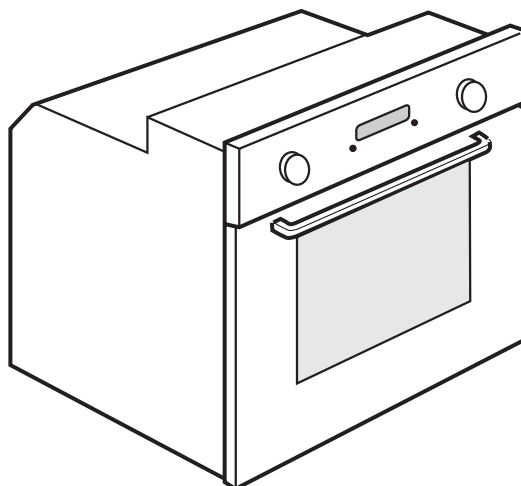


(Apply the label from warranty here)

**SERVICE**



0000 000 00000



**ET**

**Kasutus- ja hooldusjuhend**

**LT**

**Naudojimo ir priežiūros vadovas**

**LV**

**Lietošanas un apkopes rokasgrāmata**

**PL**

**Instrukcja obsługi i konserwacji**



## TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

Need juhised on saadaval ka veebilehel [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### TEIE JA TEISTE OHUTUS ON VÄGA OLULINE!

Selles kasutusjuhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb lugeda ja pidevalt järgida.



See on spetsiifilise ohu sümbol. Hoiatab kasutajaid ohtude eest, mis võivad ohustada neid endid ja teisi.

Kõikidele ohutusega seotud hoiatustele eelnevad ohu sümbol ja järgmised tingimused:



### OHTLIK!

Näitab ohtlikku olukorda, mis mittevältimise korral võib põhjustada tõsise vigastuse.



### HOIATUS!

Näitab ohtlikku olukorda, mis mittevältimise korral võib põhjustada tõsiseid vigastusi.

Kõikides ohutushoiatustes on kirjas ohu spetsiifilised üksikasjad. Hoiatustes on näidatud, kuidas vähendada seadme ebaõigest kasutamisest tekkida võivat vigastus-, kahjustus- ja elektrilöögiohtu. Järgige hoolikalt allolevaid juhiseid!

- Kandke kõikide lahtipakkimis- ja paigaldustoimingute ajal kaitsekindaid.
- Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahutada.
- Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema kvalifitseeritud tehnik kooskõlas tootja juhiste ja kohalike ohutuseeskirjadega. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata!
- Toitekaabli peab vahetama kvalifitseeritud elektrik! Võtke ühendust volitatud teenindusega.
- Seade peab olema nõuetekohaselt maandatud.
- Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et see ulatuks korpuse paigaldatud seadmest põhi- vooluvarustuseni.
- Lähtuge paigaldamisel kehtivatest ohutuseeskirjadest; kõiki poolusi lahutava lüliti vähim kontaktivahe peab olema 3 mm.
- Ärge kasutage mitmikadaptereid, kui ahi on varustatud pistikuga!
- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid!
- Ärge tõmmake toitejuhet!
- Elektrihüendus peab jääma kasutajale ligipääsetavaks ka pärast paigaldamist.
- Kui induktsioonplaadi pind on mõranenud, ärge kasutage seda ja lülitage seade võimaliku elektrilöögi vältimiseks välja (ainult induktsioonmudelid).
- Vältige seadme ja märja kehaosa kokkupuudet! Ärge kasutage seadet, kui olete paljajalu!
- Seade on mõeldud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks. Muudel eesmärkidel kasutamine (nt tubade kütmine) on keelatud. Tootja ei vastuta ebakorrekse kasutamise või vale häälestuse määramise eest.

- Seade ja selle juurdepääsetavad osad lähevad kasutamisel kuumaks. Vältige küttekehade puudutamist!
- Väga väikesed (0–3 aastat) ja väikesed lapsed (3–8 aastat) tuleb eemal hoida, kui neid pidevalt ei jälgita.
- Lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutu kasutamise asjus juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lastel pole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Ärge puudutage kasutamise ajal ja pärast seda küttekehi või sisepindu, sest võite ennast põletada! Ärge laske seadmel kokku puutuda riiete või muude süttivate materjalidega enne, kui seade on täielikult maha jahtunud.
- Olge eriti ettevaatlik küpsetamise lõpus, kui hakkate seadme ust avama! Laske kuum aur enne ahjust aeglaselt välja. Kui seadme uks on kinni, juhitakse kuum õhk välja läbi juhtpaneeli kohal oleva ava. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid!
- Kasutage plaatide ja muude tarvikute eemaldamiseks pajalappe. Ärge puudutage küttekehi!
- Ärge jätke kergsüttivaid materjale seadmesse või selle vahetusse lähedusse: seadme kogemata sisselülitamisel võib puhkeda tulekahju.
- Ärge kuumutage või küpsetage ahjus suletud purgis või anumates toitu! Kogunev siserõhk võib põhjustada plahvatuse ja seadet kahjustada.
- Ärge kasutage sünteetilisest materjalidest anumasid!
- Ülekuumenenud õlid ja rasvad süttivad kergesti. Olge rasva- ja õlirikaste toiduainete küpsetamisel ettevaatlik!
- Toiduainete kuivatamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta.
- Kui kasutate toidu valmistamisel alkoholjooke (nt rumm, konjak, vein), pidage meeles, et kõrgel temperatuuril alkohol aurustub. Seetõttu on risk, et aurustunud alkohol võib elektrilise küttekehaga kokkupuutumisel süttida.
- Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid!
- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal! Hoidke lapsed pürolüüsitsükli ajal ahjust eemal! Ulatuslikult maha läinud toit tuleb ahjuõõnsusest eemaldada enne puhastustsükli algust (ainult pürolüüsifunktsiooniga ahjude puhul).
- Kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevalt abrasiivseid puhasteid või teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda.

- Veenduge, et seade on enne piri vahetamist välja lülitatud. Nii väldite võimalikku elektrilööki.

- Ärge kasutage toidu katmiseks toiduvalmistusnõus fooliumi (ainult ahjudel, mille komplekti kuulub toiduvalmistusnõu)!

### **Majapidamiseseadmete utiliseerimine**

- See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Likvideerige seade vastavalt kohalikele jäätmekäitlusnõuetele. Enne utiliseerimist löigake ära seadme toitekaabel.
- Majapidamiseseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet oma kohalikest omavalitsusest, majapidamiseseadmete kogumispunkti või poest, kust seadme ostsite.

## **PAIGALDAMINE**

Pärast ahju lahtipakkimist veenduge, et see poleks transpordil viga saanud ja et uks sulguks korralikult. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Kahjustuste vältimiseks eemaldage ahi oma polüstüreenaluselt alles paigaldamisel.

Lapsed ei tohi seadet paigaldada. Hoidke lapsed seadme paigaldamise ajal eemal. Hoidke pakkematerjalid (kilekotid, polüstüreen jne) nii seadme paigalduse ajal kui ka pärast seda lastele kättesaamatus kohas.

### **KÖÖGIMÖÖBLI ETTEVALMISTAMINE**

- Ahjuga kokkupuutuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 90 °C).
- Tehke kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist mööblisse ning eemaldage hoolikalt kõik puulaastud ja saepuru.
- Pärast paigaldamist ei ole ahju põhi enam juurdepääsetav.
- Seadme korrektseks tööks ei tohi ahju ülaserava ja tööpinna vahel nõutud vähimas vahes midagi olla.

### **ELEKTRIÜHENDUS**

Veenduge, et seadme andmeplaadil märgitud pinge vastaks teie kodumajapidamise omale. Andmeplaat asub ahju esiküljel (nähtav kui uks on avatud).

- Toitejuhett (tüüp H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) võib vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik. Võtke ühendust volitatud teenindusega.

### **ÜLDISED SOOVITUSED**

#### **Enne kasutamist**

- Eemaldage papist kaitsetükid, kattekile ja kleebised lisatarvikutelt.
- Eemaldage lisatarvikud ahjust ja kuumutage ahi 200 kraadini umbes tunni jooksul, nii eemaldate isolatsioonimaterjalide ja kaitsemäärete aurd ja lõhnad.

#### **Kasutamise ajal**

- Ärge pange uksele raskeid esemeid, sest need võivad seda kahjustada!
- Ärge suruge uksele raskusega ega riputage midagi selle käepideme külge!
- Ärge katke seadme sisepinna fooliumiga!
- Ärge valage vett kuuma ahju, sest see võib emaili kahjustada!
- Ärge kunagi lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Veenduge, et muude seadmete elektrikaablid ei puutu kokku ahju kuumade osadega ega jää ahju ukse vahele kinni.
- Ärge jätke seadet välitingimustesse!


## **KESKKONNAKAITSE**



### **Pakkematerjali hävitamine**

Pakkematerjal on 100% taaskäeldav ja on märgistatud taaskäitlussümboliga (♻️). Pakendi eri osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetele.

### **Toote utiliseerimine**

- Seade on märgistatud vastavalt Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EÜ.
- Toote nõuetekohase jäätmekäitlusega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida vale jäätmekäitus selle toote puhul võib kaasa tuua.
- Sümbol  seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

### **Energia säästmine**

- Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on küpsetustabelis või retseptis ette nähtud.
- Kasutage tumedaid küpsetusvorme, sest need neelavad paremini kuumust.
- Lülitage ahi välja 10–15 minutit enne määratud küpsetusaega. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

## **VASTAVUSDEKLARATSIOON**



- See ahi on mõeldud kokkupuuteks toiduainetega, vastab Euroopa direktiivile (CE) nr 1935/2004 ning on konstrueeritud, toodetud ja müüdüd vastavuses madalpinge direktiivi 2006/95/EÜ (mis asendab direktiivi 73/23/EMÜ ja selle muudatused) ohutusnõuetele ja elektromagnetilise ühilduvuse direktiivi 2004/108/EÜ kaitsemeetmetele.
- Seade täidab Euroopa eeskirjade nr 65/2014 ja 66/2014 säästliku disaini nõuded vastavuses Euroopa standardiga EL 60350-1.

## RIKKEOTSING

### Ahi ei tööta

- Kontrollige voolu olemasolu ja veenduge, et ahi on vooluvõrku ühendatud.
- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

### Uks ei avane

- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
- **Tähtis!** uks ei avane isepuhastuse ajal. Oodake kuni see avaneb automaatselt (vaadake osa „Pürolüüsiiga puhastustsükkel“).

### Elektroniline programmeerija ei tööta

- Kui tablool on “F” koos numbriga, pöörduge lähimasse teenindusse. Edastage neile sellisel juhul tähele “F” järgnev number.

## TEENINDUS

### Enne teenindusse helistamist

1. Vaadake, ehk suudate probleemi ise tõrkeotsingu juhistes antud näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

### Kui viga jääb ikkagi püsima, võtke ühendust lähima teenindusega.

Alati täpsustage:

- tõrke lühike kirjeldus;
- ahju tüüp ja täpne mudel;
- teenindusnumber (andmeplaadil pärast sõna Service), mis on ahju sees paremas servas (nähtav, kui uks on avatud).  
Teenindusnumber on kirjas ka garantiibrošüüris;
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

## SERVICE



Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, pöörduge volitatud **teenindusse** (see tagab originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

## PUHASTAMINE



### HOIATUS!

- **Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid!**
- **Puhastage ahju ainult siis, kui see on maha jahtunud.**
- **Lahutage enne hooldustöid toide!**

### Ahju välispinnad

**TÄHTIS:** ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadmega kokku puutuma, pühkige seade koheselt niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga määrdunud, lisage vette natuke pesuvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

### Ahju sisemus

**TÄHTIS:** ärge kasutage abrasiivseid käsnu, kaabitsaid või terasnuustikuid. Ajapikku lõhuvad need emailpinna ja ahju ukseklaasi.

- Laske ahjul pärast iga kasutamist jahtuda ja puhastage seda siis, kui ahi on veel soe – nii saate eemaldada kogunenud mustuse ja toidujäägid (nt suure suhkru- sisaldusega toidud).
- Kasutage õigeid ahjupuhastusvahendeid ja järgige täpselt puhastusvahendi tootja juhiseid.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada (vt jaotist HOOLDUS).
- Ülemist grilli küttekeha (vt osa HOOLDUS) on võimalik alla keerata (ainult mõnel mudelil) ahju lae puhastamiseks.

**NB!** pikemaajalisel kõrge vedeliksisaldusega toitude (nt pitsa, juurviljad, jne) küpsetamisel võib ukse sisse ja tihendi ümber vett kondenseeruda. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see lapi või käsna ära.

### Tarvikud

- Leotage tarvikuid pesuvees kohe pärast kasutamist (kui need on veel kuumad, käsitsege neid pajalappidega).
- Toidujääke saab kergesti eemaldada harja või käsnaaga.

### Tagaseina ja katalüütiliste külgpaneelide puhastamine (olenevalt mudelist)

**TÄHTIS:** ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedaid harju, terasharju või ahju pihusteid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja rikkuda selle enesepuhastusvõime.

- Kuumutage tühja ahju ventilatoriga sundventilatsioonirežiimis umbes ühe tunni jooksul 200 °C juures
- Laske seadmel maha jahtuda, enne kui hakkate käsnaaga toidujääke eemaldama.

## HOOLDAMINE

### ! HOIATUS!

**Kandke kaitsekindaid!**

**Veenduge enne järgnevaid toiminguid, et ahi on jahtunud!**

**Lahutage enne hooldustöid toide!**

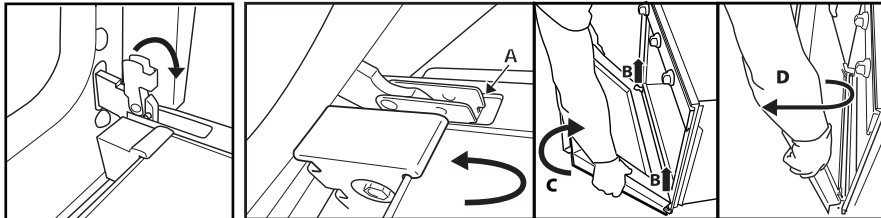
### AHJU UKSE EEMALDAMINE

#### Ukse eemaldamine

1. Tehke uks pärani lahti.
2. Tõstke kinnitid üles ja lükake neid nii kaugemale kui need lähevad (jn 1).
3. Sulgege uks nii palju kui võimalik (A), tõstke seda üles (B) ja keerake (C) kuni uks vabaneb (D) (jn 2).

#### Ukse paigaldamine

1. Asetage hinged oma kohtadele.
2. Tehke uks pärani lahti.
3. Lükake kaks fiksaatorit alla.
4. Sulgege uks.

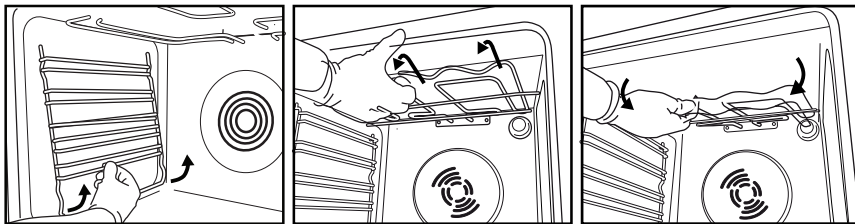


Joonis 1

Joonis 2

### ÜLEMISE KÜTTELEMENDI LIIGUTAMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

1. Eemaldage külgmised riiulite juhikud (Joon. 3).
2. Tõmmake elementi veidi välja (jn 4) ja keerake see alla (jn 5).
3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugelele toetuma.



Joonis 3

Joonis 4

Joonis 5

### LAMBIPIRNI VAHETAMINE

#### Tagumise pirni vahetamine (kui on olemas)

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake maha lambi kate (jn 6), asendage lamp (lambi tüübi leiata altpoolt) ja keerake lambi kate peale tagasi (jn 7).
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.



Joonis 6

Joonis 7

#### NB!

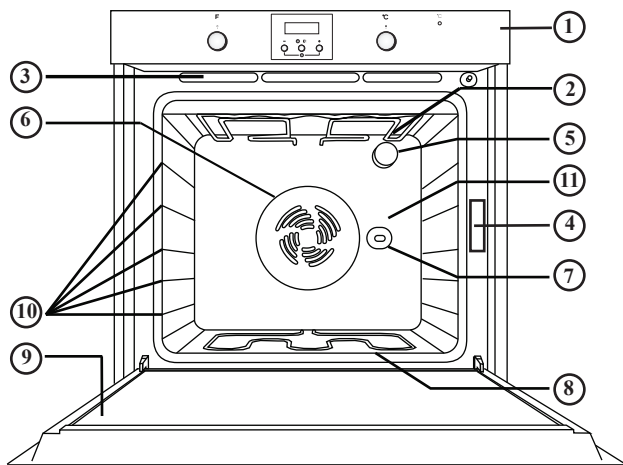
- Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V tüüp E-14, T300°C või halogeenlampe 20–40 W / 230 V tüüp G9, T300°C (olenevalt mudelist).
- Seadmes kasutatavad lambipirnid on loodud spetsiaalselt elektriseadmetele ega sobi majapidamises tubade valgustamiseks (Komisjoni määrus (EÜ) nr 244/2009).
- Pirnid on saadaval teeninduses.

#### TÄHTIS:

- **Ärge puutuge halogeenlampe palja käega, sest sõrmejäljed võivad lampi pöördumatult kahjustada!**
- **Ärge kasutage ahju enne lambikatte tagasipanemist!**

## JUHISED AHJU KASUTAMISEKS

TEAVET ELEKTRIÜHENDUSE KOHTA SAATE PAIGALDAMIST KÄSITLEVAST OSAST.



1. Juhtpaneel
2. Ülemine kütteelement/grill
3. Jahutussüsteem (sõltuvalt mudelist)
4. Andmeplaat (mitte eemaldada)
5. Valgustus
6. Ventilatsioonisüsteem (sõltuvalt mudelist)
7. Pöörleva praevarda pesa (kui olemas)
8. Alumine kütteelement (ei ole näha)
9. Uks
10. Riiulite asendid
11. Tagumine sein

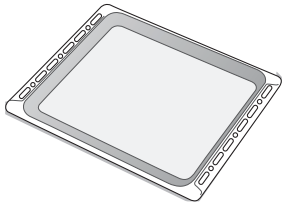
### NB!

- Jahutusventilaator võib küpsetamise lõpus pärast ahju väljalülitamist veel mõnda aega tööd jätkata.
- Teie toode võib joonisel kujutatust veidi erineda.

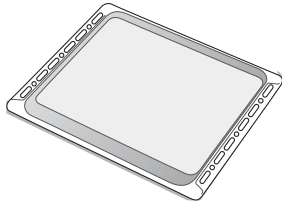


## ÜHILDUVAD TARVIKUD

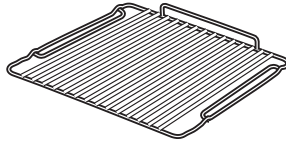
(ahjuga kaasolevate tarvikute kohta leiate infot tehnilisest osast)



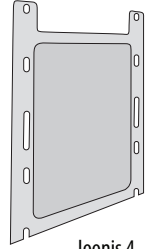
Joonis 1



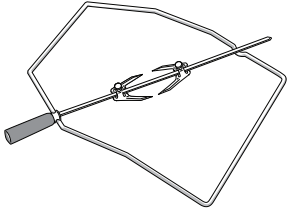
Joonis 2



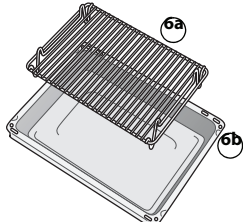
Joonis 3



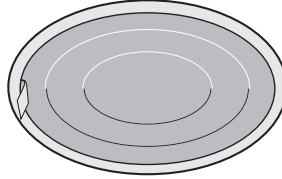
Joonis 4



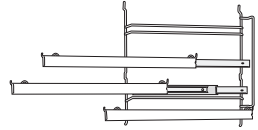
Joonis 5



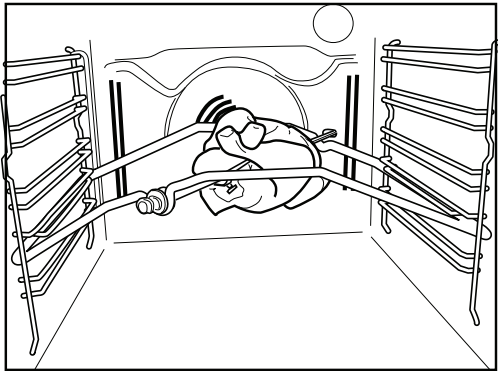
Joonis 6



Joonis 7



Joonis 8



Joonis 9

### Rasvavann (jn 1)

Restile pandud roast tilkuva rasva ja pudenevate tükkide püüdmiseks või liha, kana, kala, jne. küpsetamisel pannina kasutamiseks. Valage rasvavanni veidi vett, et tilku rasv ei hakkaks pritsima ja suitsema.

### Küpsetusplaat (jn 2)

Küpste, kookide ja pitsade küpsetamiseks.

### Rest (jn 3)

Toidu grillimiseks või ahjunõude aluseks. Seda võib panna mistahes tasandile. Resti võib paigutada nõgusa poolega alla või üles.

### Katalüütilised külpaneelid (jn 4)

Nendel paneelidel on spetsiaalne mikropooridega emailkate, mis imab endasse rasvapritsmid. Automaatpuhastust on soovitatav kasutada pärast eriti rasvaste roogade küpsetamist (vt PUHASTAMINE). **Küpsetusvarras (jn 5)**

Kasutage küpsetusvarrast, nagu näidatud jn 9. Vaadake ka osa „Soovituslik kasutus ja vihjed“.

### Grillpannikomplekt (jn 6)

Komplekt koosneb restist (6a) ja emailitud anumast (6b). Komplekt peab olema paigaldatud restile (3) ja kasutada tuleb grilli funktsiooni.

### Rasvafilter (jn 7)

Kasutada **ainult** eriti rasvaste roogade puhul. Kinnitage see tagaseinale, ventilaatori vastu. Seda saab pesta nõudepesumasinas ja kasutada ka koos ventilaatoriga.

### Liugriiulid (jn 8)

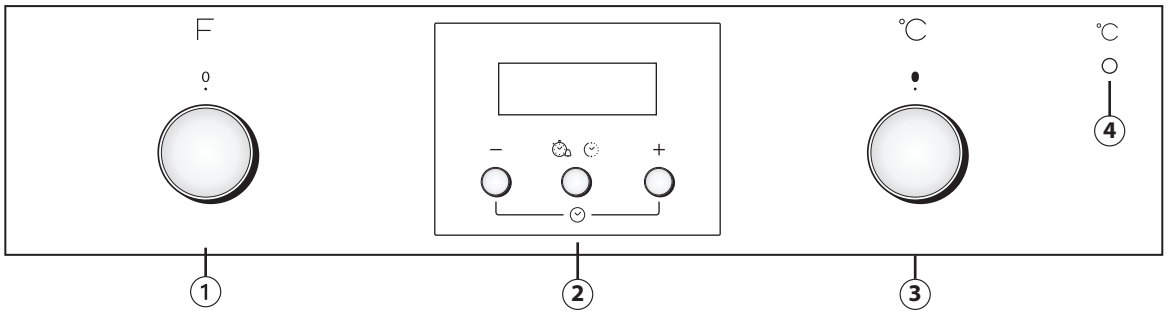
Need võimaldavad reste ja rasvavanne küpsetamise ajal pooleldi välja tõmmata. Sobivad kõikidele lisatarvikutele, neid saab pesta nõudepesumasinas.

Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist erineda.

### TARVIKUD, MIS EI SISALDU KOMPLEKTIS

Muid tarvikuid saab teenindusest eraldi juurde osta.

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



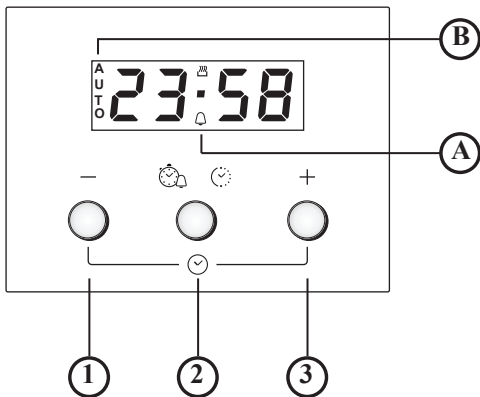
Kui ahju nupud on sisselükatavad, siis vajutage neid keskele ja nad hüppavad välja (olenevalt mudelist). Teie toode võib joonisel olevast veidi erineda.

1. Funktsioonivaliku nupp
2. Elektrooniline programmeerija
3. Termostaadinupp
4. Termostaadi punane LED.

### KUIDAS AHJU KASUTADA

- Keerake valikunupp soovitud funktsioonile. Ahju tuli hakkab põlema.
- Keerake termostaadinupp päripäeva soovitud temperatuurile. Süttib termostaadi tuli, lülitudes uuesti välja, kui ahi saavutab valitud temperatuuri. Toiduvalmistamise lõpus keerake nupud asendisse **0**.

### ELEKTROONILISE PROGRAMMEERIJA KASUTAMINE



1. Nupp - : ekraanil kuvatava väärtuse vähendamiseks
2. Nupp : mitmesuguste seadete valimiseks:
  - a. Taimer
  - b. Toiduvalmistamisaeg
3. Nupp + : ekraanil kuvatava väärtuse suurendamiseks

- A.** Sümbol näitab, et taimerifunktsioon on kasutusel  
**B.** Sümbol **AUTO** kinnitab seade rakendamist

### Seadistused esmakordsel kasutamisel

Kellaaja ja helisignaali tooni seadmine.

Ahju ühendamisel elektrivõrku vilguvad ekraanil **AUTO** ja 0.00. Kellaaja seadmiseks vajutage korraka nuppe - ja + : keskmine täpp vilgub. Seadke kellaage nuppudega + ja -. Pärast soovitud väärtuse valimist vajutage keskmist nuppu. Ekraanil kuvatakse "ton 1". Soovitud tooni valimiseks vajutage nuppu -. Pärast soovitud tooni valimist vajutage keskmist nuppu. Kellaaja muutmiseks toimige ülalkirjeldatud viisil.











### Taimeri seadmine

Taimeri seadmiseks vajutage pikalt keskmist nuppu: ekraanil kuvatakse 0.00 ning kellukesümbol vilgub. Seadke taimer nupuga + (max programmeeritav väärtus on 23 tundi ja 59 minutit). Ajaarvestus alguseni algab mõne sekundi pärast. Ekraanil kuvatakse kellaage ja kelluke jääb põlema, andes märku, et taimer on seadud. Ajaarvestuse vaatamiseks ja vajadusel muutmiseks vajutage uuesti keskmist nuppu.

### Küpsetusaja seadmine



















Pärast küpsetusrežiimi ja temperatuuri valimist nuppude abil vajutage keskmist nuppu: ekraanil kuvatakse 0.00 ning kellukesümbol vilgub. Vajutage keskmist nuppu uuesti: ekraanil ilmuvad järest ja 0.00 ning vilgub tekst **AUTO**. Seadke küpsetusaeg nuppudega + ja - (max programmeeritav väärtus on 10 tundi). Mõne sekundi pärast kuvatakse ekraanil kellaage ja **AUTO** jääb põlema, kinnitades seade rakendamist. Järelejäänud küpsetusaja vaatamiseks ja vajaduse korral muutmiseks vajutage keskmist nuppu 2 sekundit, seejärel vajutage seda uuesti. Määratud aja lõppemisel lülitub sümbol välja, kõlab helisignaali ja tablool vilgub tekst **AUTO**. Helisignaali väljalülitamiseks vajutage ükskõik millist nuppu. Keerake funktsiooni- ja temperatuurinupp tagasi nulli ja vajutage küpsetamise lõpetamiseks keskmist nuppu kaks sekundit.



## FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL

FUNKTSIOONIDE NUPP		
	<b>OFF (VÄLJAS)</b>	Küpsetamise seiskamiseks ja ahju väljalülitamiseks.
	<b>LAMP</b>	Ahju valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks.
	<b>TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE</b>	Mis tahes tüüpi toitude küpsetamiseks ainult ühel ahjutasandil. Kasutage 2. ahjutasandit. Eelsoojendage ah soovitava temperatuurini. Termostaadi LED-tuli lülitub välja, kui ahi on valmis ja toidu võib selle sisse asetada.
	<b>KONVEKTSIOON-KÜPSETUS</b>	Vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil. Funktsiooni saab kasutada ka kahel tasandil küpsetamiseks. Vahetage toitude asukohti, et toit küpseks ühtlasemalt. Kui kasutate vaid üht tasandit, asetage toit 2. tasandile, kahel tasandil küpsetamiseks asetage toit 2. ja 4. tasandile. Enne küpsetamise alustamist eelkuumutage ahju.
	<b>GRILL</b>	Lihalõikude, kebabi ja vorstikeste grillimiseks; köögiviljagrataäni küpsetamiseks ja saia röstimiseks. Paigutage toit 4. tasandile. Liha grillimisel kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Asetage rasvavann 3. tasandile, valades sellele umbes pool liitrit vett. Eelkuumutage ahju 3–5 minutit. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud.
	<b>TURBOGRILL</b>	Suurte lihatükkide (kintsud, rostbiif, kana) küpsetamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Paigutage rasvavann 1. või 2. tasandile ja valage sellele umbes pool liitrit vett. Ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema.
	<b>ÜLESSULATAMINE</b>	Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
	<b>TURBOVENTILAATOR</b>	Puuviljade, kookide, köögiviljade, pitsa, linnuliha jne küpsetamiseks ühel tasandil.
	<b>ÕHU SUND-RINGLUS</b>	Küpsetage eri toite, mis nõuavad sama temperatuuri (nt kala, köögiviljad, koogid) kuni kahel tasandil korraga. Selle funktsiooniga saab küpsetada ilma, et lõhn leviks ühelt toidult teisele. 2. tasandit on soovitatav kasutada ühel tasandil küpsetamiseks. Kahel tasandil küpsetamisel kasutage pärast ahju eelsoojendamist 1. ja 3. tasandit.
	<b>ALUMINE Kuumutus</b>	Kasutage seda funktsiooni pärast küpsetamist toidu põhja pruunistamiseks. Toit on soovitatav asetada 1./2. küpsetustasandile. Seda funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, nt köögiviljade ja lihahautiste puhul; sel juhul kasutage 2. küpsetustasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

## KÜPSETUSTABELID

Retsept	Funktioon	Eelkuumutamine	Ahjutsand (alt ülespoole)	Temp. (°C)	Aeg (min)	Tarvikud ja märkused
Pärmitainast koogid		Jah	2	150–175	35–90	Koogivorm restil
		Jah	1–3	150–170	30–90	3. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
Täidisega pirukad (toorjuustukook, strudel, õunapirukas)		Jah	2	150–190	30–85	Rasvavann / küpsetusplaat või koogivorm restil
		Jah	1–3	150–190	35–90	3. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil
Küpsised/korvikesed		Jah	2	160–175	20–45	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	150–175	20–45	3. tasand: rest 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Tuuletaskud		Jah	2	175–200	30–40	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	170–190	35–45	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Bese		Jah	2	100	110–150	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	100	130–150	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Sai / pitsa / focaccia		Jah	2	190–250	12–50	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	190–250	25–50	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	2	250	10–15	2. tasand: rasvavann/küpsetusplaat või rest
		Jah	1–3	250	10–20	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Soolased pirukad (juurviljapirukas, juustu-peekonitäidisega pirukas)		Jah	2	175–200	40–50	koogivorm restil
		Jah	1–3	175–190	50–65	3. tasand: koogivorm restil 1. tasand: koogivorm restil

Retsept	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Ahjuta-sand (alt ülespoole)	Temp. (°C)	Aeg (min)	Tarvikud ja märkused
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	3	180–200	20–30	Rasvavann / küpsetusplaat
		Jah	1–3	175–200	25–45	3. tasand: ahjuplaat restil 1. tasand: rasvavann / küpsetusplaat
Lasanje / küpsetatud pasta- road / täidetud makaronitorud / karamellpuding		Jah	2	190–200	40–65	Rasvavann või ahjuplaat restil
Lambaliha / vasikaliha / loomaliha / sealiha 1 kg		Jah	2	190–200	90–110	Rasvavann või ahjuplaat restil
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	2	190–200	65–85	Rasvavann või ahjuplaat restil
Kalkun / hani 3 kg		Jah	1/2	190–200	140– 180	Rasvavann või ahjuplaat restil
Küpsetatud kala / kalalõigud (filee, terve kala)		Jah	2	180–200	40–60	Rasvavann või ahjuplaat restil
Täidetud köögivilli (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	2	175–200	50–60	Ahjuplaat restil
Röstleib ja -sai		Jah	4	200	2–5	rest
Kalafileed / -steigid		Jah	4	200	30–40	4. tasand: rest (pöörake toitu poole küpsetus- aja möödudes)
						3. tasand: veega rasvavann
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		Jah	4	200	30–50	4. tasand: rest (pöörake toitu poole küpsetus- aja möödudes)
						3. tasand: veega rasvavann
Praetud kana 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	2. tasand: rest (vajadusel pöörake ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist)
						1. tasand: veega rasvavann
Praetud kana 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	2. tasand: praevarras (olenevalt mudelist)
						1. tasand: veega rasvavann
Pooltoores loomalihipraad 1 kg		-	2	200	35–50	Ahjuplaat restil (kui vaja, pöörake liha kahe kolmandiku küpsetusaja möödudes)
Lambakoot / -jalg		-	2	200	60–90	Rasvavann või ahjuplaat restil (vajadusel pöörake liha 2/3 küpsetusaja möödudes)
Ahjukartulid		-	2	200	45–55	Rasvavann/küpsetusplaat (vajadusel pöörake toitu 2/3 küpsetusaja möödudes)
Köögiviljagratään		-	2	200	20–30	Ahjuplaat restil
Lasanje ja liha		Jah	1–3	200	50– 100*	3. tasand: ahjuplaat restil
						1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil

Retsept	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Ahjuta-sand (alt ülespoole)	Temp. (°C)	Aeg (min)	Tarvikud ja märkused
Liha ja kartulid		Jah	1–3	200	45–100*	3. tasand: ahjuplaat restil
						1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil
Kala ja köögiviljad		Jah	1–3	175	30–50*	3. tasand: ahjuplaat restil
						1. tasand: rasvavann või ahjuplaat restil

Tabelis esitatud ajad on antud küpsetamiseks käivitusviivituse režiimis (kui on olemas). Küpsetusajad võivad sõltuvalt toidust olla pikemad.

**NB!** Küpsetusfunktsiooni sümbolid võivad joonisel olevast veidi erineda.

**NB!** Toiduvalmistamise ajad ja temperatuurid vastavad umbes 4 portsjonile.

## SOOVITUSLIK KASUTUSVIIS JA NÄPUNÄITED

### Kuidas küpsetustabelit lugeda

Tabelis on näidatud, milline funktsioon mingi roa küpsetamiseks ühel või mitmel ahjutasandil kõige paremini sobib. Küpsetusaeg algab hetkest, mis toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on soovituslikud ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast ahjunõust (tarvikust). Kasutage algatuseks kõige madalamat soovituslikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige küpsetustabelis antud juhiseid sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimiseks.

### Eri toitude üheaegne küpsetamine

Kasutades "ÕHU SUNDRINGLUSE" funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

### Magustoidud

- Küpsetage õrnu magustoite tavapäraselt ainult ühel ahjutasandil. Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.
- Kui tahate kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.
- Kui kasutate mittenakkuvaid vorme, ärge võidke vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.
- Kui kook vajub küpsetamise ajal kokku, küpsetage järgmine kord madalamal temperatuuril, vähendage veidi vedeliku hulka ja segage tainas õrnemini.
- Kasutage niiske sisuga kookide puhul (juustukook või puuviljapirukas) funktsiooni CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONIGA KÜPSETAMINE). Juhul, kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

### Liha

- Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.
- Kui tahate liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla rasvavann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

### Pöörlev praevarras (mitte kõikidel mudelitel)

Kasutage seda tarvikut suuremate lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks. Lükake liha küpsetusvardale (kana siduge veel omakorda kinni) ja kontrollige, et see oleks korralikult kinni enne, kui asetate varda tagaküljes asuvasse auku ja esiküljel asuvale toele. Suitsemise vältimiseks ja lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna esimesele ahjutasandile poole liitri veega täidetud rasvavann. Vardal on plastkäepide, mis tuleb enne küpsetamist eemaldada. Pärast küpsetamist kasutage seda toidu väljavõtmiseks ahjust, et hoiduda põletustest.

### Pitsa

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarella-ga.

Kergitamisküpsetusfunktsioon (sõltuvalt mudelist)


Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. 1 kg pitsataina kerkimisaeg on umbes üks tund.

## SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

Šios instrukcijos taip pat prieinamos svetainėje: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **JŪSŲ IR KITŲ ASMENŲ SAUGA LABAI SVARBI**

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis.

 Tai yra pavojaus ženklas, naudotojus perspėjantis apie jiems ir kitiems asmenims gresiantį potencialų pavojų. Prieš visus perspėjimus dėl saugos yra pavojaus simbolis ir tokie terminai:

#### **PAVOJUS**

Nurodo pavojingą situaciją; jei jos nevenssite, patirsite rimtą traumą.

#### **DĖMESIO**

Nurodo pavojingą situaciją; jei jos nevenssite, galite patirti rimtą traumą.

Visuose perspėjimuose dėl saugos pateikiama konkreti informacija apie esamą potencialų pavojų ir nurodoma, kaip sumažinti traumas, žalos ir elektros smūgio pavojų, kuris kyla netinkamai naudojant prietaisą. Būtinai laikykitės toliau pateiktų instrukcijų:

- Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą.
- Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina atjungti nuo elektros tinklo.
- Įrengimą ir techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuotas technikas; jis privalo vadovautis gamintojo instrukcijomis ir vietiniais saugos reglamentais. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove.
- Maitinimo laidą gali pakeisti turi kvalifikuotas elektrikas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Taisyklėse reikalaujama prietaisą įžeminti.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad įstačius į korpusą, jo ilgio pakaktų norint įjungti į elektros lizdą.
- Tam, kad įrengimas atitiktų esamus saugos reglamentus, būtina naudoti visų polių atjungimo jungiklį, kuriame tarpas tarp kontaktų negali būti mažesnis nei 3 mm.
- Nenaudokite lizdinių šakotuvų, jei orkaitės kištukas sutampa su kištukiniu lizdu.
- Nenaudokite ilgintuvo.
- Netempkite prietaiso maitinimo laido.
- Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui.
- Jei indukcinės kaitlentės paviršius įtrūkęs, nenaudokite jos, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte galimo elektros šoko (tik modeliams su indukcinė funkcija).
- Prietaiso nelieskite jokia drėgna kūno dalimi, jo nenaudokite būdami basi.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje maistui gaminti. Jį naudoti kitiems tikslams, pvz., šildyti patalpai, draudžiama. Gamintojas nepriima atsakomybės už netinkamą naudojamą arba neteisingas kontrolės įtaisų nuostatas.

- Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista.
  - Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių.
- Maži vaikai (0–3 metų) ir vaikai (3–8 metų) turi būti atokiai, nebent yra visą laiką prižiūrimi.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, asmenys, turintys psichinių, jutimo ar protinių sutrikimų, arba tie, kuriems trūksta patirties ar žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.
- Prietaiso naudojimo metu ir jį panaudojus, neliaskite kaitinamųjų elementų arba vidinių paviršių – galite nusideginti. Pasirūpinkite, kad kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, prie prietaiso nesiliestų drabužiai arba kitos lengvai užsiliepsnojančios medžiagos.
- Baigę gaminti būkite atsargūs, kai atidarote prietaiso dureles; prieš kišdami ranką į orkaitę, leiskite iš jos pamažu išeiti karštam orui ar garams. Kai prietaiso durelės uždarytos, karštas oras išeina pro angą, esančią virš valdymo skydelio. Šių ventiliacijos angų neužblokuokite.
- Prikaituviams ir priedams išimti naudokite orkaitės pirštines, saugokitės, kad nepaliesumėte kaitinamųjų elementų.
- Į prietaisą arba ant jo nedėkite lengvai užsiliepsnojančių medžiagų – prietaisą atsitiktinai įjungus, gali kilti gaisras.
- Prietaise nekaitinkite sandarių stiklainių arba taros.
  - Dėl stiklainyje susidariusio slėgio jis gali sprogti ir pažeisti prietaisą.
- Nenaudokite taros, pagamintos iš sintetinių medžiagų.
- Perkaitintas aliejus arba riebalai lengvai užsiliepsnoja. Kai gaminate patiekalus, kuriuose daug riebalų ar aliejaus, būkite budrūs.
- Gamindami prietaiso niekada nepalikite neprižiūrimo.
- Jei ruošiamuose patiekaluose naudojate alkoholinius gėrimus (pavyzdžiui, romą, konjaką, vyną), nepamirškite, kad esant aukštai temperatūrai alkoholis garuoja. Todėl kyla pavojus, kad alkoholio garai, palietę elektrinius kaitinamuosius elementus, gali užsiliepsnoti.
- Niekada nenaudokite valymo garais įrangos.
- Neliaskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Nepriekite vaikų prie orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Išsiliejusios medžiagos turi būti išvalytos iš orkaitės ertmių, prieš valymo ciklą (tik orkaitėms su pirolizės funkcija).
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduotą temperatūros zoną.
- Nenaudokite grubių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių gremžtukų orkaitės durelių stiklui valyti, nes jie gali subraižyti paviršių ir dėl to gali sutrūkti stiklas.



- Prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros šoko.
- Nenaudokite aliuminio folijos maistui gaminimo inde uždengti (tik orkaitėms su gamini-  
mo indais).

### **Kaip išmesti buitines prietaisus**

- Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Prieš išmesdami, nupjaukite elektros maitinimo laidą.
- Dėl išsamesnės informacijos apie buitines elektros prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą, kreipkitės į kompetentingą vietos instituciją, buitines atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą.

## **MONTAVIMAS**

Orkaitę išpakavę, patikrinkite, ar ji gabenimo metu nebuvo pažeista ir ar gerai užsidaro orkaitės durelės. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Tam, kad orkaitės nepažeistumėte, nuo polistirolo putos pagrindo ją nuimkite tik prieš pat įrengimą.

Vaikams neleidžiama atlikti montavimo darbų. Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol vyksta montavimo darbai. Prietaiso montavimo metu ir baigus pakuotės medžiagas (plastikinius maišelius, polistirolą ir kt.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

### **MONTUOJAMOJO BALDO PARUOŠIMAS**

- Virtuvės baldai, kurie liečiasi su orkaite, turi būti atsparūs karščiui (min. 90 °C).
- Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjūvenas.
- Orkaitę įrengus, jos apačia turi būti neprieinama.
- Tam, kad prietaisas gerai veiktų, neužblokuokite minimalaus tarpo, esančio tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto.

### **ELEKTROS ĮVADAS**

Įsitikinkite, ar ant duomenų plokštelės nurodyta elektros įtampas vertė yra tokia pati, kaip ir elektros tinklo įtampas vertė. Duomenų plokštelė yra ant priekinio orkaitės krašto (ją pamatysite atidarę dureles).

- Maitinimo kabelį (H05 RR-F tipo, 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) gali pakeisti tik kvalifikuotas elektrikas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

### **BENDROJO POBŪDŽIO REKOMENDACIJOS**

#### **Prieš eksploatavimą:**

- Nuo priedų nuimkite kartotines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir lipnias etiketes.
- Iš orkaitės išimkite priedus ir apytikriai vieną valandą ją kaitinkite esant 200 °C temperatūrai, kad būtų pašalintas apsauginio tepalo ir izoliacinių medžiagų


#### **kvapas. Eksploatavimo metu:**

- Ant durelių nedėkite sunkių daiktų – jie dureles gali pažeisti.
- Už durelių nesilaikykite, nieko nekabinkite ant jų rankenos.
- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Niekada nepilkite vandens tiesiai į karštą orkaitę – gali būti pažeista emalio danga.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Pasirūpinkite, kad kitų prietaisų elektros laidai neliestų karštų orkaitės dalių ir jų neprispaustų orkaitės durelės.
- Orkaitę visada saugokite nuo atmosferos veiksnių.


## **APLINKOS APSAUGA**



### **Pakavimo medžiagų išmetimas**

Pakavimo medžiagos yra 100 proc. perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu (  ). Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

### **Gaminio išmetimas**


- Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus.
- Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimos neigiamos įtakos, kurią gali sukelti netinkamas gaminio išmetimas.
- Simbolis  esantis ant prietaiso arba pridedamų dokumentų, nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

### **Elektros taupymas**

- Orkaitę įšildykite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte.
- Naudokite tamsias, juodu emaliu padengtas kepaamas formas – tokios formos daug geriau sugeria karštį.
- Orkaitę išjunkite likus 10–15 minučių iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

## **ATITIKTIES DEKLARACIJA**



- Ši orkaitė, kuri pagal savo paskirtį turi sąlytį su maisto produktais, atitinka Europos reglamentą (  ) n.1935/2004 ir suprojektuota, pagaminta ir parduodama laikantis „žemos įtampos“ direktyvos 2006/95/EB (kuri pakeičia 73/23/EEB ir vėlesnius papildymus) saugos reikalavimų, EMC 2004/108/EB apsaugos reikalavimų.
- Šis prietaisas atitinka ekonomiško dizaino reikalavimus pagal Europos Sąjungos direktyvas Nr. 65/2014 ir Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-1.

# GEDIMŲ ŠALINIMO VADOVAS

## Orkaitė neveikia:

- Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas.
- Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

## Neatsidaro durelės:

- Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
- **Svarbu:** autonominio valymo metu orkaitės durelių nebus galima atidaryti. Palaukite, kol ji automatiškai atsirakins (skaitykite skyrių „Orkaitių, turinčių pirolizinio valymo funkciją, valymo ciklas“).

## Neveikia elektroninis programavimo valdiklis:

- Jei ekrane rodoma raidė „F“ su skaičiais, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą. Tada nurodykite skaičių, kuris yra po raidės „F“.

# TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

## Prieš skambindami į techninės priežiūros centrą:

1. Vadovaudamiesi skyriaus „Triktų šalinimo vadovas“ patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

## Jei atlikus šias patikras triktis nepašalinama, kreipkitės į artimiausią aptarnavimo po pardavimo tarnybą.

Visada pateikite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- orkaitės tipą ir tikslų modelį;
- techninės priežiūros numerį (numerį, esantį po žodžio „Service“ ant duomenų plokštelės), kuris yra ant dešiniojo orkaitės ermės krašto (pamatysite atidarę dureles).  
Techninės priežiūros numeris taip pat nurodytas garantijos knygelėje;
- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

**SERVICE**



0000 000 00000

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į jgaliojantį **techninės priežiūros centrą** (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

## VALYMAS



### DĖMESIO

- Nenaudokite valymo garais įrangos.
- Valykite orkaitę tik tada, kai ji šalta.
- Prieš atlikdami techninę priežiūrą, atjunkite maitinimą.

## Orkaitės išoriniai paviršiai

**SVARBU:** nenaudokite korozinių arba abrazyvinių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, juos iš karto nuvalykite drėgna mirkopluosto šluoste.

- Paviršius valykite sausa mikropluošto šluoste. Jei išorė labai nešvari, į vandenį įlašinkite kelis lašus ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

## Orkaitės vidus

**SVARBU:** nenaudokite abrazyvinių kempinių, metalinių grandiklių, šveistukų. Laikui bėgant jie pažeidžia emaliuotus paviršius ir orkaitės durelių stiklą.

- Kaskart panaudoję prietaisą leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių (pvz., nuo maisto, kuriame didelis kiekis cukraus).
- Naudokite patentuotas orkaitės valomąsias priemones ir tiksliai vykdykite gamintojo instrukcijas.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti (žr. skyrių „TECHNINĖ PRIEŽIŪRA“).
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį grilio kaitinamąjį elementą galima išimti (žr. skyrių „TECHNINĖ PRIEŽIŪRA“).

**Įsidėmėkite: jei maistas gaminamas ilgą laiką ir jei jame daug vandens (pvz., picos, daržovės ir kt.), ant vidinės durelių pusės ir tarpiklio gali susiformuoti kondensatas. Orkaitei atvėsus, vidinę durelių pusę nusauskinkite šluoste arba kempine.**

## Priedai:

- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos imkite mūvėdami orkaitės pirštines.
- Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

## Galinės sienelės ir orkaitės katalizinių šoninių plokščių (jei jos įrengtos) valymas:

**SVARBU:** nenaudokite korozinių arba abrazyvinių ploviklių, šiurkščių šepetėlių, puodų šveitiklių ir orkaitės purškiklių, kurie gali pažeisti katalizinių paviršių ir panaikinti autonominio valymo savybes.

- Leiskite tuščiai orkaitei maždaug valandą veikti su aktyvia ventiliatoriaus funkcija ir esant 200 °C temperatūrai.
- Prieš kempine valydami maisto likučius, leiskite prietaisui atvėsti.

## PRIEŽIŪRA

### ⚠ DĖMESIO

- Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.
- Prieš atlikdami toliau aprašytus darbus, patikrinkite, ar orkaitė atvėso.
- Prieš atlikdami techninę priežiūrą, atjunkite maitinimą.

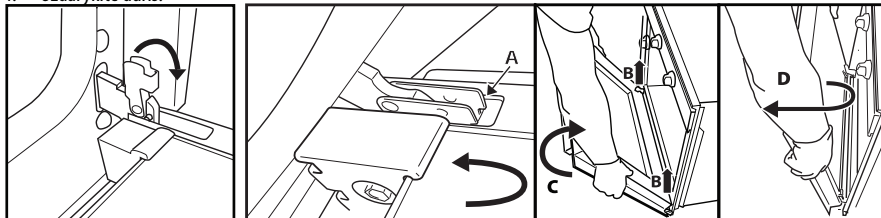
### KAIP NUIMTI DURELES

#### Durelių nuėmimas:

1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Pakelkite laikomuosius įtaisus ir juos pastumkite iki galo pirmyn (1 pav.).
3. Iki galo uždarykite dureles (A), jas pakelkite (B) ir sukite (C), kol jos atsilaisvins (D) (2 pav.).

#### Durelių sumontavimas:

1. Lankstus įstatykite į jiems skirtas vietas.
2. Visiškai atidarykite dureles.
3. Nuleiskite du laikomuosius įtaisus.
4. Uždarykite duris.

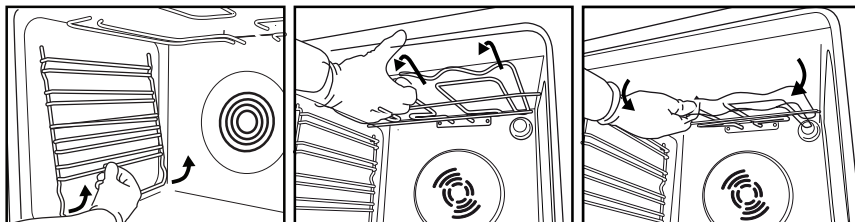


1 pav.

2 pav.

### VIRŠUTINIO KAITINAMOJO ELEMENTO ATITRAUKIMAS (TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE)

1. Nuimkite šonines priedo laikiklio grotelės (3 pav.).
2. Kaitinamąjį elementą truputį patraukite (4 pav.) ir nuleiskite (5 pav.).
3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdamį save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



3 pav.

4 pav.

5 pav.

### ORKAITĖS LEMPUTĖS PAKEITIMAS

#### Galinės lemputės pakeitimas (jei ji yra):

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Nusukite lemputės gaubtelį (6 pav.), pakeiskite lemputę (skaitykite pastabą dėl lemputės tipo) ir vėl užsukite lemputės gaubtelį (7 pav.).
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.



6 pav.

7 pav.

#### Įsidėmėkite:

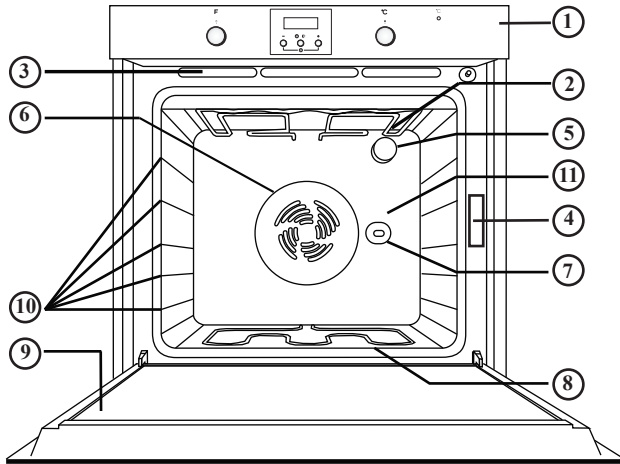
- Naudokite tik 25–40 W / 230 V E-14 tipo T 300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W / 230 V G9 tipo T 300 °C halogenines lemputes (priklausomai nuo modelio).
- Prietaise naudojama lemputė yra specialiai skirta elektriniams prietaisams ir netinka naudoti namuose apšviesti kambarį (Komisijos reglamentas (EB) Nr. 244/2009).
- Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

#### SVARBU:

- jei naudojate halogenines lemputes, jų neimkite plikomis rankomis, pirštų antspaudai jas gali pažeisti.
- Orkaitę galima naudoti tik užsukus lemputės gaubtelį.

# ORKAITĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

## KAIP PRIJUNGTI ELEKTRĄ, APRAŠYTA ĮRENGIMO SKYRIUJE



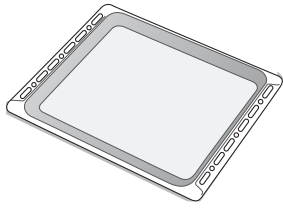
1. Valdymo skydelis
2. Viršutinis kaitinamasis elementas / kepintuvas
3. Aušinamoji sistema (jei įrengta)
4. Duomenų plokštelė (nuimti negalima)
5. Lemputė
6. Kepimo ventilacijos sistema (jei įrengta)
7. Sukamasis iešmas (jei yra)
8. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)
9. Durelės
10. Lentynų padėtis
11. Galinė sienelė

### Įsidėmėkite:

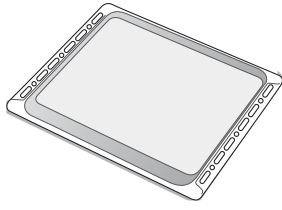
- Gaminimo pabaigoje orkaitę išjungus, aušinimo ventilatorius gali kurį laiką dar veikti.
- Jūsų produktas gali atrodyti šiek tiek kitaip nei pavaizduota paveikslėlyje.

## **SUDERINAMI PRIEDAI**

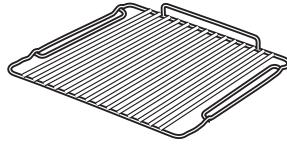
(apie priedus, pateikiamus su orkaite, skaitykite techninėje dokumentacijoje)



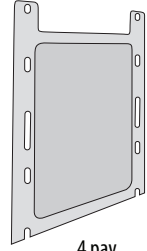
1 pav.



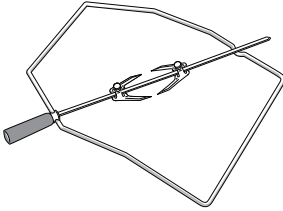
2 pav.



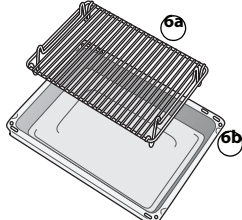
3 pav.



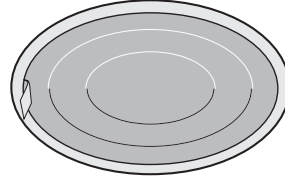
4 pav.



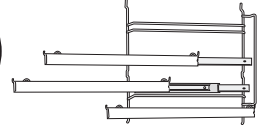
5 pav.



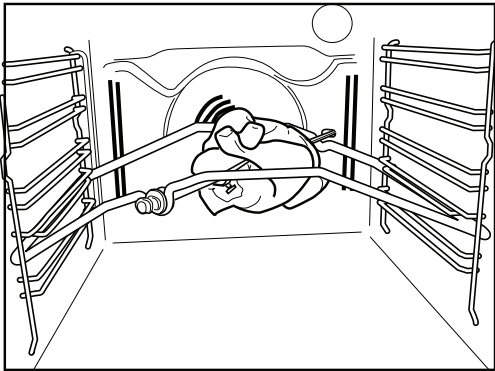
6 pav.



7 pav.



8 pav.



9 pav.

### **Riebalų surinkimo padėklas (1 pav.)**

Jame surenkami maisto, padėto ant grotelių, riebalai ir gabalėliai, arba jis naudojamas kaip padėklas kepti mėšai, vištienai, žuviai ir kt. patiekalams be daržovių. Į surinkimo padėklą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nesisąskytų ir nerūktų dūmai.

### **Kepimo padėklas (2 pav.)**

Skirta kepti sausainiams, pyragams ir picoms.

### **Grotelės (3 pav.)**

Skirta maistui ant grotelių kepti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminių indams. Ją galima dėti bet kuriame lygyje. Grotelių lentyną galima įstatyti išlinkusia dalimi į viršų arba į apačią.

### **Katalizinės šoninės plokštės (4 pav.)**

Šios plokštės padengtos specialia mikroporų emalio danga, kuri sugeria riebalų tiškalus. Automatinio valymo ciklą rekomenduojama atlikti po ypač riebaus maisto gaminimo (žr. sk. VALYMAS). **Sūkamasis iešmas (5 pav.)**

Sūkamąjį iešmą naudokite kaip nurodyta 9 pav. Be to, patarimų rasite skyriuje „Rekomenduojamas naudojimas ir patarimai“.

### **Grielio komplektas (6 pav.)**

Šį komplektą sudaro grotelių lentynėlė (6a) ir emaliuotas indas (6b). Šį komplektą reikia dėti ant grotelių lentynėlės (3) ir naudoti įjungus kepintuvo funkciją.

### **Riebalų filtras (7 pav.)**

Naudokite **tik** gamindami ypač riebią maistą. Filtrą užkabinkite ant orkaitės galinės sienelės priešais ventiliatorių. Jį galima plauti indaplovėje ir naudoti esant įjungtai ventiliatoriaus funkcijai.

### **Slankiojamosios lentynėlės (8 pav.)**

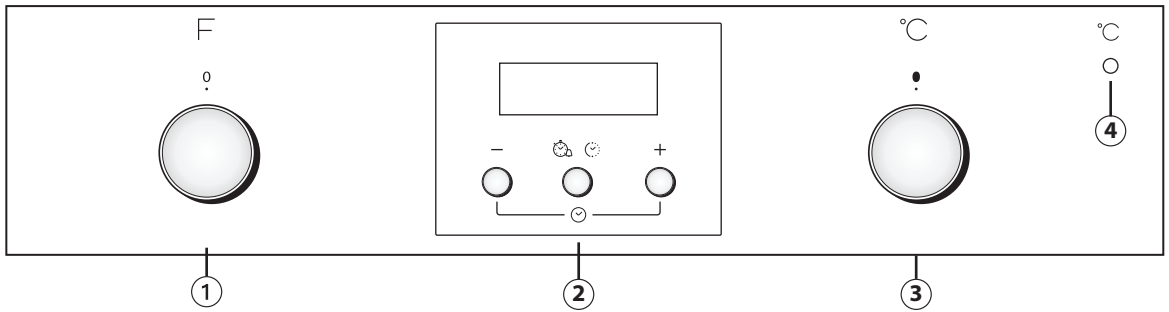
Jų pagalba grotelių lentynėles ir surinkimo padėklus gaminiui metu galima ištraukti iki pusės. Tinka visiems priedams, juos galima plauti indaplovėje.

Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.

### **NEPATEIKIAMO PRIEDAI**

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po pardavimo skyriaus.

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



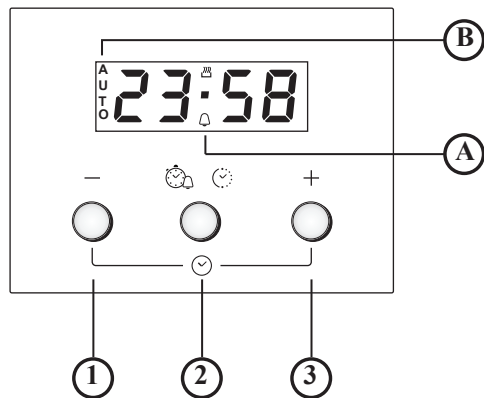
Jei orkaitės rankenėlės yra įtraukiamos, nuspauskite iki pusės ir jos iššoks (priklauso nuo modelio). Jūsų produktas gali atrodyti šiek tiek kitaip nei pavaizduota paveikslėlyje.

1. Funkcijos parinkties rankenėlė
2. Elektroninis programavimo valdiklis
3. Termostato rankenėlė
4. Raudonas termostato šviesos diodas.

### KAIP NAUDOTIS ORKAITE

- Pasirinkimo rankenėlę pasukite į norimos funkcijos padėtį. Užsidega orkaitės lemputė.
- Pasukite termostato rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į norimą temperatūrą. Užsidega termostato lemputė, kuri užgęsta orkaitei įkaitus iki reikiamos temperatūros. Baigę kepti pasukite rankenėlę į padėtį „0“.

### ELEKTRONINIS PROGRAMAVIMAS



1. Mygtukas -: sumažinti ekrane rodomą vertę.
2. Mygtukas įvairiems nustatymams pasirinkti:
  - a. laikmačio;
  - b. kepimo laiko;
3. Mygtukas +: padidinti ekrane rodomą vertę.

**A.** Simbolis rodo, kad veikia laikmatis.

**B.** Simbolis **AUTO** patvirtina, kad atliktas nustatymas.

### Nustatymai prieš pradėdant naudoti

Dienos laiko ir garsinio signalo nustatymas.

Prijungus orkaitę prie elektros tinklo, ekrane mirksi **AUTO** ir 0.00. Norėdami nustatyti dienos laiką, vienu metu paspauskite mygtukus - ir +: mirksės taškas viduryje. Nustatykite dienos laiką mygtukais + ir -. Pasirinkę norimą vertę spauskite vidurinį mygtuką. Ekrane rodoma „ton 1“. Norėdami pasirinkti norimą toną, spauskite mygtuką -. Pasirinkę norimą toną spauskite vidurinį mygtuką. Norėdami keisti dienos laiką, pakartokite aukščiau aprašytus veiksmus.

### Kaip nustatyti laikmatį











Norėdami nustatyti laikmatį, ilgai spauskite vidurinį mygtuką: ekrane bus rodoma 0.00 ir mirksės varpelio simbolis. Nustatykite kepimo laiką mygtukais + (maksimali programuojama vertė yra 23 val. 59 min.). Po kelių sekundžių prasideda atskaita. Ekrane rodomas dienos laikas ir varpelis, rodantis, kad nustatytas laikmatis. Norėdami peržiūrėti atskaitą ir prireikus pakeisti, dar kartą paspauskite vidurinį mygtuką.

### Kepimo laiko nustatymas

















Pasirinkę kepimo režimą ir temperatūrą rankenėlėmis, paspauskite vidurinį mygtuką: ekrane bus rodoma 0.00 ir mirksės varpelio simbolis. Dar kartą paspauskite vidurinį mygtuką: ekrane pasirodys **dur** ir 0.00 bei mirksės **AUTO**. Nustatykite kepimo laiką mygtukais + ir - (maksimali programuojama vertė yra 10 val.). Po kelių sekundžių ekrane parodomas dienos laikas ir šviečia **AUTO**, patvirtinantis nustatymą. Norėdami peržiūrėti atskaitą ir

prireikus jį pakeisti, 2 sek. spauskite vidurinį mygtuką, po to paspauskite jį dar kartą. Pasibaigus nustatytam laikui, simbolis užgęsta, pasigirsta garso signalas ir ekrane ima mirkčioti **AUTO**. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. Grąžinkite funkcijų ir temperatūros rankenėlę į nulį ir paspauskite vidurinį mygtuką dvi sekundes, norėdami baigti kepti.









## FUNKCIJŲ APRAŠYMO LENTELĖ



FUNKCIJŲ RANKENĖLĖ		
	<b>OFF (IŠJUNGIMAS)</b>	Gaminimo sustabdymas ir orkaitės išjungimas.
	<b>LEMPUTĖ</b>	Orkaitės lemputės įjungimas / išjungimas.
	<b>STANDARTINIS</b>	Bet kokio patiekalo tik ant vienos lentynos gaminimas. Naudokite antrą lentyną. Orkaitę pašildykite iki reikalingos temperatūros. Kai orkaitė bus paruošta ir bus galima į ją dėti maistą, termostato lemputė išsijungs.
	<b>KONVEKČINIS KEPIMAS</b>	Ši funkcija skirta pyragams su skystu įdaru (saldžiu arba pikantišku) kepti ant vienos lentynėlės. Šią funkciją galima naudoti ir kepti maistą ant dviejų lentynėlių. Sukeiskite patiekalus vietomis, kad maistas iškeptų lygiau. Kai gaminatė tik ant vienos lentynėlės, naudokite 2 lentynėlę; kai gaminatė ant dviejų lentynėlių, naudokite 2 ir 4 lentynėlę. Prieš gamindami iš anksto įkaitinkite orkaitę.
	<b>GRILL</b>	Ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles; troškinti daržoves ir skrudinti duoną. Maistą padėkite ant 4 lentynos. Kai ant grotelių kepatė mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys. Jį padėkite ant 3 lentynos ir įpilkite apytiksliai pusę litro vandens. Įkaitinkite orkaitę 3–5 minutes. Gaminimo metu orkaitės durelės turi būti uždarytos.
	<b>KEPINIMAS PADIDINTA GALIA</b>	Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys. Jį padėkite ant 1 arba 2 lentynos ir įpilkite apytiksliai pusę litro vandens. Rekomenduojama gaminant mėsą apversti, kad ji tolygiau apskrustų. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Gaminant durelės turi būti uždarytos.
	<b>ATITIRPINIMAS</b>	Paspartinamas maisto atitirpdymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
	<b>TURBOVENTILIATORIUS</b>	Viename lygyje kepti vaisius, pyragus, daržoves, picą, paukštieną ir kt.).
	<b>PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS</b>	Taip pat galima gaminti įvairaus tipo maistą, kuris ruošiamas toje pačioje temperatūroje (pvz., žuvį, daržoves, pyragus) ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Ši funkcija leidžia gaminti taip, kad kvapai nesimaišytų. Ant vienos lentynėlės gaminti rekomenduojama naudojant 2 lentynėlę. Jei gaminatė ant dviejų lentynėlių, naudokite 1 ir 3 lentynėles; orkaitę iš anksto įkaitinkite.
	<b>APATINIS ŠILDYMAS</b>	Naudokite šią funkciją, kai norite, kad po kepimo apačia paruduotų. Rekomenduojama maistą statyti ant 1 / 2 kepimo lentynėlės. Taip pat šią funkciją galima naudoti lėtam gaminimui, pvz., daržovių ir mėsos troškiniui; tokiu atveju reikia naudoti 2 kepimo lentynėlę. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

## KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

Receptas	Funkcija	Išankstinis įkaitinimas	Lentynėlė (nuo apačios)	Temp. (°C)	Trukmė (min.)	Priedai ir pastabos
Mieliniai pyragai		Taip	2	150-175	35-90	Pyrago formoje ant grotelių lentynos
		Taip	1-3	150-170	30-90	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	2	150-190	30-85	Surinkimo padėklas / kepamoji skarda arba pyragų forma and grotelių lentynos
		Taip	1-3	150-190	35-90	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	2	160-175	20-45	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	150-175	20-45	3 lentyna: grotelių lentyna 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Bandelės su įdaru		Taip	2	175-200	30-40	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	170-190	35-45	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Morengai		Taip	2	100	110-150	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	100	130-150	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Duona / pica / itališka duonelė		Taip	2	190-250	12-50	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	190-250	25-50	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Užšaldyta pica		Taip	2	250	10-15	2 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda arba grotelių lentyna
		Taip	1-3	250	10-20	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Aštrūs pyragai (daržovių pyragas, apkepai su plaktų kiaušinių įdaru)		Taip	2	175-200	40-50	pyrago formoje ant grotelių lentynos
		Taip	1-3	175-190	50-65	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos



Receptas	Funkcija	Išankstinis įkaitinimas	Lentynėlė (nuo apačios)	Temp. (°C)	Trukmė (min.)	Priedai ir pastabos
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	3	180–200	20-30	Surinkimo padėklas / kepimo skarda
		Taip	1-3	175-200	25-45	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: surinkimo padėklas / kepimo skarda
Lazanija/ makaronų apkepas / įdaryti makaronai (vamzdeliai) / apkepas su vaisiais ar sūriu		Taip	2	190-200	40-65	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Aviena / Veršiena / Jautiena / Kiauliena (1 kg)		Taip	2	190-200	90-110	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Vištiena / Triušiena / Antiena 1 Kg		Taip	2	190-200	65-85	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Kalakutiena / Žąsis 3 Kg		Taip	1/2	190-200	140-180	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje (filė, visa)		Taip	2	180–200	40–60	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	2	175-200	50–60	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Skrebučiai		Taip	4	200	2-5	grotelių lentyna
Žuvies filė / kepsniai		Taip	4	200	30–40	4 lentyna: grotelių lentyna (gaminimo viduryje maistą apverskite)
						3 lentyna: surinkimo padėklas su vandeniu
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		Taip	4	200	30-50	4 lentyna: grotelių lentyna (gaminimo viduryje maistą apverskite)
						3 lentyna: surinkimo padėklas su vandeniu
Keptas viščiukas, 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	2 lentyna: grotelių padėklas (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
						1 lentyna: surinkimo padėklas su vandeniu
Keptas viščiukas, 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	2 lentyna: sukamasis iešmas (jei įrengtas)
						1 lentyna: surinkimo padėklas su vandeniu
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2	200	35-50	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Ėriuko koja / kojos		-	2	200	60-90	Surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Keptos bulvės		-	2	200	45-55	Surinkimo padėklas arba kepimo skarda (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Daržovių apkepas		-	2	200	20-30	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Lazanija ir mėsa		Taip	1-3	200	50-100*	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

Receptas	Funkcija	Išankstinis įkaitinimas	Lentynėlė (nuo apačios)	Temp. (°C)	Trukmė (min.)	Priedai ir pastabos
<b>Mėsa ir bulvės</b>		Taip	1-3	200	45-100*	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
<b>Žuvis ir daržovės</b>		Taip	1-3	175	30-50*	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

Laikas lentelėje pateikiamas kepimui su atidėta pradžia (jei toks režimas yra). Priklausomai nuo indo kepimo laikas gali būti ilgesnis.

**Įsidėmėkite:** kepimo funkcijų simboliai gali šiek tiek skirtis nuo brėžinio.

**Įsidėmėkite:** nurodytas gaminimo laikas ir temperatūra skirta maždaug 4 porcijoms.

## REKOMENDUOJAMAS NAUDOJIMAS IR PATARIMAI

### Kaip naudotis gaminimo lentele

Lentelėje nurodyta konkrečiam produktui, gaminamam viename lygyje arba vienu metu keliuose lygiuose, geriausiai tinkanti funkcija. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepamąsias skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.

### Kelių patiekalų gaminimas vienu metu

Naudodami PRIVERSTINĖS ORO CIRKULIACIJOS funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pvz., žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

### Desertai

- Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją. Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliuose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.
- Kai norite patikrinti, ar pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.
- Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.
- Jei kepimo metu pyragas sukrenta, kitą kartą nustatykite mažesnę temperatūrą, pamėginkite naudoti mažiau vandens tešlai gaminti arba tešlą švelniau maišykite.
- Saldėsiams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite KONVEKCIINIO KEPIMO funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

### Mėsa

- Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba pyrekso lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, jį prikautuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.
- Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepituvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedama mėsa, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

### Sukamasis iešmas (tik kai kuriuose modeliuose)

Šį priedą naudokite dideliems mėsos arba paukštienos gabalams tolygiai kepti. Mėsą užmaukite ant sukamojo iešmo (jei gaminsite vištieną, ją apvyniokite virve) ir patikrinkite, ar mėsa tvirtai laikosi; tada iešmą įstatykite į jam skirtą vietą priekinėje orkaitės sienelėje ir kitą galą atremkite ant atitinkamos atramos. Kad nebūtų dūmų ir būtų surenkamos iš patiekalo varvančios sultys, rekomenduojama pirmame lygyje padėti surinkimo padėklą ir įpilti į jį pusę litro vandens. Iešmas turi plastikinę rankeną, kurią, prieš pradėdam gaminti, būtina nuimti; ją vėl naudokite maistui iš orkaitės išimti, kad nenusidegintumėte, kai jis bus pagamintas.

### Pica

Padėklus sutepkite nedideliu riebalų kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

Kildinimo funkcija (yra tik tam tikruose modeliuose)


Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimo kambario temperatūroje (20–25°C). 1 kg picos tešlos reikėtų kildinti apie valandą.

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šīs instrukcijas ir pieejamas arī tīmekļa vietnē: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### JŪSU UN CITU CILVĒKU DROŠĪBA IR ĀRKĀRTĪGI SVARĪGA

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro.

 Šis ir briesmu simbols, kas norāda uz bīstamu situāciju un brīdina lietotājus par potenciālu risku jums un citiem cilvēkiem. Visi drošības brīdinājumi tiek apzīmēti ar briesmu simbolu un šādiem terminiem:

#### BRIESMAS

Norāda uz bīstamu situāciju, kuru nenovēršot, radīsies nopietni ievainojumi.

#### BRĪDINĀJUMS

Norāda uz bīstamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties nopietni ievainojumi.

Visi drošības brīdinājumi sniedz konkrētu informāciju par potenciālo risku un norāda, kā mazināt savainojumu, bojājumu un elektriskās strāvas trieciena risku, kas var rasties, nepareizi lietojot ierīci. Rūpīgi ievērojiet tālāk minētos norādījumus:

- Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un montāžas darbos.
- Pirms ierīces uzstādīšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Uzstādīšanu un apkopi drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis atbilstoši ražotāja norādījumiem un vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Strāvas kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
- Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāsamazina.
- Elektrības kabelim jābūt pietiekami garam, lai jau iebūvētu ierīci varētu ērti pievienot elektrotīklam.
- Lai ierīces uzstādīšana atbilstu spēkā esošiem drošības noteikumiem, nepieciešams izmantot daudzpolu atvienošanas slēdzi, kur minimālā atstarpe starp kontaktiem ir 3 mm.
- Neizmantojiet elektriskos sadalītājus, ja ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu.
- Nelietojiet pagarinātāja vadus.
- Nevelciet aiz ierīces elektropadeves kabeļa.
- Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas.
- Ja indukcijas plātes virsma ir ieplaisājusi, nelietojiet to un izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena risku (tikai modeļiem ar indukcijas funkciju).
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām ķermeņa daļām un nelietojiet to, ja jums ir basas kājas.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena pagatavošanai mājās apstākļos. Nekāds cits pielietojums nav atļauts (piem., telpu apsilde). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepiemērotu lietošanu vai nepareizu vadības elementu iestatīšanu.

- Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Ļoti maziem (0–3 gadi) un maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, sensoriem vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un ierīces apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
- Lietošanas laikā un pēc tam nepieskarieties ierīces sildelementiem vai iekšējām virsmām
  - pastāv apdedzināšanās risks. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas.
- Gatavošanas beigās, atverot cepeškrāsns durvis, esiet piesardzīgs, ļaujot karstajam gaisam vai tvaikam izklūt pakāpeniski. Kad ierīces durvis ir aizvērtas, karstais gaiss tiek ventilēts caur atveri virs vadības paneļa. Nenobloķējiet ventilācijas atveres.
- Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimdus un uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Nelieciet viegli uzliesmojošus materiālus ierīces tuvumā: var izcelties ugunsgrēks, ja ierīce tikusi nejauši ieslēgta.
- Nekarsējiet ierīcē blīvi aizvērtas burkas vai traukus. To iekšienē radītais spiediens var izraisīt burkas uzsprāgšanu, tādā veidā sabojājot ierīci.
- Neizmantojiet no sintētiskiem materiāliem izgatavotus traukus.
- Pārkarsusi eļļa un taukvielas var viegli aizdegties. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu, esiet ārkārtīgi piesardzīgi.
- Produktu žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Ja ēdiena gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni (piem., rums, konjaks, vīns), atcerieties, ka augstā temperatūrā alkohols izgaro. Rezultātā izdalījušies alkohola garaiņi var saskarties ar elektriskajiem sildelementiem un aizdegties.
- Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu.
- Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem pirolīzes cikla laikā tuvojties cepeškrāsnij. Liekās šļakatas jāizslauka no cepeškrāsns kameras pirms tīrīšanas sākuma (tikai cepeškrāsnīm ar pirolīzes funkciju).
- Izmantojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras zondi.
- Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplaisāt stikls.

- Pirms spuldzītes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Nelietojiet alumīnija foliju, lai apsegtu ēdiena gatavošanas trauku (tikai cepeškrāsnīm ar komplektā esošu ēdiena gatavošanas trauku).

### **Mājsaimniecības ierīču utilizācija**

- Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Pirms utilizācijas nogrieziet strāvas padeves kabeli.
- Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējās varas iestādes, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties.

## **MONTĀŽA**

Izpakoiet krāsni no pārliecinieties, ka tā nav bojāta pārvadāšanas laikā un durtiņas ir pilnībā aizveramas. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēc pārdošanas servisu. Lai nepieļautu bojājumus, uzstādīšanas laikā noņemiet cepeškrāsni tikai no polistirola putu pamatnes.

Neļaujiet bērniem veikt ierīces montāžu. Neļaujiet bērniem būt klāt ierīces montāžas laikā. Iespējami bīstamus iesaiņojuma materiālus (plastmasas maisījumus, polistirolu u.c.) ierīces uzstādīšanas laikā un pēc tās glabācijai bērniem nepieejamā vietā.

### **IEBŪVĒJAMĀ MEZGLA SAGATAVOŠANA**

- Ar cepeškrāsni saskarē esošajām virtuves ierīcēm jābūt karstumizturīgām (min. 90 °C).
- Uzmanīgi veiciet skapja griešanas darbus pirms cepeškrāsns uzstādīšanas un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.
- Pēc uzstādīšanas cepeškrāsns pamatne nedrīkst būt pieejama.
- Lai ierīce darbotos pareizi, nedrīkst aizsprostot spraugu starp darbvirsma un cepeškrāsns augšmalu.

### **ELEKTROSAVIENOJUMS**

Pārliecinieties, ka ierīces datu plāksnē norādīts spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. Datu plāksne atrodas pie krāsns priekšējās malas (redzama, atverot durtiņas).

- Strāvas kabeļa nomaīņu (tips H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.

### **VISPĀRĪGIE IETEIKUMI**

#### **Pirms lietošanas:**

- Noņemiet no piederumiem kartona aizsargdaļas, aizsargplēvi un uzlīmes.
- Izņemiet piederumus no krāsns un karsējiet tos 200° temperatūrā apmēram vienu stundu, lai likvidētu aizsargājošās smērvielas un izolācijas materiālu smakas un izgarojumus. **Lietošanas laikā:**

- Nenovietojiet smagus priekšmetus uz cepeškrāsns durvīm, jo tādējādi tās var sabojāt.
- Necērtiet cepeškrāsns durvis un nekariniet neko uz to roktura.
- Neizklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad neļiejiet ūdeni tieši karstā krāsni; tas var sabojāt emaljas pārklājumu.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Pārliecinieties, ka citu ierīču elektriskie vadi neskaras ar karstajām daļām un netiek iespiesti durtiņās.
- Nepakļaujiet cepeškrāsni laikapstākļu ietekmei.

## **VIDES AIZSARDŽĪBA**



### **Iepakojuma materiālu utilizācija**

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un tiek apzīmēts ar simbolu ( ). Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

### **Ierīces utilizācija**

- Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).
- Nodrošinot pareizu izstrādājuma izmešanu, palīdzēsiet novērst iespējamu negatīvo ietekmi uz dabu un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza šīs ierīces utilizācija.
- Simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

### **Padomi enerģijas taupīšanai**

- Uzkaršējiet krāsni tikai līdz tādai temperatūrai, kāda norādīta receptē.
- Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu.
- Izslēdziet cepeškrāsni 10-15 minūtes pirms iestatītā gatavošanas laika beigām. Ēdiens, kam nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās cepties arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

## **PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBU**

- Šī cepeškrāsns, kuras daļas paredzētas saskarei ar pārtikas produktiem, atbilst Eiropas regulai ( ) nr. 1935/2004 un tā ir veidota, ražota un tiek pārdota saskaņā ar „Zemsprieguma” drošības prasību direktīvu 2006/95/EK (kura aizstāj 73/23/EEK un tās labojumus) un EMS 2004/108/EK aizsardzības prasībām.
- Šī ierīce atbilst eko dizaina prasībām saskaņā ar Eiropas Regulu Nr. 65/2014 un Nr. 66/2014 atbilstoši Eiropas standartam EN 60350-1.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

### Cepeškrāsns nedarbojas:

- Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei.
- Izsledziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

### Durtnas neatveras:

- Izsledziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
- **Svarīgi!** Paštīrīšanās laikā, krāns durvis nevar atvērt. Pagaidiet, līdz tās automātiski atslēdzas (skatiet sadaļu „Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot pirolīzes funkciju”).

### Elektroniskais programmētājs nedarbojas:

- Ja ekrānā ir redzams burts „F”, kas seko skaitlim, sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas centru. Šādā gadījumā norādiet skaitli, kas seko pēc burta „F”.

## PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

### Pirms sazināties ar pēcpārdošanas servisu:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo „Problēmu novēršanas pamācību”.
2. Izsledziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai redzētu, vai problēma ir novērsta.

### Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm problēma nav novērsta, sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu.

Vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu cepeškrāsns veidu un modeli;
- servisa numuru (skaitli, kas datu plāksnītē norādīts aiz vārda Serviss), kas atrodas krāsns nišas labajā pusē (redzams, ja krāns durvis ir atvērtas).  
Servisa numurs atrodams arī garantijas grāmatīņā;
- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu **pēcpārdošanas servisu** (lai izmantotu tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

## TĪRĪŠANA



### **BRĪDINĀJUMS**

- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- Tīriet krāsni tikai tad, kad tā ir auksta.
- Pirms ierīces apkopes atvienojiet to no elektrotīkla.

### Cepeškrāsns korpus

**SVARĪGI!** Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem līdzekļiem nejauši nonāk saskarē ar ierīci, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja virsma ir ļoti netīra, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

### Cepeškrāsns iekšpuse

**SVARĪGI!** Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai metāla skrāpjus. Laika gaitā tas var sabojāt emaljētās virsmas un cepeškrāsns durvju stiklu.

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet krāsnij atdzist un tīriet, kamēr tā ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu uzkrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām (piemēram, no tādiem ēdieniem, kas satur daudz cukura).
- Lietojiet cepeškrāsnij piemērotus tīrīšanas līdzekļus un precīzi ievērojiet ražotāja norādījumus.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli. Lai atvieglotu tīrīšanu, cepeškrāsns durvis var izņemt (skatiet sadaļu „APKOPE”).
- Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu (skatiet sadaļu „APKOPE”) var nolaist (tikai dažos modeļos).

**N.B. Ilgstoši gatavojot ēdienus, kas satur daudz ūdens (piemēram, picu, dārzeņus), durtnu iekšpusē un ap blīvējumu var veidoties kondensāts.**

**Kad krāns ir atdzisusi, noslaukiet durtnu iekšpusi ar drānu vai sūkli.**

### Piederumi:

- Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc lietošanas, izmantojiet virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti.
- Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar birsti vai sūkli.

### Krāsns aizmugurējās sienas un katalītisko sānu paneļu tīrīšana (ja ir iekļauti):

**SVARĪGI!** Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus līdzekļus, raupjas birstes, skrāpjus vai cepeškrāsns aerosolus, kas var sabojāt katalītisko virsmu un iznīcināt tās paštīrīšanas īpašības.

- Ieslēdziet tukšu cepeškrāsni aptuveni uz vienu stundu, iestatiet 200 °C temperatūru un aktivizējiet ventilatora funkciju
- Pēc tam atstājiet ierīci atdzist un notīriet ēdiena paliekas ar sūkli.

## APKOPE

### **BRĪDINĀJUMS** atdzisusi.

Izmantojiet virtuves cimdus.

Pirms šo darbību veikšanas pārliecinieties, vai cepeškrāsns ir pietiekami

Pirms ierīces apkopes atvienojiet to no elektrotīkla.

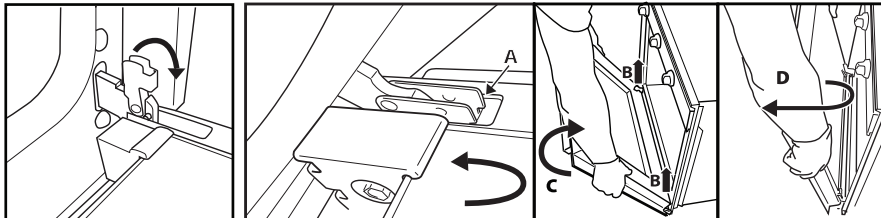
### **DURVJU IZŅEMŠANA**

#### **Lai izņemtu durtiņas:**

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vajā.
2. Paceliet fiksatorus un spiediet tos uz priekšu līdz galam (sk. 1. att.).
3. Aizveriet durtiņas tik tālu, cik iespējams (A), paceliet (B) un grieziet (C), līdz tās tiek atbrīvotas (D) (2. att.).

#### **Cepeškrāsns durvju uzstādīšana:**

1. Ievietojiet enges to ligzdās.
2. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vajā.
3. Nolaidiet abus fiksatorus.
4. Aizveriet durvis.

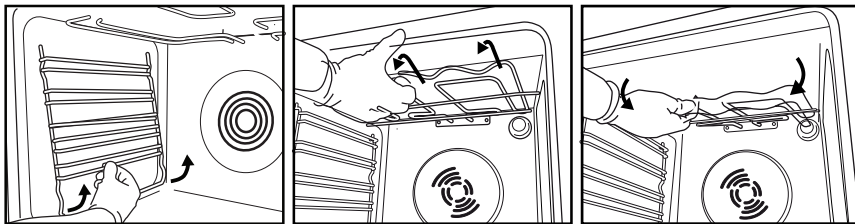


1. att.

2. att.

### **AUGŠĒJO SILDELEMENTU PĀRVIEĻOŠANA (TIKAI DAŽOS MODEĻOS)**

1. Noņemiet sānu piederumu turētāja režģus (3. att.).
2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu (4. att.) un nolaidiet to (5. att.).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, ka tas balstās uz sānu atbalstiem.



3. att.

4. att.

5. att.

### **CEPEŠKRĀSNS SPULDZES MAINA**

#### **Lai nomainītu aizmugurējo spuldzi (ja tāda ir):**

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Noskrūvējiet spuldzes pārsegu (6. att.), nomainiet spuldzi (skatiet piezīmi par spuldzes veidu) un uzskrūvējiet atpakaļ spuldzes pārsegu (7. att.).
3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.



6. att.

7. att.

#### **N.B.**

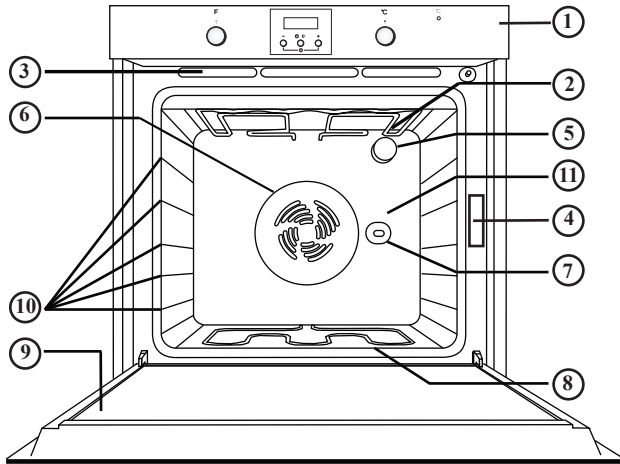
- Izmantojiet tikai šādas kvēlspuldzes: 25–40 W/230 V tips E-14, T300 °C, vai halogēnās spuldzes: 20–40 W/230 V tips G9, T300 °C (atkarībā no modeļa).
- Ierīcē izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta izmantošanai elektroierīcēs, un tā nav paredzēta telpu apgaismošanai (Eiropas Komisijas regula (EK) Nr. 244/2009).
- Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā.

#### **SVARĪGI!**

- **Ja izmantojat halogēnās spuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo pirkstu nospiedumi var tās sabojāt.**
- **Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes pārsegs.**

# CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

ELEKTRISKAJĒM SAVIENOJUMIEM SKATIET RINDKOPU PAR UZSTĀDĪŠANU



1. Vadības panelis
2. Augšējais sildelements/grils
3. Dzesēšanas sistēma (ja uzstādīta)
4. Datu plāksne (nenonemama)
5. Apgaismojums
6. Cepšanas ventilācijas sistēma (ja uzstādīta)
7. Rotējošais iesms (ja ir iekļauts)
8. Apakšējais sildelements (nav redzams)
9. Durvis
10. Plauktu atbalsti
11. Aizmugures siena

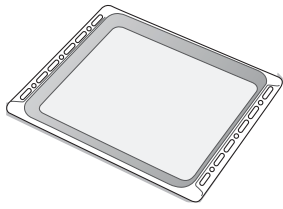
## **N.B.**

- Gatavošanas beigās un pēc cepeškrāsns izslēgšanas dzesējošais ventilators, iespējams, vēl kādu laiku darbosies.
- Jūsu ierīce var atšķirties no attēlā redzamās.

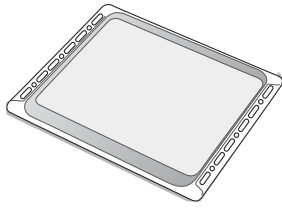


## **SADERĪGI PIEDERUMI**

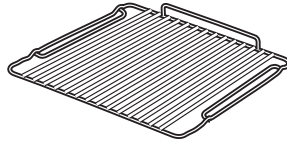
(par krāsns komplektā ietilpstošajiem piederumiem skatiet tehnisko nodāju)



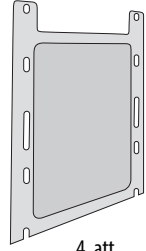
1. att.



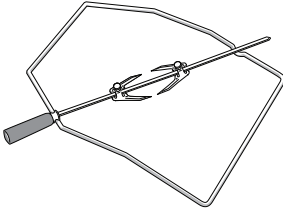
2. att.



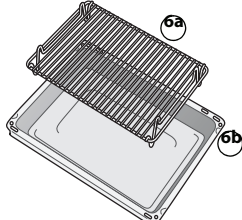
3. att.



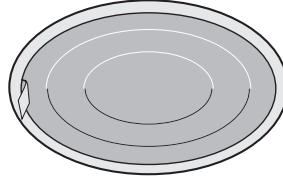
4. att.



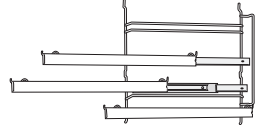
5. att.



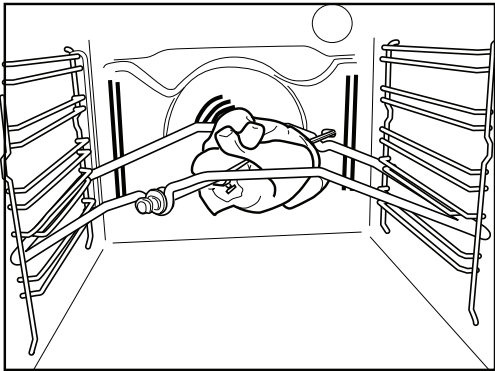
6. att.



7. att.



8. att.



9. att.

### **Notekplāte (1. att.)**

Pārtikas tauku un drupaču savākšanai, ja paliekta zem stieplu plaukta, vai kā panna gaļas, vistas, zivju utt. cepšanai, ar vai bez dārzeņiem. Ielejiet notekplāvē nedaudz ūdens, lai novērstu tauku šļakstus un dūmus.

### **Cepešpanna (2. att.)**

Biskvītu, kūku un picu cepšanai.

### **Stieplu plaukts (3. att.)**

Pārtikas grilēšanai vai kā atbalsts katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem. To var uzstādīt tikai pieejamajā līmenī. Stieplu plauktu var ievietot ar izliekumam uz augšu vai uz leju.

### **Sānu katalītiskie paneļi (4. att.)**

Katalītiskajiem paneļiem ir mikroporu emaljas klājums, kas absorbē tauku šļakstus. Pēc īpaši treknu ēdienu gatavošanas ieteicams veikt automātisko paštīrīšanas ciklu (sk. sadaļu TĪRĪŠANA). **Rotējošais iesms (5. att.)**

Izmantojiet pagriežamo iesmu kā parādīts 9. att. Skatiet arī sadaļu „Ieteicamais pielietojums un padomi”.

### **Grīla pannas komplekts (6. att.)**

Komplekts sastāv no stieplu plaukta (6a) un emaljētā satvērēja (6b). Šo komplektu var uzlikt uz stieplu plaukta (3) un izmantot ar Grīla funkciju.

### **Taukvielu filtrs (7. att.)**

Izmantojiet **tikai** īpaši treknu ēdienu gatavošanai. Pieāķējiet to pie krāsns dobuma aizmuģurējās sienas, preti ventilatoram. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā un izmantot ar ventilatora funkciju.

### **Bīdāmie plaukti (8. att.)**

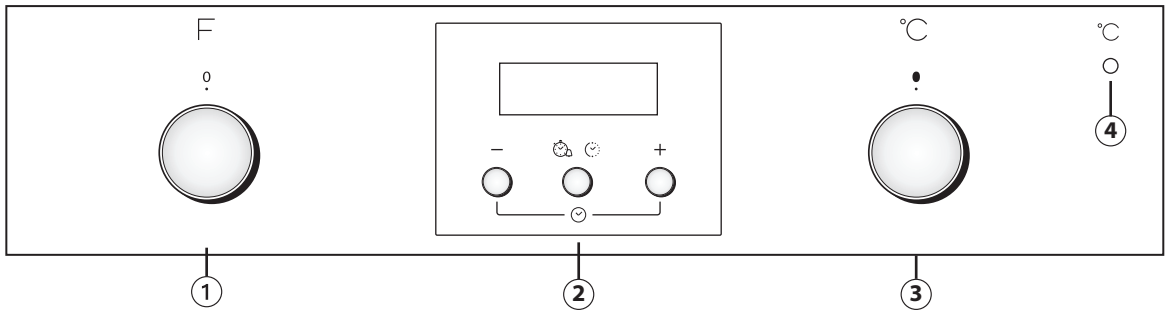
Tie ļauj gatavošanas laikā izvilkst stieplu plauktus un notekplāvē līdz pusei. Piemēroti visiem piederumiem, tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

### **KOMPLEKTĀ NEIEKLAUTIE PIEDERUMI**

Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas servisā.

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



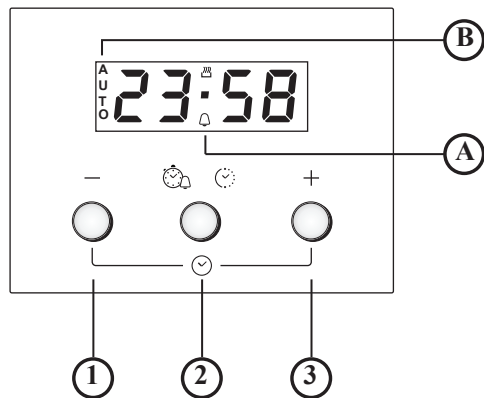
Ja krāsni ir slēdži, kuri piespiežot iznāk uz āru, nospiediet tos vidū, un tie izlec uz āru (atkarībā no modeļa). Jūsu ierīce var atšķirties no attēlā redzamās.

1. Funkciju izvēles slēdzis
2. Elektroniskais programmētājs
3. Termostata slēdzis
4. Sarkanā termostata diode.

### CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANA

- Pagrieziet izvēles slēdzi pret vajadzīgo funkciju. Ieslēdzas krāsns apgaismojums.
- Pagrieziet termostata slēdzi pulkstenrādītāju kustības virzienā līdz nepieciešamai temperatūrai. Termostata diode izgaismojas, un, kad krāsni sasniegta izvēlēta temperatūra, nodziest. Gatavošanas laika beigās pagrieziet slēdžus uz „0”.

### ELEKTRONISKĀ PROGRAMMĒTĀJA IZMANTOŠANA



1. Poga - : lai samazinātu displejā redzamo vērtību
2. Poga dažādu iestatījumu atlasīšanai:
  - a. Taimeris
  - b. Gatavošanas laiks
3. Poga + : lai palielinātu displejā redzamo vērtību

- A.** Simbols norāda, ka darbojas Taimera funkcija  
**B.** Simbols **AUTO** apstiprina izveidoto iestatījumu

### Iestatījumi pirmajā ieslēgšanas reizē

Pulksteņa laika un akustiskā signāla toņa iestatīšana.

Pēc krāsni pievienošanas elektrotīklam displejā mirgo **AUTO** un 0.00. Lai iestatītu pulksteņa laiku, vienlaicīgi nospiediet pogas - un +: mirgo centrālais punkts. Ar pogām + un - iestatiet pulksteņa laiku. Pēc nepieciešamās vērtības atlasīšanas, nospiediet vidējo pogu. Ekrānā ir redzams „ton 1”. Lai atlasītu vēlamo toni, nospiediet pogu -. Pēc vēlamo toņa atlasīšanas nospiediet vidējo pogu. Lai mainītu pulksteņa laiku, rikojeties, kā aprakstīts iepriekš.

### Taimera iestatīšana



Lai iestatītu taimeri, nospiediet vidējo pogu ilgāk: displejā parādās 0.00 un mirgo zvana simbols. Iestatiet taimeri, izmantojot pogu + (maksimālā ieprogrammējamā vērtība ir 23 stundas un 59 minūtes). Pēc dažām sekundēm sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams pulksteņa laiks, un zvans paliek iedegts, apstiprinot, ka taimeris ir iestatīts. Lai skatītu atpakaļskaitīšanu un to mainītu pēc nepieciešamības, vēlreiz nospiediet vidējo pogu.











### Gatavošanas laika iestatīšana

Pēc gatavošanas režīma un temperatūras izvēles, izmantojot slēdžus, nospiediet vidējo pogu: displejā parādās 0.00 un mirgo zvana simbols. Vēlreiz nospiediet vidējo pogu: displejā **dur** un 0.00 parādās viens pēc otra, un sāk mirgot **AUTO**. Iestatiet gatavošanas laiku, izmantojot pogas + un - (maksimālā ieprogrammējamā vērtība ir 10 stundas). Pēc dažām sekundēm displejā ir redzams pulksteņa laiks un deg **AUTO**, apstiprinot iestatījumu. Lai skatītu atlikušo gatavošanas laiku un to mainītu pēc

















nepieciešamības, uz 2 sekundēm nospiediet vidējo pogu un tad nospiediet to vēlreiz. Pēc iestatītā laika beigām simbols izslēdzas, skan trauksmes signāls un uz displeja mirgo **AUTO**. Lai brīdinājumu deaktivizētu, nospiediet jebkuru pogu. Pagrieziet funkciju un temperatūras slēdzi uz nulli un uz divām sekundēm nospiediet vidējo pogu, lai beigtu gatavošanu.

















## FUNKCIJU APRAKSTA TABULA



### FUNKCIJU SLĒDZIS

	<b>IZSLĒGTS</b>	Lai apturētu gatavošanu un izslēgtu cepeškrāsni.
	<b>LAMPA</b>	Lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.
	<b>KONVENCIONĀLĀ</b>	Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Izmantojiet 2. plauktu. Uzsildiet krāsni līdz nepieciešamajai temperatūrai. Kad krāsns ir gatavs un tajā var ievietot ēdiena, termostata gaismas diode izslēdzas.
	<b>CEPŠANA AR KONVEKCIJU</b>	Lai ceptu kūkas ar šķidru pildījumu (saldu vai sāļu) uz viena plaukta. Šo funkciju var izmantot arī gatavošanai uz diviem plauktiem. Samainiet traukus, lai ēdiena gatavošana būtu vienmērīgāka. Lai gatavotu tikai uz viena plaukta, izmantojiet 2. plauktu, bet, lai gatavotu uz diviem plauktiem, izmantojiet 2. un 4. plauktu. Pirms gatavošanas uzsildiet cepeškrāsni.
	<b>GRILS</b>	Steika, kebaba un desiņu grilēšanai; lai pagatavotu dārzeņu gratini (sacepumu) un grauzdētu maizi. Novietojiet produktus uz 4. plaukta. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas. Novietojiet pannu 3. plauktā, ielejot aptuveni puslitru ūdens. Sildiet krāsni 3–5 minūtes. Gatavošanas laikā krāsns durtiņām jābūt aizvērtām.
	<b>TURBO GRILS</b>	Lai ceptu lielus gaļas gabalus (ciskas, rostbifus, vistas). Novietojiet ēdiena uz vidējiem plauktiem. Izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā radušās sulas. Novietojiet ēdiena uz 1./2. plaukta, pievienojot aptuveni puslitru ūdens. Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienmērīgu brūnumu. Cepeškrāsni nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.
	<b>ATKAUSĒŠANA</b>	Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta. Neizpakojiet to, lai nepieļautu ēdiena izžūšanu.
	<b>TURBOVENTILĀCIJA</b>	Augļu, cepumu, dārzeņu, picas, putna gaļas utt. cepšanai vienā līmenī.
	<b>SILTĀ GAISA PLŪSMA</b>	Turklāt, lai vienlaikus pagatavotu dažādus produktus (piemēram, dārzeņus un pīrāgus), izmantojot vienu un to pašu temperatūru un novietojot produktus uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Šo funkciju var izmantot gatavošanai bez aromātu sajaukšanās. Gatavošanai uz viena plaukta ieteicams izmantot 2. līmeni. Lai gatavotu uz diviem plauktiem, pēc cepeškrāsns uzsildīšanas ieteicams izmantot 1. un 3. līmeni.
	<b>APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA</b>	Izmantojiet šo funkciju pēc gatavošanas, lai aprūnīnātu ēdiena apakšu. Ēdiena ieteicams novietot 1./2. gatavošanas līmeni. Šī funkcija izmantojama arī lēnai gatavošanai, piemēram, gatavojot dārzeņu un gaļas sautējumus; šādā gadījumā izmantojiet 2. gatavošanas līmeni. Cepeškrāsni nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.

## GATAVOŠANAS TABULA

Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plaukts (no apakšpuses)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Rauga kūkas		Jā	2	150-175	35-90	Kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	150-170	30-90	3. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta 1. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta
Pildīti pīrāgi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)		Jā	2	150-190	30-85	Notekplāte/cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	150-190	35-90	3. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta 1. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta
Cepumi/Groziņi		Jā	2	160-175	20-45	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	150-175	20-45	3. plaukts: stieplu plaukts 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Vēja kūkas		Jā	2	175-200	30-40	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	170-190	35-45	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	2	100	110-150	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	100	130-150	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Maize/pica/fokača		Jā	2	190-250	12-50	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	190-250	25-50	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Saldēta pica		Jā	2	250	10-15	2. plaukts: notekplāt/ceepšanas paplāte vai stieplu plaukts
		Jā	1-3	250	10-20	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Sāļie pīrāgi (dārzenų pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	2	175-200	40-50	kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	175-190	50-65	3. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta 1. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta

Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plauksts (no apakšpusēs)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Volovāni/kārtainās miklas cepumi		Jā	3	180-200	20-30	Notekaplatē/cepešpanna
		Jā	1-3	175-200	25-45	3. plauksts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plauksts: notekaplatē/cepešpanna
Lazanja/makaronu sacepums/kaneloni makaroni/augļu pīrāgi		Jā	2	190-200	40-65	Notekaplatē vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Jērs/teļš/liellops/cūka, 1 kg		Jā	2	190-200	90-110	Notekaplatē vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Vista/trusis/pile, 1 kg		Jā	2	190-200	65-85	Notekaplatē vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Titars/zoss, 3 kg		Jā	1/2	190-200	140-180	Notekaplatē vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Cepta zivs/pagatavota pergamentā (fileja, vesela)		Jā	2	180-200	40-60	Notekaplatē vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)		Jā	2	175-200	50-60	Cepešpanna uz stieplu plaukta
Graudzēta maize		Jā	4	200	2-5	stieplu plauksts
Zivs fileja/steiks		Jā	4	200	30-40	4. plauksts: stieplu plauksts (gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi) 3. plauksts: notekaplatē ar ūdeni
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri		Jā	4	200	30-50	4. plauksts: stieplu plauksts (gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi) 3. plauksts: notekaplatē ar ūdeni
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	2. plauksts: stieplu plauksts (ja nepieciešams, gatavošanas laikā pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika) 1. plauksts: notekaplatē ar ūdeni
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	2. plauksts: rotējošais iesms (ja ir iekļauts) 1. plauksts: notekaplatē ar ūdeni
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2	200	35-50	Cepešpanna uz stieplu plaukta (ja nepieciešams, apgrieziet produktus otrādi, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika)
Jēra kāja/apakšstilbs		-	2	200	60-90	Notekaplatē vai cepešpanna uz stieplu plaukta (ja nepieciešams, apgrieziet produktus otrādi, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika)
Cepti kartupeļi		-	2	200	45-55	Notekaplatē/cepešpanna (kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu otrādi)
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	2	200	20-30	Cepešpanna uz stieplu plaukta
Lazanja un gaļa		Jā	1-3	200	50-100*	3. plauksts: cepešpanna uz stieplu plaukta
						1. plauksts: notekaplatē vai cepešpanna uz stieplu plaukta

Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Gaļa un kartupeļi		Jā	1-3	200	45-100*	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta
						1. plaukts: notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Zivs un dārzeņi		Jā	1-3	175	30-50*	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta
						1. plaukts: notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta

Tabulā norādītie laiki ir paredzēti gatavošanai ar aizkavētā sākuma režīmu (ja pieejams). Gatavošanas laiki var būt ilgāki (atkarībā no ēdiena).

**N.B.:** Gatavošanas funkciju simboli var nedaudz atšķirties no zīmējumā parādītajiem.

**N.B.:** Gatavošanas laiki un temperatūras norādītas apmēram 4 porcijām.

## IETEICAMĀS PIELIETOJUMS UN PADOMI

### Gatavošanas tabulas lasīšana

Tabulā ir norādīta piemērotākā gatavošanas funkcija attiecīgajam ēdienam, kas tiek gatavots vienā vai vairākos plauktos vienlaicīgi. Gatavošanas laiks sākas brīdī, kad ēdiens tiek ielikts cepeškrāsnī, izņemot uzsildīšanu (ja nepieciešama). Gatavošanas temperatūras un laiki ir tikai aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, rūpīgi ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus par piederumu (komplektā iekļauto) izvēli un izvietošanu dažādos plauktos.

### Dažādu ēdienu gatavošana vienlaicīgi

Izmantojot funkciju „AR GAISA PLŪSMU”, vienlaikus iespējams gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

### Deserti

- Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar Konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā. Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr lieciet tās uz komplektā iekļautā stieplu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.
- Lai pārbaudītu, vai kūka ir izcepusies, ieduriet zobu bakstāmo kūkas vidū. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielip, kūka ir gatava.
- Izmantojot nelipošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.
- Ja kūka gatavošanas laikā „sakrītās”, nākamajā reizē iestatiet zemāku temperatūru, varbūt samaziniet šķidruma daudzumu mīklā un jauciet mīklu lēnāk.
- Lai pagatavotu saldus pīrāgus ar šķidru pildījumu (siera kūku vai augļu pīrāgus), izmantojiet funkciju „GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

### Gaļa

- Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski aplacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.
- Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biežuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi.

Lai savāktu pilošos šķidrumus, kuri izdalās gatavošanas laikā ir ieteicams tieši zem grila, kurā gaļa cepas novietot noteikto plauktu uz puslītru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

### Rotējošais iesms (tikai dažiem modeļiem)

Izmantojiet šo piederumu, lai vienmērīgi apceptu lielākus gaļas gabalus vai putnu gaļu. Novietojiet gaļu uz pagriežamā iesma un ievietojiet iesmu cepeškrāsnī, pārbaudot, vai tas noīksējas cepeškrāsnī priekšpusē esošajā gropē un attiecīgajā balstā. Lai novērstu dūmošanu un savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas, ieteicams pirmajā līmenī novietot noteikto plauktu uz puslītru ūdens. Iesmam ir plastmasas rokturis, kuru pirms gatavošanas ir jānoņem un jāizmanto gatavošanas beigās, lai izvairītos no apdegumiem, ņemot ēdienu ārā no cepeškrāsnī.

### Pica

Nedaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru. Raudzēšanas funkcija (dažos konkrētos modeļos)


Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks ar šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20–25°C). Rūgšanas laiks vienam kilogramam picas mīklas ir aptuveni viena stunda.

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Te instrukcje są również dostępne na stronie: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i ściśle przestrzegać.

-  Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.
- Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

### NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.

### OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia i informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, zniszczeń lub porażenia prądem w wyniku użycia urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Urządzenie należy rozpakowywać oraz instalować przy użyciu rękawic ochronnych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Wymiana przewodu zasilającego może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi zostać uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, przy przeprowadzaniu instalacji należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania, o minimalnym odstępnie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Jeśli piekarnik jest wyposażony we wtyczkę, nie należy używać wtyczek rozgałęźnych.
- Nie stosować przedłużaczy.
- Nie wyciągać wtyczki ciągnąc za kabel zasilający.
- Po zakończeniu instalacji, użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej jest pęknięta, nie należy jej używać. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym (dotyczy wyłącznie modeli z funkcją indukcyjną).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania posiłków. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.

- Urządzenie oraz jego części mogą się silnie nagrzewać podczas pracy. Należy uważać aby nie dotknąć elementów grzejnych. Bardzo małe dzieci (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny znajdować się w pobliżu do urządzenia bez stałego nadzoru osób dorosłych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z jego obsługą. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie dotykać jego elementów grzejnych, ponieważ stwarzają ryzyko poparzenia. Należy uważać, aby do czasu całkowitego ostygnięcia wszystkich jego komponentów, w bezpośredniej styczności z urządzeniem nie znalazły się ścierki lub inne łatwopalne materiały.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wydostanie się gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i innych akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Unikać dotykania gorących elementów.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: W razie przypadkowego włączenia urządzenia, mogłoby dojść do pożaru.
- Nie podgrzewać ani gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików lub innych pojemników.  
Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i w konsekwencji, uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać pojemników z tworzyw sztucznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohol wyparowuje w wysokiej temperaturze. W konsekwencji występuje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy. W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Przed cyklem czyszczenia należy usunąć z komory piekarnika nadmiar rozlanych płynów (dotyczy wyłącznie piekarników z funkcją pirolizy).
- Należy korzystać wyłącznie z sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie używać środków ściernych ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.



- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.
- Do przykrywania żywności w naczyniu do gotowania nie należy używać folii aluminiowej (dotyczy piekarników z naczyniem do gotowania w komplecie).

### **Utylizacja urządzeń AGD**

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

## **INSTALACJA**

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu bezpośrednio przed montażem.

Dzieci nie mogą wykonywać instalacji suszarki. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia w czasie jego instalacji. Zarówno w czasie instalacji, jak i po jej zakończeniu materiały opakowaniowe (torby z tworzyw sztucznych, części styropianowe itp.) nie powinny znajdować się w miejscu dostępnym dla dzieci.

### **PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY**

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Przed włożeniem piekarnika, mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu, dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie zasłaniać wąskiej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

### **PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA**

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna, gdy drzwi są otwarte.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

### **ZALECENIA OGÓLNE**

#### **Przed pierwszym użyciem:**


- Usunąć kartonowe zabezpieczenia, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych. **Podczas eksploatacji:**

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się o drzwi i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.


## **OCHRONA ŚRODOWISKA**



### **Utylizacja opakowania**

Materiał z opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem (  ). Poszczególne elementy opakowania powinny zostać zutyliczowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.

### **Utylizacja urządzenia**

- To urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają wyeliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłe odpady domowe.

Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### **Wskazówki dotyczące oszczędzania energii**

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

## **DEKLARACJA ZGODNOŚCI**



- Piekarnik jest przeznaczony do kontaktu z artykułami spożywczymi zgodnie z europejskim Rozporządzeniem (CE) nr 1935/2004. Został on zaprojektowany, wyprodukowany i wprowadzony na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie 2006/95/WE w sprawie urządzeń niskiego napięcia (która zastąpiła dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), a także wymogami ochrony określonymi w Dyrektywie nr 2004/108/CE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC").

- Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z rozporządzeniami UE nr 65/2014 i nr 66/2014, zgodnie z normą EN 60350-1.

# INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

## **Piekarnik nie działa:**

- Sprawdzić, czy jest zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do zasilania.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.

## **Nie można otworzyć drzwi:**

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
- **Ważne:** podczas automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Należy odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział „Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją pirolizy”).

## **Elektroniczny programator nie działa:**

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera " " oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Pracownikowi serwisu należy podać numer następujący po literze „”.

# SERWIS TECHNICZNY

## **Przed skontaktowaniem się z serwisem:**

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z zaleceniami opisanymi w "Instrukcji rozwiązywania problemów".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

**Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.**

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach).  
Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

**SERVICE**



0000 000 00000

Jeżeli wymagana jest jakakolwiek naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego **serwisu technicznego** (aby mieć pewność, że użyte części zamienne będą oryginalne, a naprawa zostanie przeprowadzona właściwie).

# CZYSZCZENIE



## **OSTRZEŻENIE**

- Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
- Czyszczenie piekarnika należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.
- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

## **Zewnętrzne części piekarnika**

**WAŻNE: nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry..**

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wyrzeć do sucha ściereczką.

## **Wnętrze piekarnika**

**WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Mogą one z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szyby w drzwiach piekarnika.**

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać aż ostygnie, po czym wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producentów.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Drzwi piekarnika mogą zostać zdemontowane, aby ułatwić jego czyszczenie (patrz KONSERWACJA).

- Górną grzałkę grilla (patrz KONSERWACJA) można obniżyć (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory piekarnika.

**UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.**

## **Aksesoria:**

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń, chwytając je przez rękawice kuchenne, jeśli akcesoria te są jeszcze gorące.
- Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbki.

## **Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):**

**WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.**

- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu zaczekać aż urządzenie ostygnie, a następnie za pomocą gąbki usunąć ewentualne resztki żywności.

## KONSERWACJA

### OSTRZEŻENIE

Stosować rękawice ochronne.

Opisane czynności przeprowadzać gdy urządzenie jest zimne.

Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy odłączyć

urządzenie od zasilania.

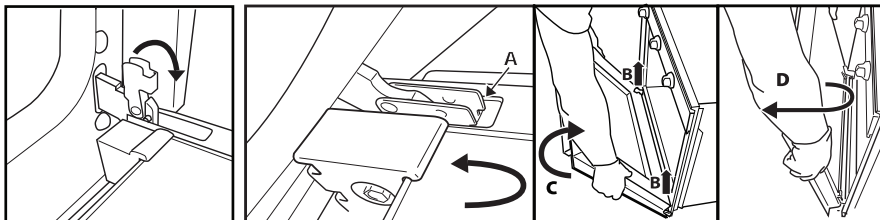
### DEMONTAŻ DRZWI

#### Aby zdjąć drzwi:

1. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), zwalniając je z obsady (D) (rys. 2).

#### Ponowny montaż drzwi:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwiczki.

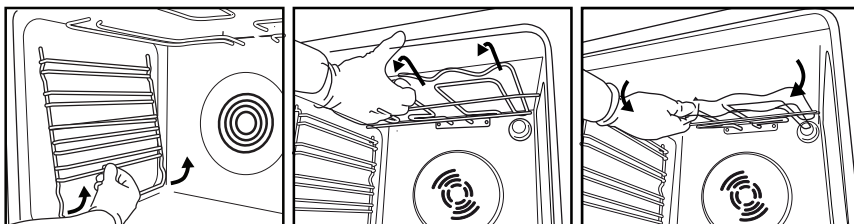


Rys. 1

Rys. 2

### OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i obniżyć ją (rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys.3

Rys.4

Rys.5

### WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ – patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



Rys. 6

Rys.7

### UWAGA:

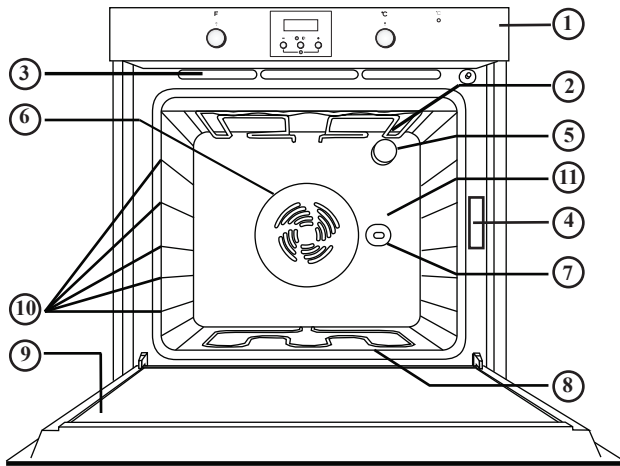
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).
- Żarówki można zakupić w serwisie technicznym.

### WAŻNE:

- **W przypadku używania żarówek halogenowych nie należy dotykać ich gołymi rękami, ponieważ odcisk palca może doprowadzić do ich uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika przed ponownym zainstalowaniem klosza.**

# INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI



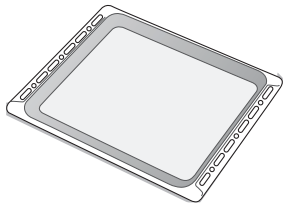
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Układ chłodzenia (jeśli dotyczy)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Układ wentylacji piekarnika (jeśli dotyczy)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycje półek
11. Ścianka tylna

## UWAGA:

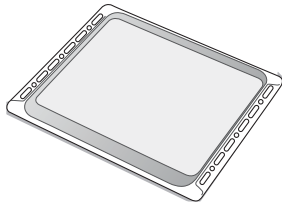
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

## **KOMPATYBILNE AKCESORIA**

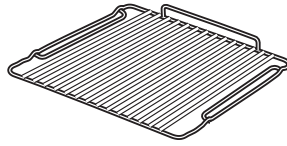
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



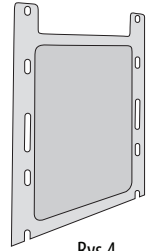
Rys. 1



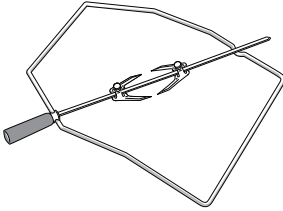
Rys. 2



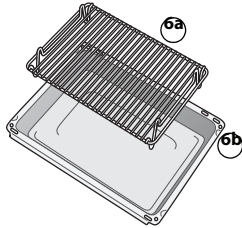
Rys. 3



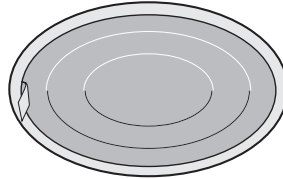
Rys. 4



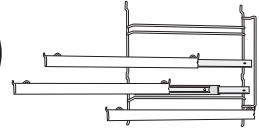
Rys. 5



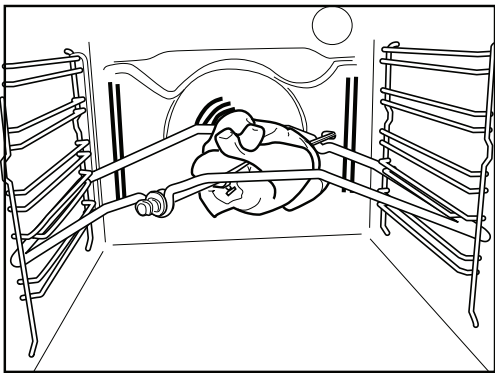
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

### **Blacha-ociekacz (Rys. 1)**

Przeznaczona do zbierania tłuszczu i kawałków żywności. Należy ją podkładać pod ruszt lub używać jako blachy do pieczenia mięs, kurczaków, ryb itp. z warzywami lub bez. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na blachę nieco wody.

### **Blacha do pieczenia (Rys. 2)**

Służy do pieczenia ciastek, ciast i pizzy.

### **Ruszt (rys. 3)**

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń i form do pieczenia. Można go umieścić na dowolnym poziomie. Ruszt można wkładać wygięciem do góry lub do dołu.

### **Boczne panele katalityczne (rys. 4)**

Panele te posiadają specjalną emaliowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrządzeniu szczególnie tłustych potraw (patrz CZYSZCZENIE). **Rożen (rys. 5)**

Rożna należy używać zgodnie z rys. 9. Dodatkowe porady znajdują się również w rozdziale „Porady i wskazówki”.

### **Zestaw do grillowania (Rys. 6)**

Zestaw składa się z ruszta (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i włączyć funkcję grillowania.

### **Filtr przeciw tłuszczowy (Rys. 7)**

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zawiesić na tylnej ścianie komory piekarnika, przed wentylatorem. Można go myć w zmywarce i używać podczas pieczenia z termoobiegiem.

### **Prowadnice półek (rys. 8)**

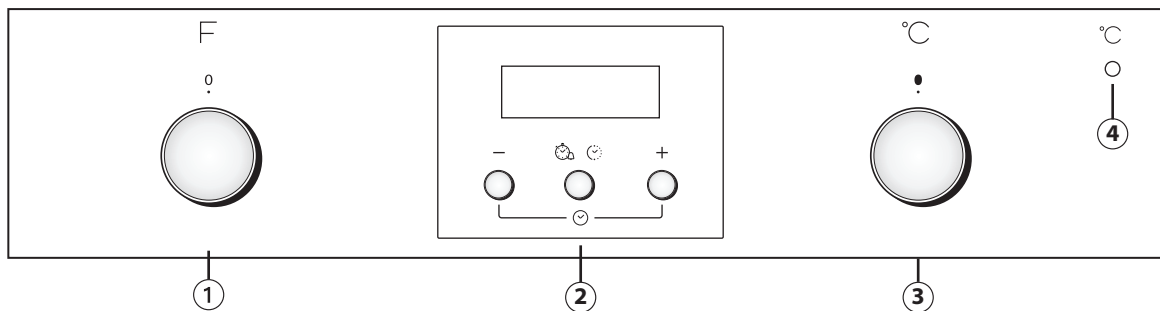
Umożliwiają wysuwanie do połowy rusztów oraz tac podczas pieczenia. Pasują do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

### **AKCESORIA NIEDOSTARCZANE RAZEM Z URZĄDZENIEM**

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## OPIS PANELU STEROWANIA



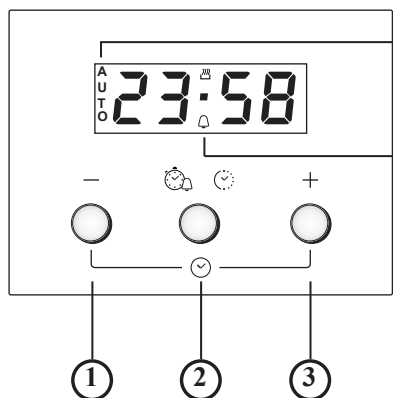
Jeżeli piekarnik wyposażony jest w chowane pokrętki (zależnie od modelu) należy je centralnie nacisnąć aby się wysunęły. Zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętło termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu.

### JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

- Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję. Zapali się oświetlenie piekarnika.
- Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę. Zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w pozycję "0".

### UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO



1. Przycisk - : służy do zmniejszania wartości widocznej na wyświetlaczu
2. Przycisk : służy do wybierania różnych ustawień:
  - a. Programator czasowy
  - b. Czas pieczenia
3. Przycisk + : służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

**A.** Symbol wskazuje, że jest używana funkcja programatora czasowego

**B.** Symbol **AUTO** potwierdza, że ustawienie zostało wprowadzone

### Pierwsze użycie piekarnika

Ustawianie godziny i sygnału akustycznego.

Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej na wyświetlaczu widoczny jest komunikat, **AUTO** i miga wartość 0.00. Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski - i +: środkowa kropka zacznie migać. Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + and -. Po wybraniu odpowiedniej wartości nacisnąć środkowy przycisk. Na ekranie pojawi się komunikat „ton 1”. Aby wybrać odpowiedni dźwięk, nacisnąć przycisk -. Po wybraniu odpowiedniego dźwięku nacisnąć środkowy przycisk. Aby zmienić godzinę, postępować zgodnie z opisem powyżej.











### Ustawianie programatora czasowego

Aby ustawić programator czasowy, nacisnąć i przytrzymać środkowy przycisk: na ekranie zostanie wyświetlony komunikat 0.00 i rozlegnie się dźwięk dzwonka. Ustawić programator czasowy używając przycisku + (maksymalna programowalna wartość to 23 godziny i 59 minut). Odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol dzwonka potwierdzający ustawienie programatora czasowego. Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je, nacisnąć ponownie środkowy przycisk.

















### Ustawianie czasu pieczenia

Po wybraniu trybu pieczenia i temperatury za pomocą pokręteł, nacisnąć środkowy przycisk: na ekranie zostanie wyświetlony komunikat 0.00 i rozlegnie się dźwięk dzwonka. Ponownie nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu **dur** pojawi się 0.00 i zacznie migać **AUTO**. Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków + and - (najdłuższy możliwy do ustawienia czas to 10 godzin). Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę i podświetlony napis **AUTO** potwierdzający ustawienie. Aby wyświetlić pozostały czas pieczenia i jeżeli to konieczne zmienić go naciskać środkowy przycisk przez 2 sekundy a następnie nacisnąć go ponownie. Po upływie ustawionego czasu symbol zniknie, włączy się sygnał dźwiękowy alarmu i **AUTO** zacznie migać na ekranie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Obrócić pokrętło funkcji i temperatury do pozycji zerowej oraz nacisnąć środkowy przycisk i przytrzymać przez dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.

## TABELA OPISU FUNKCJI



POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI		
	<b>WYŁ.</b>	Przerwanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.
	<b>OŚWIETLENIE</b>	Włączenie lub wyłączenie oświetlenia piekarnika.
	<b>KONWENCJONALNE</b>	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Należy używać drugiej półki. Podgrzać piekarnik do wybranej temperatury. Dioda termostatu zostaje wyłączona, gdy piekarnik jest gotowy i można w nim umieścić potrawę.
	<b>PIECZ. KONWEKCYJNE</b>	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, należy korzystać z drugiego poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch półkach należy używać poziomu drugiego i czwartego. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.
	<b>GRILL</b>	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Zaleca się umieszczenie potrawy na czwartym poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na trzecim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nagrzewać piekarnik przez 3–5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	<b>TURBO GRILL</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	<b>ROZMRAŻANIE</b>	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	<b>TURBOWENTYLATOR</b>	Do pieczenia na jednym poziomie owoców, ciast, warzyw, pizzy, drobiu itp.
	<b>TERMOOBIEG</b>	Do pieczenia różnych potraw w jednej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciasta) na maksymalnie dwóch półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. W przypadku użycia jednej półki zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Aby piec na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu pierwszego i trzeciego, po uprzednim podgrzaniu piekarnika.
	<b>GRZANIE OD DOŁU</b>	Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Zaleca się umieszczenie potrawy na pierwszym lub drugim poziomie pieczenia. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego; w tym przypadku potrawę należy umieścić na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

## TABELA GOTOWANIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		Tak	2	150-175	35-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	150-170	30-90	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/tarteletki		Tak	2	160-175	20-45	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	150-175	20-45	Poziom 3: ruszt Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Ptyisie		Tak	2	175-200	30-40	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	170-190	35-45	Poziom 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	2	100	110-150	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	100	130-150	Poziom 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Chleb / pizza / focaccia		Tak	2	190-250	12-50	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	190-250	25-50	Poziom 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Półka 2: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Poziom 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Placki wytrawne (tarta warzywna, quiche lorraine)		Tak	2	175-200	40-50	forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	175-190	50-65	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie



Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria i uwagi
Nadziewane ciasto francuskie / przekąski z ciasta ptysio-owego		Tak	3	180-200	20-30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	175-200	25-45	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanki		Tak	2	190-200	40-65	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	2	190-200	90-110	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / królik / kaczką 1 kg		Tak	2	190-200	65-85	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 Kg		Tak	1/2	190-200	140-180	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	180-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty (Toast)		Tak	4	200	2-5	ruszt
Filety/kawałki ryb		Tak	4	200	30-40	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kielbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery		Tak	4	200	30-50	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Półka 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Półka 1: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Półka 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
						Półka 1: blacha-ociekacz napelniona wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	2	200	35-50	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		-	2	200	60-90	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		Tak	1-3	200	50-100*	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria i uwagi
Mięso i ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100*	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryby i warzywa		Tak	1-3	175	30-50*	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Czasy podane w tabeli dotyczą funkcji pieczenia z opóźnieniem (jeśli jest dostępna). Czas pieczenia może być dłuższy, w zależności od potrawy.

**UWAGA:** symbole funkcji pieczenia mogą się nieznacznie różnić od przedstawionych na rysunku.

**UWAGA:** czasy pieczenia i temperatury podane zostały w dla około 4 porcji.

## RADY I SUGESTIE

### Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej, czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

#### Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji „TERMOOBIEG”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

#### Desery

- Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
- Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę, zmniejszyć ilość płynnych składników używanych do jego produkcji lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „PIECZ. KONWEKCYJNE”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

#### Mięsa

- Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

#### Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna (kurczaka należy obwiązać sznurkiem) i upewnić się, że jest unieruchomione, a następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ściance piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku. Aby zredukować ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na najniższej półce blachy-ociekacza, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowy uchwyt, który należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy skorzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

#### Pizza

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzę mozzarellę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–250°C). Czas wyrastania 1 kg ciasta na pizzę wynosi ok. jednej godziny.





400011601238



Whirlpool® on Whirlpooli (USA) registreeritud kaubamärk