



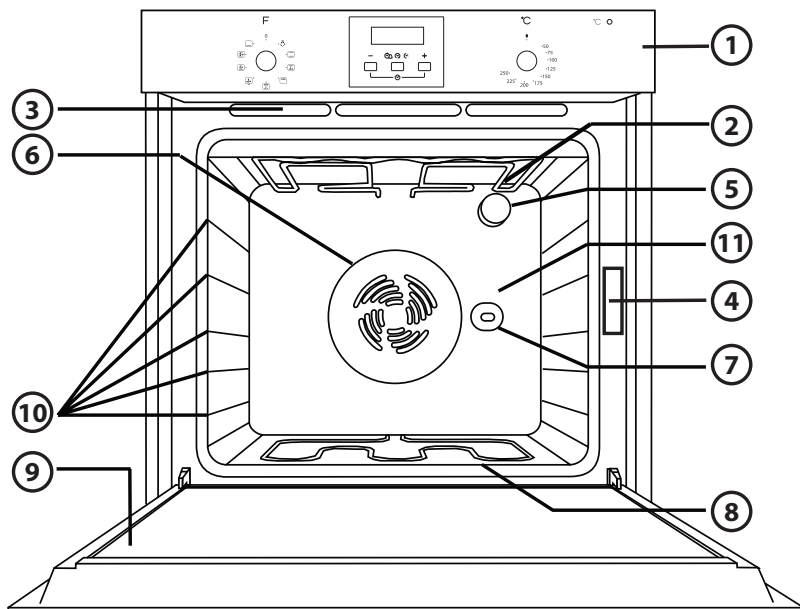
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ WHIRLPOOL

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



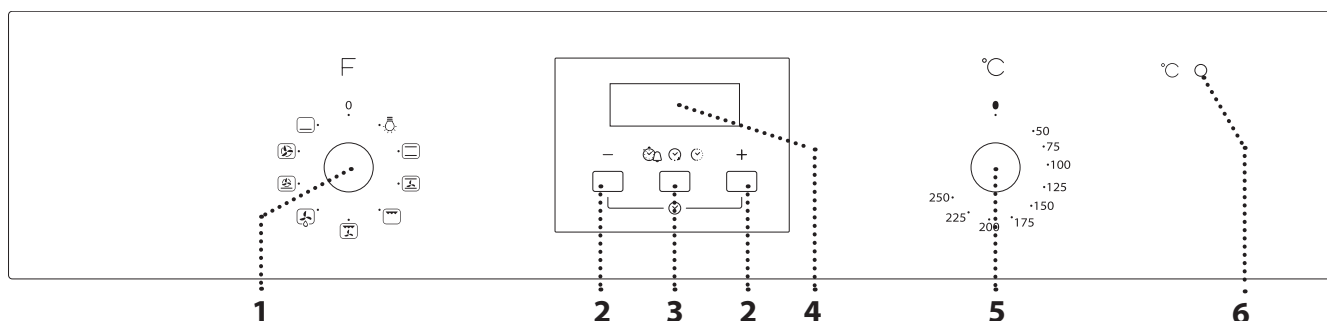
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Система охолодження (за наявності)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Світло
6. Система вентиляції для режиму випікання (за наявності)
7. Рожен (за наявності)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію.
Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення O/F.

2. КНОПКИ «+» І «-»

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

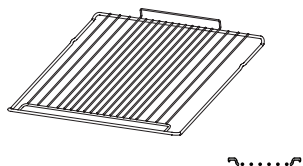
Поверніть ручку, щоб встановити бажану температуру.

6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

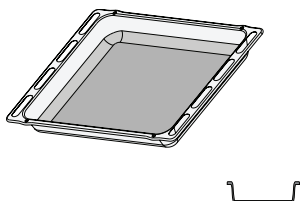
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

ПРИЛАДДЯ

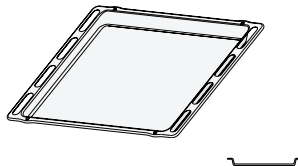
РЕШІТКА



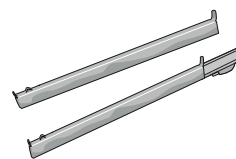
ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ВИСУВНІ НАПРЯМНІ (ЗА НАЯВНОСТІ)



Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбанної моделі.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

• . Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахилою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

ФУНКЦІЇ

О ВИМК.

Для припинення готування і вимкнення духової шафи.



ЛАМПОЧКА

Для вмикання/вимкання освітлення духової шафи.



ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимкнеться, коли шафа буде готова і в неї можна буде поставити їжу.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для випікання пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування. Використовуйте полицю 2 для готування лише на одній полиці, а полиці 2 і 4 – для приготування на двох полицях. Перед готуванням прогрійте духову шафу.



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та приготування хліба для тостів. Поставте продукти на полицю 4. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-тю полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи мають бути закритими.



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви в процесі готування. Установіть його на 1-шу або 2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для рівномірнішого підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.



РОЗМОРОЖУВАННЯ

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



ВНИЗУ + ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Також для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риба, овочі, торти), максимум на двох полицях одночасно. Завдяки цій функції можна готувати без ризику змішування запахів різних страв. Для готування на одній полиці рекомендовано використовувати другий рівень. Для готування на двох полицях рекомендується використовувати рівні 1 і 3, попередньо прогрівши духову шафу.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на рівень 1 або 2. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад овочів та м'ясного рагу; в цьому разі використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки — та +. Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —.

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



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку —, потім натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час доби, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, виконайте дії, описані вище.

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна 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, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духовна шафа має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

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.

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостата* на позначку 0 та ●.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання.

В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духовна шафа досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

В. ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

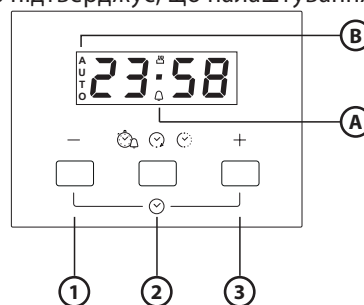
Натискаючи кнопку встановлення часу, можна обрати різні режими, щоб зберегти або запрограмувати час готування.

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

1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних параметрів:
 - a. Таймер
 - b. Тривалість готування
 - c. Тривалість готування
3. Кнопка + : для збільшення значення, що відображається на дисплеї

A. Символ вказує на те, що працює таймер

B. Символ AUTO підтверджує, що налаштування було виконано



НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

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

Для того, щоб активувати таймер, натисніть довготривало кнопку часу: на дисплеї блимає символ (1).

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

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



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

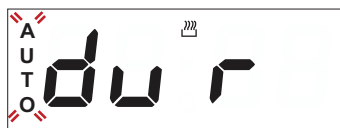
НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

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

Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*: символ  блимає (3).

Знову натисніть *кнопку встановлення часу*: DUR та AUTO блимають на дисплеї (4).

Встановіть тривалість за допомогою кнопок + та —. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис AUTO продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування (5).



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

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



Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостата* на позначку 0 і .

ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА / ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ

Ви можете відкласти запуск режиму, запрограмувавши час завершення готування.

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

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

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

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



Наприкінці тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостата* на позначку 0 і .

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ	ПОЛИЦЯ (РАХУЮЮЧИ ЗНИЗУ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	150—175	35—90	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1—3	150—170	30—90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	2	150—190	30—85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1—3	150—190	35—90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Печиво / тарталетки		Так	2	160—175	20-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	150—175	20-45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон/деко для випікання
Заварні тістечка		Так	2	175—200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	170—190	35-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Безе		Так	2	100	110—150	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	100	130—150	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Хліб/піца/фокача		Так	2	190—250	12—50	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	190—250	25—50	Полиця 1: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 3: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10—15	Полиця 1: піддон/деко для випікання або решітка
		Так	1—3	250	10—20	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	2	175—200	40-50	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1—3	175—190	55—65	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	2	175—200	20—30	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	175—200	25—45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	200	45—55	Лист духової шафи для випікання на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Курятина / кролятина / качатина, 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичатина/гусятина (3 кг)		Так	1/2	200	80-130	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175—200	40-60	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ	ПОЛИЦЯ (РАХУЮЧИ ЗНИЗУ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	2	175—200	50-60	Лист духової шафи для випікання на решітці
Тост		Так	4	200	2—5	Гриль
Рибне філе/стейки		Так	4	200	20—30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 3: піддон із водою
Смажена курятина, 1- 1,3 кг		—	2	200	55—70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно) Полиця 1: піддон із водою
Смажена курятина, 1- 1,3 кг		—	2	200	60-80	Полиця 2: рожен Полиця 1: піддон із водою
Ростбіф з кров'ю, 1 кг		—	2	200	35-45	Лист для духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Ніжка ягняти/гомилки		—	2	200	60—90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу приготування)
Смажена картопля		—	2	200	45—55	Піддон/деко для випікання (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		—	2	200	20—30	Лист духової шафи для випікання на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1—3	200	50-100	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
М'ясо та картопля		Так	1—3	200	45—100	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Риба та овочі		Так	1—3	175	30—50	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Значення часу, наведені в таблиці, відносяться до готування в режимі відстрочення запуску (за наявності). Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.

Примітка: символи функцій готування можуть дещо відрізнятися від ілюстрації.

Примітка: час приготування та значення температури вказані приблизно на 4 порції.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання

(якщо необхідно). Указані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів і типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна також

користуватися сковорідками й аксесуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. У випадку приготування їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції «ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ» можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- Якщо ви використовуєте форми для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, зменшіть кількість рідини в тісті та обережніше його перемішуйте.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію «ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ» (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно

приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

- Якщо ви бажаєте приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон із половиною літра води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця – прив'яжіть мотузкою) і перевірте, чи надійно воно тримається. Після цього вставте рожен на відповідне місце на передній стінці духової шафи й опустіть його на спеціальну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку; її потрібно зняти перед початком готування й використати для виймання готової страви, щоб не обпектися.

Піца

Трохи змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

Багато завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину порівняно з вистоюванням за кімнатної температури (20-25° C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні дії, коли духову шафу охолоне.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні 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 авологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце  .
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити: витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

ПРИЛАДДА

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

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

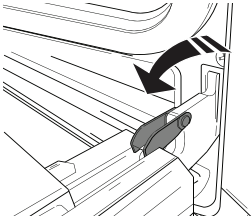
- 1. Відключіть духову шафу від електромережі.
- 2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- 3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання 25-40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенні лампи 20-40 Вт/230 В типу G9, T300°C.

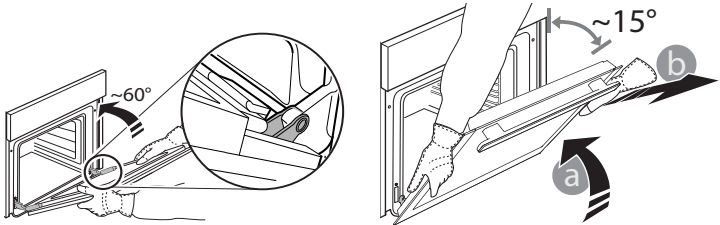
Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

- 1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



- 2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте 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.

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.



Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки, інструкцію з експлуатації, довідковий листок технічних даних та дані з електроспоживання:
• Відвідайте наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
• Використайте QR-код
• Або, зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

