



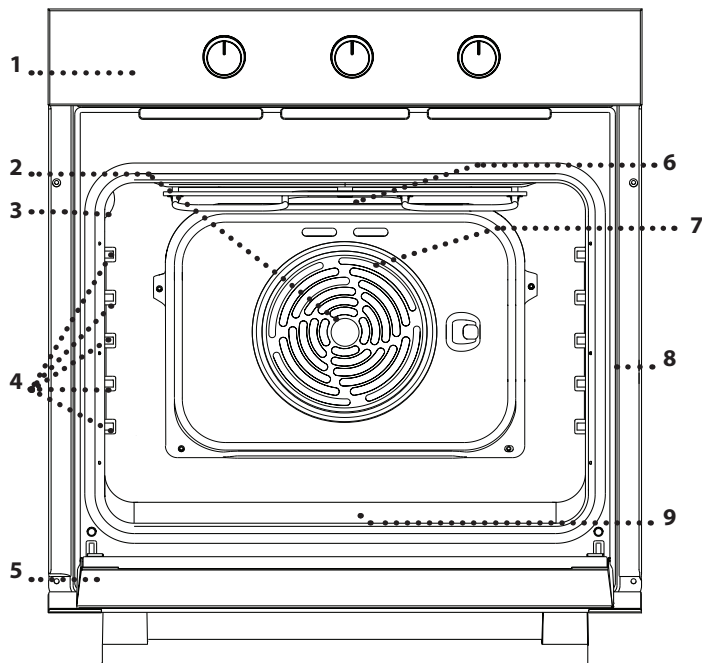
**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

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



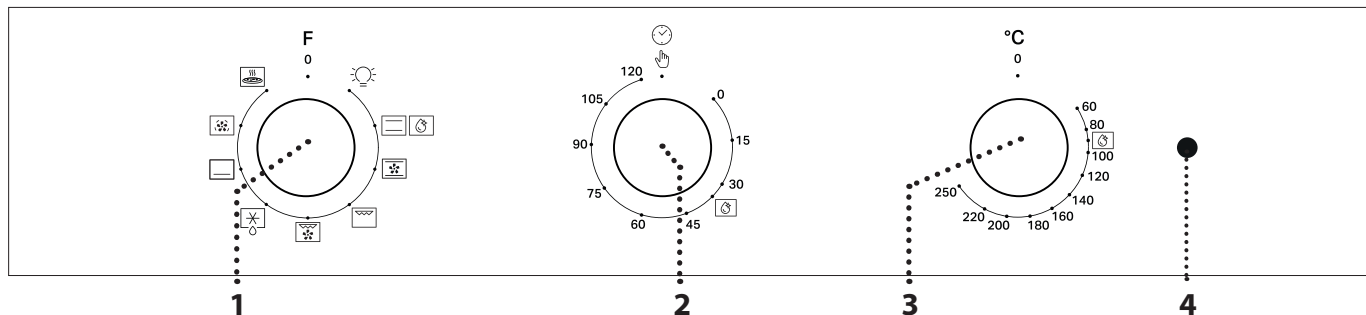
**Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.**

## ОПИС ВИРОБУ



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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКУ ВИБОРУ

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

### 2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Дає змогу зручно використовувати таймер. Не активує та не перериває готування.

### 3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, під час активації вибраної функції.

### 4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

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

Увага: Тип ручки залежить від моделі приладу. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

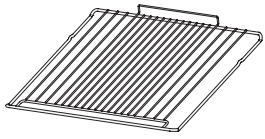
Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

# ПРИЛАДДЯ



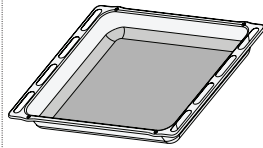
Завантажте посібник із використання та догляду із сайту [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), щоб отримати докладнішу інформацію

## РЕШІТКА



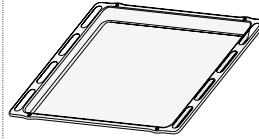
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

## ПІДДОН\*



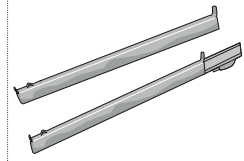
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ\*



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

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ\*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

\* Доступно лише на деяких моделях

Кількість аксесуарів може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

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

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

**ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ**  
Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: потягніть їх, щоб вийняти.

## ФУНКЦІЇ\*



Завантажте посібник із використання та догляду із сайту [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), щоб отримати докладнішу інформацію

### 0 ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.

### ☀ СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.

### ☰ ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Краще використовувати 2-гу полицю.

### ☼ SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється в цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дає змогу легко видалити бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію розумного очищення «Smart Clean», налейте 100–120 мл питної води на дно духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостата на значок . Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

### ☼ ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Мінняйте положення страв для рівномірнішого приготування.

### ☼ ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



### ТУРБОГРИЛЬ

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



### РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.



### НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Для підрум'янювання страви знизу. Функцію також можна використовувати для повільного готування, для кінцевого приготування дуже рідких страв (солоних або несолоних) або для загустіння соусів чи підливок.



### ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ\*

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



### ПІЦА

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

\* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) № 65/2014

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову 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.

Нагрівайте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духову шафу має бути порожньою. Дотримуйтеся інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Примітки: 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

#### РУЧНИЙ РЕЖИМ

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 термостату* на значок .

#### ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

Щоб активувати функцію розумного очищення «Smart Clean», налейте 100120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon.

Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин.



### 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 духову шафу досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.









































































Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

### 4. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ручку таймера можна використовувати для встановлення часу готування від 1 до 120 хвилин. Щоб вибрати час приготування, після вибору потрібної функції готування поверніть *ручку* вправо у напрямку годинникової стрілки, а потім у зворотньому напрямку, до значення потрібної тривалості приготування. Після завершення встановленого часу готування духову шафу вимикається, а перемикач залишається в положенні . Для використання духової шафи в ручному режимі, тобто без установа часу готування, поверніть *ручку таймера* в положення із символом .

**ВАЖЛИВО!** Якщо *ручку таймера* встановлено в положення , духову шафу не увімкнеться. Щоб увімкнути духову шафу, поверніть *ручку* в положення із символом  або встановіть час готування.

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150—170	30—90	2 
		Так	160—180	30—90	4  1 
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	2 
		Так	160—200	40—90	4  2 
Печиво/тарталетки		Так	160—180	15—35	2/3 
		Так	150—170	20—45	4  2 
Заварні тістечка		Так	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
		Так	180 - 200	40 - 60	2 
Безе		Так	170 - 190	35—50	4  2 
		Так	90	150 - 200	2 
Піца/хліб		Так	90	140—200	4  2 
		Так	90	140—200	5  3  1 
Бутерброди 80 г		Так	220 - 250	10 - 25	1/2 
Буханець хлібу 500 г		Так	200 - 240	20—45	4  2 
Bread (Хліб)		Так	180 - 200	30 - 45	2 
Заморожена піца		Так	180	50 - 70	1/2 
		Так	180 - 200	30 - 80	4  2 
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	250	10 - 20	2 
		Так	230 - 250	10 - 25	4  2 
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	180 - 200	30 - 45	2 
		Так	180 - 200	35 - 50	4  2 
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	180—200	35—50	5  3  1 
Ягнятина / телятина / яловичина / м'ясо 1 кг		Так	190 - 200	20—30	2 
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180—190	110—150	4  2 
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50—100	5  3  1 
Індичка / гуска 3 кг		Так	180—200	150 - 200	2 
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
<b>Фаршировані овочі</b> (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180—200	50 - 70	2 
<b>Підсмажений хліб</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Рибне філе / скибки</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Смажена курятина</b> 1-1,3 кг		–	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
<b>Ростбїф з кров'ю</b> (1 кг)		–	200	35 - 50 **	3 
<b>Нога ягняти / гомїлка</b>		–	200	60 - 90 **	3 
<b>Смажена картопля</b>		–	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Овочева запїканка</b>		–	200 - 220	25 - 55	3 
<b>М'ясо та картопля</b>		Так	190-200	45 - 100 ***	4 1 
<b>Риба й овочі</b>		Так	180	30 - 50 ***	4 1 
<b>Лазанья та м'ясо</b>		Так	200	50 - 100 ***	4 2 
<b>Повноцїнна страва</b> Фруктовий пирїг (рівень 5) / Лазанья (рівень 3) / М'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 -120 ***	

\* Переверніть страву через половину часу приготування

\*\* Переверніть страву через двї третини часу приготування (за необхідності).

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

ПРИЛАДДЯ						
	Тримач	Блюдо або деко для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон	Піддон з 200 мл води	ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ

ФУНКЦІЇ						
	Стандартний	Гриль	Турбогриль	Конвекція	Випікання з конвекцією	Хліб

# КОРИСНІ ПОРАДИ



Завантажте посібник із використання та догляду із сайту [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), щоб отримати докладнішу інформацію

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять до духової шафи. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для

випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

## ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Конвекція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: риба та овочі), на різних рівнях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.



Завантажте посібник із використання та догляду із сайту [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), щоб отримати докладнішу інформацію

# ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

**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.**


**Забароняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.**

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Для видалення конденсату, утвореного після приготування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

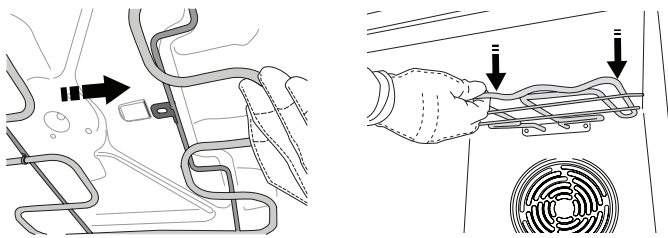
- Для оптимального очищення внутрішніх поверхонь активуйте функцію «Smart Clean».
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце. 
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

## ПРИЛАДДЯ

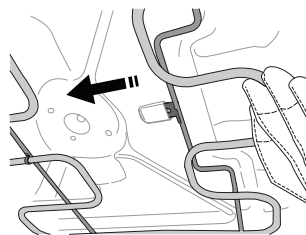
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

## ЯК ОПУСТИТИ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ\*

**1.** Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.



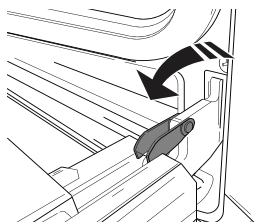
**2.** Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.



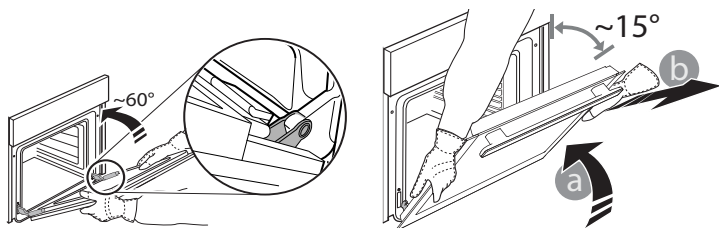
\* Доступно лише на деяких моделях

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте 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, 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.

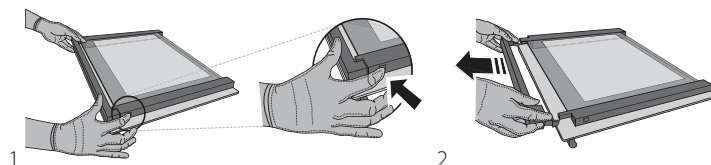
## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

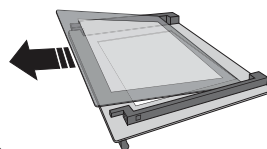
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу 25 Вт/230 ~ В, G9, T300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

## ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

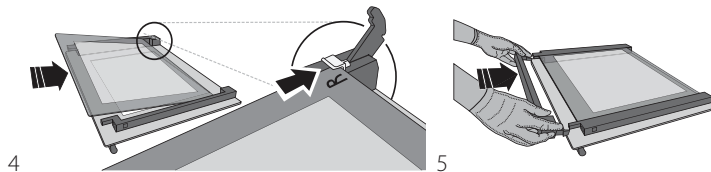
Коли знімете дверцята й покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори (1) і зніміть верхню крайку дверцят, потягнувши їх на себе (2).



Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню (3).



**3.** Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення (4). Встановіть на місце верхню кромку (5): Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



# ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Завантажте посібник із використання та догляду із сайту [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu), щоб отримати докладнішу інформацію

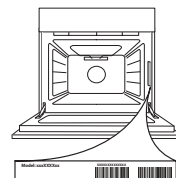
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.

▼ Завантажте посібник із використання та догляду із сайту [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu), щоб переглянути таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.



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

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



**Whirlpool**



400011638831