибору між «ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ» (корисно для роздрібних продавців, лише для відображення результатів) або продовженням, якщо натиснути «ДАЛІ».

3. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Функція 6th Sense Live дозволяє дистанційно керувати духовою шафою з мобільного пристроя. Щоб отримати можливість дистанційно керувати пристроям, спочатку потрібно повністю завершити процес налаштування підключення. Цей процес необхідно виконати, щоб зареєструвати ваш пристрій і підключити його до домашньої мережі.

- Торкніться «НАСТРОЇТИ ЗАРАЗ», щоб продовжити налаштування підключення.

Або торкніться «ПРОГУСТИТИ», щоб підключити виріб пізніше.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для використання цієї функції необхідно мати: Смартфон або планшет, а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету. Будь ласка, використовуйте смарт-пристрій, щоб перевірити, чи сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристроя.

Мінімальні вимоги.

Смарт-пристрій: Android з екраном 1280x720 (або вище) або iOS.

Перегляньте в магазині застосунків їхню сумісність з версіями Android або iOS.

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц WiFi b/g/n.

1. Завантажте застосунок 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристроя є завантаження застосунка на свій мобільний пристрій. Застосунок 6th Sense Live допоможе вам під час усіх кроків, перелічених тут. Ви можете завантажити застосунок 6th Sense Live з App Store або Google Play Store.

2. Створення облікового запису

Якщо ви цього ще не зробили, вам потрібно створити обліковий запис. Це дозволить вам підключати свої пристрої, а також переглядати і керувати ними дистанційно.

3. Реєстрація вашого пристроя

Дотримуйтесь інструкції у застосунку, щоб

зареєструвати пристрій. У процесі реєстрації вам знадобиться ідентифікатор смарт-пристрою Smart Appliance IDentifier (SAID). Його унікальний код можна знайти на ідентифікаційній таблиці, прикріплений до виробу.

4. Підключення до Wi-Fi

Дотримуйтесь процедур встановлення сканування для підключення. Застосунок допоможе вам підключити пристрій до бездротової мережі у вашому будинку.

Якщо ваш маршрутизатор підтримує WPS 2.0 (або вище), оберіть «ВРУЧНУ», потім торкніться «Налаштування WPS»: На бездротовому маршрутизаторі натисніть кнопку «WPS», щоб встановити зв'язок між двома виробами.

За потреби ви також можете підключити виріб вручну, використовуючи «Пошук мережі».

Код SAID використовується для синхронізації смарт-пристрою з пристроям.

MAC-адреса відображається для модуля Wi-Fi.

Процедуру підключення потрібно буде виконати ще раз, якщо ви зміните налаштування маршрутизатора (наприклад, ім'я мережі або пароль чи провайдера)

. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 Ампер): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 Ампер).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

5. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готовувати 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. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання пристроя.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та 6th Sense.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибрали необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразиться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.

Якщо це доступно для функції, можна торкнутися  для активації попереднього нагрівання.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духові шафи готую протягом певного часу. Після завершення часу приготування готовання припиняється автоматично.

- Щоб налаштувати тривалість, торкніться «Задати час приготування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість під час приготування та, таким чином, вручну закінчити готовання, торкніться значень тривалості, а потім оберіть «СТОП».

3. ФУНКЦІЇ SET 6th SENSE

Функції 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категорією продуктів в меню «СТРАВИ 6th SENSE» (див. відповідні таблиці) та функціями рецептів у меню «LIFESTYLE».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАПУСКУ / ВІДКЛАДЕНИЙ ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ

Ви можете відкласти початок приготування до запуску функції: Функція запуститься або завершиться в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску або завершення.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти до духової шафи і закрийте дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

У разі програмування часу відкладеного запуску готовання фазу попереднього прогрівання буде скасовано:

Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готовання буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться .

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духові шафи нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готовання, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

- Натисніть  для зупинки активної функції в будь-який час.

6. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання. Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духові шафи досягла встановленої температури.

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята і торкніться «ГОТОВО», щоб почати приготування.

Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погрішити остаточний результат готовання. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готовання не включає фазу попереднього нагрівання.

7. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готовання. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готовання.

Перед завершенням приготування духові шафи може нагадати вам перевірити страву таким же чином.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї

- відобразиться дія, яку потрібно виконати.
- Перевірте страву.
 - Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готовування.

8. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, і дисплей покаже, що готовування завершено. У деяких функціях після завершення готовування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.

- Торкніться  , щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться  , щоб зберегти подовження готовування.

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленаого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення функції торкніться  , щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування. Дисплей дозволяє зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.

- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.
- Натисніть «ЗБЕРЕГТИ ЯК ОБРАНЕ», щоб зберегти функцію.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНИ

Для перегляду обраного натисніть  : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки
- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «START», щоб розпочати готовування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані обраного ви можете додати зображення чи назву до обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗМІНИТИ».
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

На екрані обраного також можна видалити збережені функції:

- Торкніться  на функції.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ».

Ви також можете налаштувати час, коли відображаються різні страви:

- Натисніть  .
 - Оберіть  «Особисті налаштування».
 - Оберіть «Час і дати».
 - Торкніться «Час трапез».
 - Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
 - Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.
- Часовий інтервал можна поєднати лише зі стравами.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть  , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.

ДІСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Торкніться .

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.

СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

ПІРОЛІТИЧНИЙ ЦИКЛ САМООЧИЩЕННЯ

Для усунення бризок, що утворилися під час готовування з використанням циклу за дуже високої температури. Доступні три цикли самоочищення з різною тривалістю: висока, середня, низька. Рекомендуємо використовувати швидкий цикл через регулярні інтервали та повний цикл, якщо духовна шафа сильно забрудниться.

Не торкайтесь 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 решітками - з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духовна шафа встановлена 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.
- Оберіть один з доступних циклів відповідно до ваших потреб.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати обрану функцію. Двері заблокуються автоматично, і духовна шафа почне цикл самоочищення: на дисплей з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпекного рівня.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Натисніть «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

БЕЗ ЗВУКУ

Торкніться значка, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.

БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб активувати блокування:

- Торкніться  значка.

Щоб деактивувати блокування:

- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по відображуваному повідомленню.



ДОДАТКОВІ РЕЖИМИ

Для вибору режиму «Шабат» та доступу до керування потужністю.



ОСОБИСТІ НАЛАШТУВАННЯ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.



WI-FI

Для зміни налаштувань або налаштування нової домашньої мережі.



ІНФОРМАЦІЯ

Щоб вимкнути «Збереження демонстраційного режиму», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛІЦІЯ I ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 – 200	30 - 85	
		Так	160 – 200	35 - 90	
		Так	150	20 - 40	
Печиво / пісочне печиво		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка / кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35 - 45 *	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130 - 150	
		Так	90	140 - 160 *	
Піца / хліб / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 - 230	20 - 50	
		Так	220 - 240	25 - 50 *	
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	
		Так	250	10 - 20	
		Так	220 - 240	15 - 30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	180 - 190	45 - 55	
		Так	180 - 190	45 - 60	
		Так	180 - 190	45 - 70 *	
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20 - 40 *	
Лазанія / відкриті пироги / запіканки з макаронами / Канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	

ФУНКЦІЇ

Стандартний

Конвекція

Випікання з конвекцією

Гріль

Турбогріль

Maxi Cooking

Cook 4

Конвекція ECO

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛІЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Ягнітина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		—	170	110 - 150	
Курятини / кролятини / качатина 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска (3 кг)		Так	190 - 200	80 - 130	
Запечена риба / у пергаменті(філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	
Тост		—	3 (висока)	3 - 6	
Рибне філе / стейки		—	2 (Середня)	20 - 30 **	
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		—	2 - 3 (середня - висока)	15 - 30 **	
Жарена курятини (1-1,3 кг)		—	2 (Середня)	55 - 70 ***	
Ніжка ягняти / гомілки		—	2 (Середня)	60 - 90 ***	
Смажена картопля		—	2 (Середня)	35 - 55 ***	
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	
Печиво		Так	135	50 - 70	
Тарті		Так	170	50 - 70	
Круглі піци		Так	210	40 - 60	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40 - 120	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 *	
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 *	
Риба та овочі		Так	180	30 - 50 *	
Фаршировані шматки м'яса		—	200	80 - 120 *	
М'ясна вирізка (кріль, курка, ягня)		—	200	50 - 100 *	

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

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

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

Список таблиць: рецепти, для яких потрібне попереднє прогрівання, температура (°C), рівень грилю, час приготування (хвилини), приладдя та рівень, рекомендований для приготування страви. Відлік часу готовування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готовування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готовування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтесь наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

ФУНКЦІЇ



Стандартний



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



Maxi Cooking



Cook 4



Конвекція Eco

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Категорії страв		Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Свіжа лазанья	2	500 - 3000 г	
	Заморожена лазанья	2	500 - 3000 г	Приготуйте за своїм улюбленим рецептром. Налийте зверху соус бешамель і посыпте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
М'ЯСО	Яловичина	Жарена яловичина 3	600 - 2000 г	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залишіть принаймні за 15 хвилин перш, ніж розрізати на порції
	Гамбургер	5 4	1,5 - 3 см	Перед готуванням змастіть олією і посыпте сіллю. Переверніть через 3/5 часу готування.
Свинина	Печеня зі свинини	3	600 - 2500 г	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залишіть страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.
	Свинячі реберця	5 4	500 - 2000 г	Перед готуванням змастіть олією і посыпте сіллю. Переверніть через 2/3 часу готування
Курятина	Жарена курятинна	2	600 - 3000 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою додори
	Філе/грудка	5 4	1 - 5 см	Перед готуванням змастіть олією і посыпте сіллю. Переверніть через 2/3 часу готування
М'ясні страви	Кебаб	5 4	одна решітка	Перед готуванням змастіть олією і посыпте сіллю. Переверніть через 1/2 часу готування
	Сосиски й сардельки	5 4	1,5 - 4 см	Рівномірно розподіліть на решітці. Переверніть через 3/4 часу готування
РИБА ТА МОРПРОДУКТИ	Смажене філе й риба	Філе 3 2	0,5 - 2,5 см	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
	Заморожене рибне філе	3 2	0,5 - 2,5 см	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
Морепродукти на грилі	Молюски	4	одне деко	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
	Мідії	4	одне деко	
ОВОЧІ	Креветки	4 3	одне деко	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
	Великі креветки	4 3	одне деко	
Смажені овочі	Картопля	3	500 - 1500 г	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
	Фаршировані овочі	3	100 - 500 г кожен	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
Печені овочі	Інші овочі	3	500 - 1500 г	
	Картопля	3	1 піддон	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
ПРИЛАДДЯ	Помідори	3	1 піддон	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
	Перці	3	1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептром. Посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
ПРИЛАДДЯ	Броколі	3	1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептром. Налийте зверху соус бешамель і посыпте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
	Цвітна капуста	3	1 піддон	
ПРИЛАДДЯ	Інше	3	1 піддон	
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці		
			Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	
			Піддон / деко для випікання	
			Піддон із 500 мл води	

Категорії страв		Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ПИРОГИ ТА ІНША ВИПІЧКА	Бісквіт у формі з фольги	2	0,5 - 1,2 кг	Підготуйте 500-900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
	Печиво	3	0,2 - 0,6 кг	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктовою есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуйте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання
	Заварне тістечко	3	1 піддон	Рівномірно розподіліть на деку для випікання. Охолодіть перед подачею
	Тарт у формі з фольги	3	0,4 - 1,6 кг	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктовою есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і покладіть у форму. Заповніть мармеладом
	Штрудель	3	0,4 - 1,6 кг	Підготуйте суміш з нарізаного яблука, кедрових горішків, кориці та мускатного горіха. Покладіть трохи масла в кастрюлю, посыпте цукром і варіть 10-15 хвилин. Загорніть в тісто і складіть зовнішню частину
	Фруктовий пиріг	2	0,5 - 2 кг	Покладіть тісто на глибоке деко і посыпте дно панірувальними сухарями, щоб зібрали сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею
СОЛОНІ ПИРОГИ		2	800 - 1200 г	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8-10 порцій, і проколіть її виделкою, заправте тістечка згідно з улюбленим рецептром
ХЛІБ	Рулети	3	60 - 150 г кожен	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте рулети перед підійманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підіймання тіста
	Бутерброд у формі з фольги	2	400 - 600 г кожен	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підіймання тіста
	Великий хліб	2	700 - 2000 г	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
ПІЦА	Багети	3	200 - 300 г кожен	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте багети у рулети перед підійманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підіймання тіста
	Тонка піца	2	кругле деко	Замісіть тісто для піци із 150 мл води, 15 г дріжджів, 200-225 г борошна, солі та олії. Залиште його підніматися, використовуючи спеціальну функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деці для випікання. Додайте верхній шар з томатів, сиру моцарела та шинки
	Товста піца	2	кругле деко	
Заморожена піца		2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 шари	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на решітці

ПРИЛАДДЯ

Решітка

Лист духової шафи
для випікання або
форма для випічки
на решітціПіддон / деко для
випікання
або лист духової шафи
для випікання на решітціПіддон / деко для
випіканняПіддон із 500 мл
води

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолола.
Забороняється застосовувати пароочищувачі..

Забороняється використовувати дротяні 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

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроловокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтесь корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроловокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, T300°C. Лампа, що використовується у

високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичної очистки для отримання оптимальних результатів після очищування.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

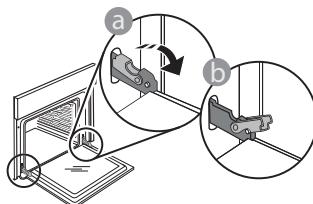
ПРИЛАДДЯ

- 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.

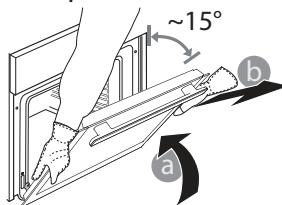
виробі, розроблена спеціально для побутових електрических приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. Не торкайтесь ламп огорелими руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтесь духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯ

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



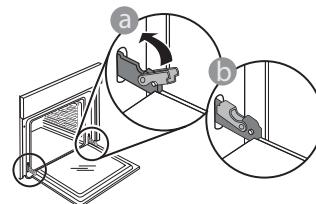
- Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



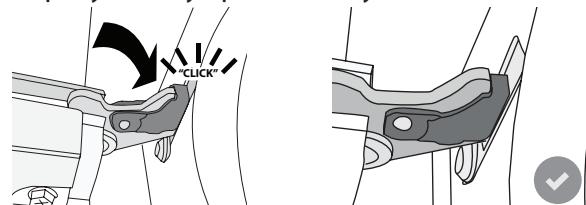
Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами

та закріпіть верхню частину в пазі.

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



- Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають 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.

Які Wi-Fi-протоколи підтримуються?

Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?

Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

Яка версія WPS підтримується?

WPS 2.0 або вище. Зверніться до документації маршрутизатора.

Чи є відмінності у використанні смартфонів (або планшета) з Android та iOS?

Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте, це не має принципового значення.

Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний 3G-модем?

Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристройів.

Як я можу перевірити, чи працює мое домашнє інтернет-з'єднання, і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?

Ви можете пошукати свою мережу на своєму смарт-пристрої. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?

Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначений MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристройів.

Де я можу знайти MAC-адресу пристрою?

Натисніть  , потім торкніться  Wi-Fi або подивітесь на приладі: на ньому знаходитьться етикетка з SAID і MAC-адресою. MAC-адреса складається з комбінації цифр і букв, що починаються з «88: e7».

Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Щоб перевірити, чи видно мережу пристрою і чи підключена вона до хмари, використовуйте смарт-пристрой і додаток «6th Sense Live».

Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?

Переконайтесь, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність.

Переконайтесь в тому що кількість ваших пристройів з підтримкою WiFi не перевищує максимально допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від духової шафи?

Зазвичай сигнал WiFi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу, з якого зроблені стіни. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрой поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає приладу?

Ви можете використовувати певні пристрой для розширення вашого домашнього Wi-Fi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори Wi-Fi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки приладу).

Як дізнатися називу і пароль моєї бездротової мережі?

Див. користувальнику документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристроя за допомогою підключенного приладу.

Що я можу зробити, якщо мій маршрутизатор використовує сусідський WiFi-канал?

Налаштуйте маршрутизатор для використання вашого домашнього WiFi-каналу.

Що робити, якщо на дисплеї відображається або духова шафа не може встановити стабільне з'єднання з домашнім маршрутизатором?

Прилад може бути успішно підключений до маршрутизатора, але він не має доступу до Інтернету. Для підключення приладу до мережі Інтернет необхідно перевірити налаштування маршрутизатора і/або каналу передачі даних.

Налаштування маршрутизатора: Потрібно увімкнути NAT, правильно налаштувати брандмауер і DHCP. Підтримується наступне шифрування паролів: WEP, WPA, WPA2. Щоб спробувати інший тип шифрування, див. «Посібник з експлуатації маршрутизатора».

Канал передачі даних: Якщо ваш інтернет-провайдер обмежив кількість MAC-адрес, доступних для підключення до Інтернету, можливо, ви не зможете підключити свій пристрой до хмари. MAC-адреса — це унікальний ідентифікатор пристроя. Будь ласка, зверніться до вашого провайдера інтернет-послуг, як підключати до Інтернету пристрой, відмінні від комп'ютера.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Налаштувавши мережу, вимкніть живлення, зажекайте 20 секунд, а потім увімкніть духову шафу: Переконайтесь, що програма відображає статус призначеного для користувача інтерфейсу приладу.

Відображення певних налаштувань в застосунку може зайняти деякий час.

Як я можу змінити свій профіль Whirlpool, не відключаючи при цьому свої прилади?

Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видаляти свої прилади зі старого облікового запису, до того, як перемістити їх в новий.

Що робити в разі заміни маршрутизатора?

Ви можете зберегти одні і ті ж налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з приладу і повторно налаштовувати параметри.

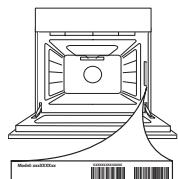
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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 дисплей 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». Натисніть , торкніться і оберіть «Factory Reset». Усі збережені налаштування будуть видалені.
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 Ампер. Щоб змінити її, натисніть , оберіть «Додаткові режими» і після цього оберіть «Керування потужністю».
Духова шафа не нагрівається.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть , торкніться «Інформація» і після цього оберіть «Демонстраційний режим» для виходу.
На дисплеї відобразиться значок .	Маршрутизатор Wi-Fi вимкнений. Налаштування параметрів маршрутизатора змінилися. Сигнал бездротового з'єднання не досягає приладу. Духова шафа не може забезпечити стабільний доступ до домашньої мережі. Підключення не підтримується.	Перевірте, чи підключений маршрутизатор Wi-Fi до Інтернету. Переконайтесь, що потужність сигналу Wi-Fi поблизу приладу належна. Спробуйте перезавантажити маршрутизатор. Див. розділ «Wi-Fi. Запитання та відповіді» Якщо параметри домашньої бездротової мережі змінилися, встановіть з'єднання з мережею: Натисніть , торкніться «WiFi» і потім оберіть «Підключення до мережі».
Підключення не підтримується.	Дистанційне керування не дозволено у вашій країні.	Перед придбанням перевірте, чи дозволено у вашій країні дистанційне керування електронними пристроями.



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 служби післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool



400011535728