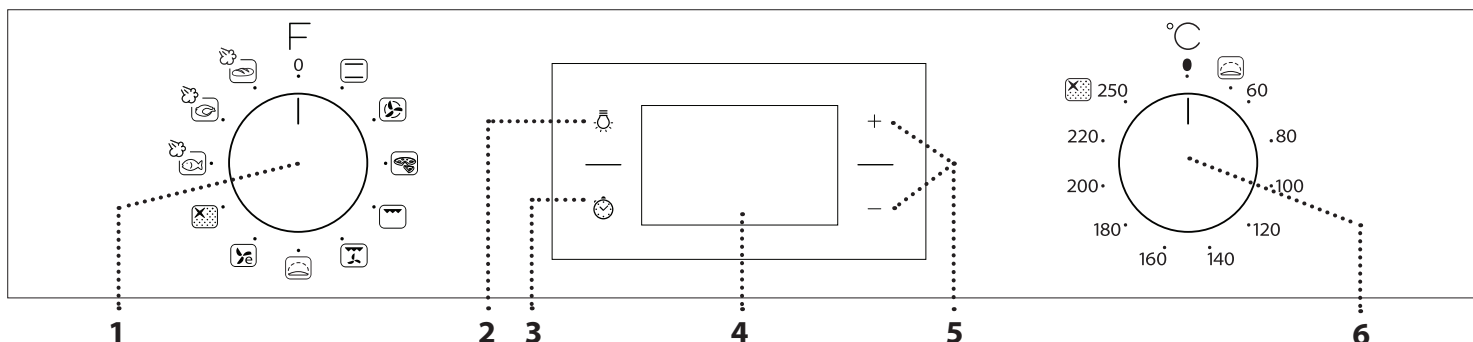


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil www.whirlpool.eu/register



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. VALIKUNUPP**

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. EKRAAN**5. SEADENUPUD**

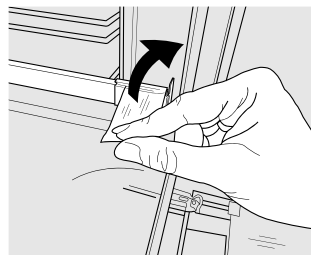
Küpsetusaja muutmiseks.

6. TERMOSTAADINUPP

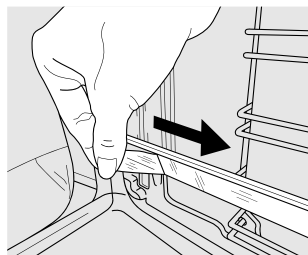
Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

LIUGRIIULID JA RIIULISIINID

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



[a]



[b]

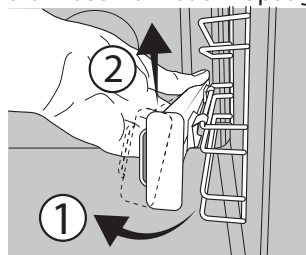
LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

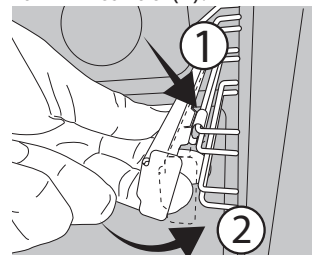
LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riulijuhikuid, kuni

alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

1. Haarake riulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.

2. Riulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE**1. KELLAJA SEADISTAMINE**

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg:

Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Tundide seadmiseks vajutage nuppe + või - ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage + või - ja kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele: Kui ikoon vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on vaikimisi programmeeritud töötama võimsusel üle 3 kW (kõrge võimsus: Ahju kasutamiseks kodusel majapidamisvõimsusel (alla 2,9 kW, madal võimsus) peate sätteid muutama.

Muutmismenüüsse pääsemiseks keerake valikunupp asendisse , seejärel tagasi asendisse 0.

Kohe pärast seda vajutage ja hoidke viis sekundit all nuppe + ja -.



Seade muutmiseks kasutage nuppe + või -, seejärel vajutage ja hoidke kinnitamiseks vähemalt kaks sekundit all nuppu

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

SUNDÕHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

PIZZA (PITSA)

Mitme tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

GRILL (GRILLIMINE)

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.

Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake valikunupp soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaali.

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinuppu, et määrata soovitud temperatuur.



Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates **valikunuppu** või muutes temperatuuri **termostaadinupuga**.

Funktsioon ei käivitu, kui **termostaadinupp** on asendis . Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.

KERGITAMINE

Kergitamise funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinupp vastava sümboli juurde. Kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele: Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.

3. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalts kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostaadinupp vastavale ikoonile.

SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.

Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil.

STEAM

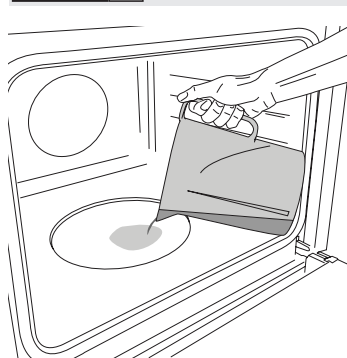
KALA

LIHA

KÜPSETISED

Režiimi **STEAM** funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklitele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. **Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.**

STEAM



Täitke külma ahju süvend vastavas küpsetustabelis toodud joogivee kogusega. Pange toit ahju.

Kinnitage ja aktiveerige funktsioon **STEAM** : Pärast avage ettevaatlikult uks ja laske aurul aeglaselt hajuda.


Pange tähele: Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ust ega lisage auru.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikul püsivalt põlev ikoon annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.



Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon  ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis „0“.


4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.



KESTUS

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.





Määrake nupuga **+** või **-** vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu  .


Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele: Määratud küpsetusaeg tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu **-**, et määrata küpsetusajaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon  ja praegune kellaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu **+** või **-** ja kinnitamiseks vajutage  .

Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates valikunupu asendisse „0“.

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP



Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.

Pöörake valikunuppu, et valida teine funktsioon, või valige asend „0“ ahju väljalülitamiseks.


Pange tähele: Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.



5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu **+** või **-** ja kinnitamiseks vajutage  . Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga **-** aeg väärtusele „00:00“.

6. AUTOMAATNE PUHASTUSFUNKTSIOON – PÜROLÜÜS


**Ärge puudutage ahju pürolüütsükli ajal.
Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja
ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast
tsükli lõppu ohutatud.**

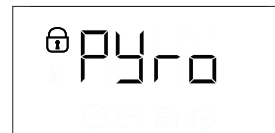
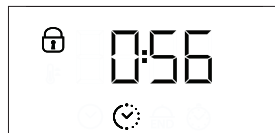
Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüütilise funktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.

Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke.

Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Automaatpuhastusfunktsiooni käivitamiseks keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile  . Funktsioon käivitub automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitub välja: Näidikul kuvatakse puhastuse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub kirjaga “Pyro” (pürolüüs).



Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist ohutage ruumi.

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
		Jah	160	40 - 60	
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	
		Jah	160	25 - 35	
		Jah	150	35-45	
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15-50	
		Jah	190 - 250	20-50	
Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloonid / lahtine pirukas		Jah	190 - 200	45 - 65	
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80-110	
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	

TARVIKUD		Traatrest		Ahjunõud või küpsetuspann restil		Küpsetusplaat / nõrgumispann või küpsetusnõu traatrestil		Nõrgumispann/ Küpsetusplaat
----------	--	-----------	--	----------------------------------	--	--	--	-----------------------------

STEAM						
RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (ML)	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud 0,5 - 2 cm		250	—	190 - 210	15-25	
Terve kala 300 - 600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	
Terve kala 600 g - 1,2 kg		250	—	180 - 200	25 - 45	
Veisepraad pooltoores 1 kg		250	—	190 - 210	40-55	
Lambakoot 500 g - 1,5 kg		250	—	170-190	60 - 75	
Kana/pärlkana/part Terve 1-1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	
Kana/pärlakana/part Tükeldatud 500 g-1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	
Kana/kalkun/part Terve 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	
Lambaliha/veiseliha/sealiha 1 kg		250	—	170-190	60 - 100	
Väike leib/sai 80-100 g		200	—	200 - 220	30 - 45	
Vormileib/sai 300-500 g		250	—	170-190	45 - 60	
Leib/sai 500 g-2 kg		250	—	160 - 170	50 - 100	
Baguette'id 200-300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	

Viidatud aeg sisaldab eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja funktsiooni käivitamise ajal.

Ahjuõnsuse põhjast katlakivi eemaldamiseks pärast programmi kasutamist valge õnsusse 250 ml valget äädikat (või kasutage spetsiaalset katlakivieemaldajat, saadavuse osas võtke ühendust teenindusega). Laske toatemperatuuril 30 minutit toimida ning puhastage õnsus seejärel sooja joogivee ja pehme lapiga. Soovitatav on ahju puhastada vähemalt iga 5-10 režiimi küpsetustsükli järel.

RIKKEOTSING

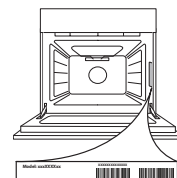
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima teenindusega.

▼ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige veebisaidilt docs.whirlpool.eu alla täielik kasutus- ja hooldusjuhend



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebilehte docs.whirlpool.eu
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Whirlpool



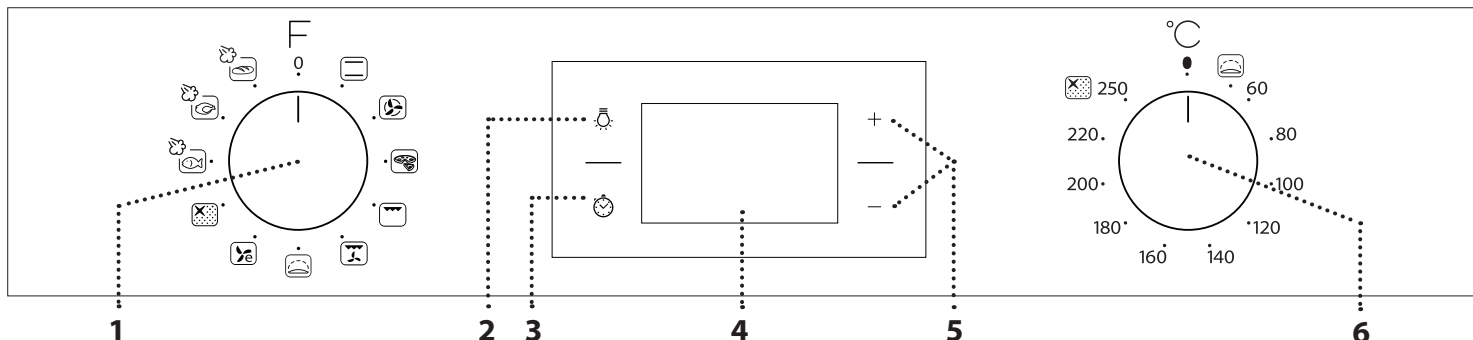
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.


VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai ieslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. PIELĀGOŠANAS POGAS

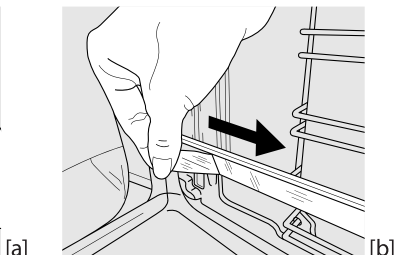
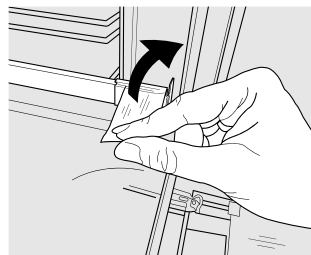
Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

Pirms krāsns lietošanas no slidošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].

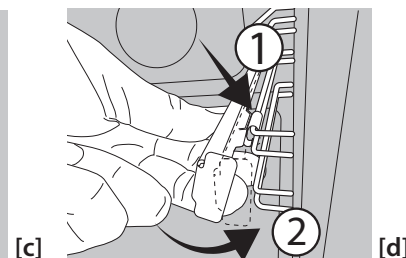
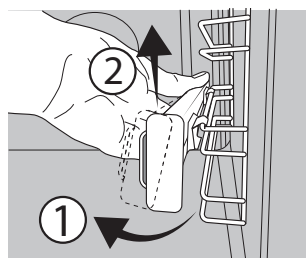


SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

Pavelciet slidošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slidošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ieļķējiet augšējos āķus plaukta vadotnē (1), tad spiediet slidošo slieci apakšdaļu pret plaukta vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).





PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plaukta vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.


2. Lai novietotu plaukta vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.


PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot  ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.




Izmantojiet + vai -, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet + vai -, lai iestatītu minūtes, un

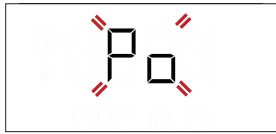
nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo  ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRĪŅU

Pēc noklusējuma cepeškrāsns ir ieprogrammēta darbībai ar jaudu, kas pārsniedz 3 kW ("Hi" režīms): Lai darbinātu cepeškrāsni ar jaudu, kas ir saderīga ar mājas elektrotīkla jaudu un nepārsniedz 2,9 kW ("Lo" režīms), jāmaina iestatījumi. Lai atvērtu izvēlni, pagrieziet atlasē slēdzi uz , pēc tam pagrieziet to atpakaļ uz 0.

Uzreiz pēc tam nospiediet un piecas sekundes turiet **+** un **-**.



Lai mainītu iestatījumu, izmantojiet **+** vai **-** un tad, lai to apstiprinātu, nospiediet un vismaz divas sekundes pieturiet

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

TRADICIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

PICA

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, iesakām izmantot noteikto radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams noietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet atlasē slēdzi uz attiecīgās funkcijas simbolu: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi lai iestatītu vajadzīgo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot **atlasē slēdzi**, vai pielāgot temperatūru, pagriežot **termostata slēdzi**. Funkcija sāks darboties tikai tad, ja **termostata slēdzis** būs pagriezts . Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeru.

RAUDZĒŠANA

Lai palaistu funkciju "Raudzēšana", pagrieziet termostata slēdzi uz attiecīgo simbolu; funkcija neieslēgsies, ja krāsnij būs iestatīta cita temperatūra.

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeru.

3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsns 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz ikonu.

EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt.

Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var islaicīgi ieslēgt, nospiežot .

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas.

STEAM

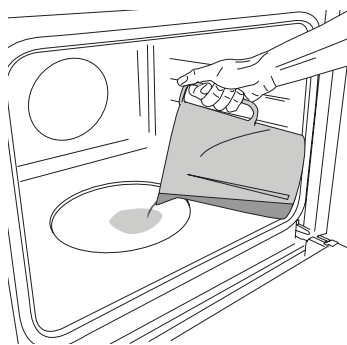
ZIVS

GAĻA

MAIZE

STEAM funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklēm tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošu funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. **Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsns.**

STEAM



Tikai tad, kad cepeškrāsns atdzisusi, piepildiet iedobi ar attiecīgajā gatavošanas tabulā norādīto ūdens daudzumu. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.

Iestatiet un aktivizējiet **STEAM** funkciju: Pēc gatavošanas beigām uzmanīgi atveriet durvis un ļaujiet tvaikam lēni izplūst.

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavojot ar tvaiku, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet


ūdeni.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Pēc gatavošanas un funkcijas izslēgšanas ikona  displejā joprojām var būt redzama — pat pēc dzesēšanas ventilatora izslēgšanas, lai norādītu, ka cepeškrāsnī vēl arvien ir atlikušais siltums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsns jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlasses slēdža ir stāvoklī "0".


4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.



DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".





Izmantojiet **+** vai **-**, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.


Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet **-**, lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet **+** vai **-**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsnī, pagriežot atlasses slēdzi pozīcijā **0**.

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS



Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Pagrieziet atlasses slēdzi, lai izvēlētos citu funkciju vai **0** izslēgtu cepeškrāsnī.


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.



5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimerī, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".



Izmantojiet **+** vai **-**, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes: Lai atceltu taimerī, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet **-**, lai iestatītu laiku uz „00:00”.

6. AUTOMĀTISKĀS TĪRĪŠANAS FUNKCIJA — PIROLĪZE


Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

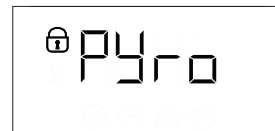
Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu.

Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens.

Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai aktivizētu automātiskās tīrīšanas funkciju, pagrieziet atlasses slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu . Funkcija aktivizēsies automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies: Displejs pamišus rādīs laiku līdz tīrīšanas beigām un uzrakstu "Pyro".



Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	40-60	
Cepumi / groziņi		Jā	160	25-35	
		Jā	160	25-35	
		Jā	150	35-45	
Pica/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190-250	20 - 50	
Lazanja/ceпти makaroni/ pildīti makaroni/kūkas		Jā	190-200	45-65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Graudzēta maize		5'	250	2-6	

PIEDERUMI



Stieplu
plaukts



Cepešpanna vai kūkas
veidne uz stieplu
plaukta



Cepešpanna/notekpaplāte vai
cepsanas trauks uz stieplu
plaukta



Notekpaplāte/
Cepešpanna

STEAM

RECEPTĒ	FUNKCIJA	ŪDENS (ML)	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Zivs fileja/kotletes 0,5-2 cm		250	—	190-210	15-25	
300-600 g		250	—	190-210	15-30	
600 g-1,2 kg		250	—	180-200	25-45	
Nedaudz apcepta liellopu gaļa 1 kg		250	—	190-210	40-55	
Jēra gaļa 500 g-1,5 kg		250	—	170-190	60-75	
Cālis/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg		250	—	200-220	55-75	
Cālis / pērļu vistiņa / pīle		250	—	200-220	40-60	
Gabalīņos, 500 g-1,5 kg		250	—	160-180	100-140	
Vista/titars/pīle		250	—	160-180	100-140	
Vesela 3 kg		250	—	170-190	60-100	
Jērs / liellops / cūkgaļa 1 kg		250	—	170-190	60-100	
Nelielas maizītes 80-100 g		200	—	200-220	30-45	
Maizes kukulis veidnē 300-500 g		250	—	170-190	45-60	
Maizes kukulis 500 g-2 kg		250	—	160-170	50-100	
Bagetes 200-300 g		250	—	200-220	30-45	

Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze: ievietot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai palaižot funkciju.

Lai notīrītu atlikušās kaļķakmens atliekas cepeškrāsnī apakšā pēc gatavošanas, iepildiet cepeškrāsnī 250 ml baltā etiķa (vai arī izmantojiet īpašu atkaļķošanas līdzekli. Lai uzzinātu par tā pieejamību, lūdzu, sazinieties ar Pēcpārdošanas servisu). Ļaujiet tam 30 minūtes iedarboties istabas temperatūrā, pēc tam iztīriet iedobi ar siltu dzeramo ūdeni un mīkstu drānu. Tīrīšanu ieteicams veikt ne retāk kā ik pēc 5-10 gatavošanas cikliem.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

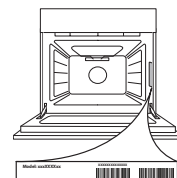
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.
Displejā ir redzams paziņojums “Hot” (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes docs.whirlpool.eu, lai uzzinātu vairāk par savu izstrādājumu



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool



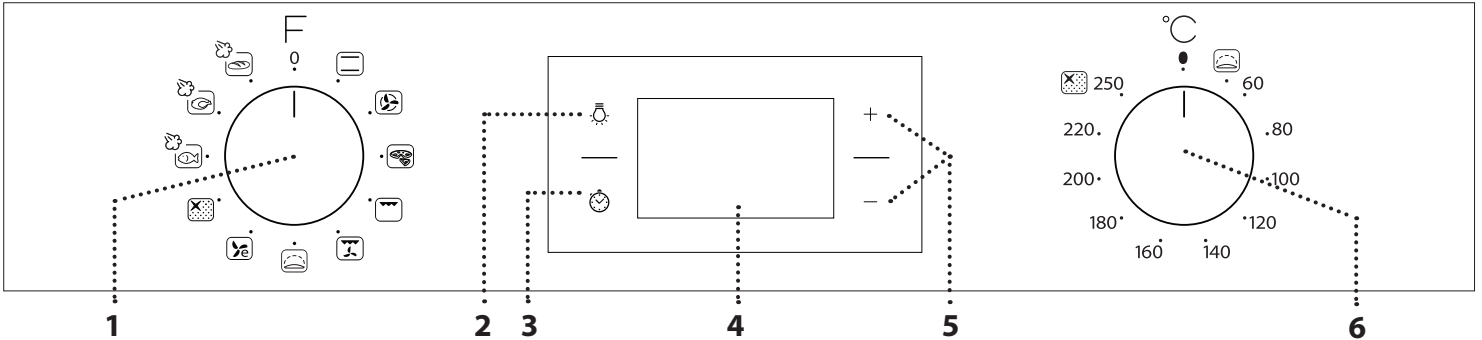
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0.

2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis. Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

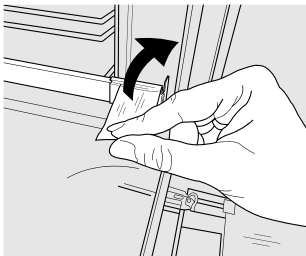
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

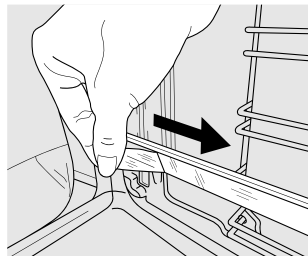
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaitė pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].

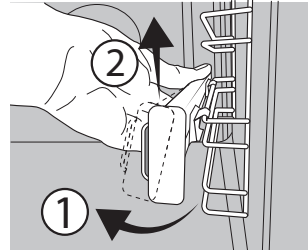


[a]

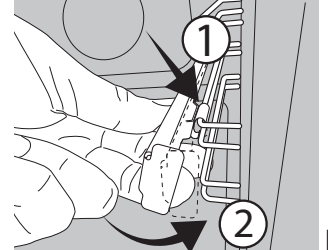


[b]

tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifiksuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelles aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1),

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines grotelles, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.

2. Jei norite vėl įdėti skersines grotelles, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifiksuotų.

NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir du valandų skaitmenys.



Naudodamiesi + arba - nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Naudodamiesi + arba - nustatykite

minutes ir patvirtinkite paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra užprogramuota veikti naudojant didesnę nei 3 kW galią („Hi“): Jei norite, kad orkaitė veiktų galia suderinama su tiekiamu maitinimu, kuris mažesnis nei 2,9 kW („Lo“), turėsite pakeisti nustatymus.

Kad patektumėte į pakeitimų meniu, pasukite pasirinkimo rankenėlę iki , tada pasukite ją atgal iki 0.


Paskui iš karto paspauskite bei palaikykite + ir – penkias sekundes.





Naudodamiesi + arba – pakeiskite nustatymą, tada paspauskite ir palaikykite ☺ bent dvi sekundes.


FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

 **TRADICINIS GAMINIMAS**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

 **PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**
Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

 **PICA**
Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.

 **KEPINTUVAS**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepa ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

 **INTENSYVUS KEPINIMAS**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite pasirinkimo rankenėlę iki reikiamos funkcijos simbolio: įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį: Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami **pasirinkimo rankenėlę** arba reguliuoti temperatūrą pasukdami **termostato rankenėlę**. Funkcija neveiks, jei **termostato rankenėlė** bus nustatyta į padėtį ☺. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

TEŠLOS KILDINIMAS

Norėdami įjungti kildinimo funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamo simbolio; Jei orkaitėi bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįsijungs.


Atkreipkite dėmesį: Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo


3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ


Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

 **TEŠLOS KILDINIMAS**
Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamos piktogramos.

 **„ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA**
Tinka gaminant didelius mėsos ir didelių mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.


Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

 **AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIŽĘ**

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus.

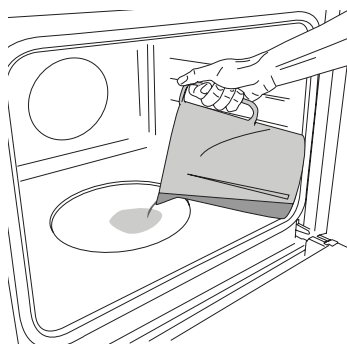
STEAM

ŽUVIS 	MĖSA 	DUONA 
---	--	---


Šios **STEAM**  funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. **Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.**

pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

STEAM





Tik kai orkaitė dar šalta, į geriamo vandens įdubą įpilkite atitinkamoje gaminimo lentelėje nurodytą vandens kiekį. Į orkaitę sudėkite produktus.

Junkite **STEAM**  funkciją: Pasibaigus procesui atsargiai atidarykite dureles ir lėtai išleiskite garus.


Atkreipkite dėmesį: Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir

nebandykite įpilti daugiau vandens.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma  nurodo, kad vykdomas įkaitinimas. Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma  ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.



Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, ekrane net ir išsijungus aušinimo ventiliatoriui gali būti ir toliau matoma  piktograma, kuri nurodo, kad skyriuje dar yra likutinės šilumos.

Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį „0“.


4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.



TRUKMĖ

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.





Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.


Norėdami įjungti funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą: Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi **-** nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką: Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir dabartinis laikas.



Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenėlę į padėtį **0**.

Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

GAMINIMO PABAIGA



Garso signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.

Sukite pasirinkimo rankenėlę, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį **0** ir išjunkite orkaitę.

Atkreipkite dėmesį: Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.


5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS



Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.



Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite laiką, o paspausdami

 patvirtinkite. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Pastabas: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi **-** nustatykite „00:00“ laiką.

6. AUTOMATINIO VALYMO FUNKCIJA – PYRO


Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje likusių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą.

Neaktyvinkite „Piro“ ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų.

Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonūs kvapas.

Kad aktyvintumėte valymo funkciją, pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties  piktograma. Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsirakins ir šviesa orkaitėje užges: Ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas pakaitomis su „Pyro“.



Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
		Taip	160	40 - 60	
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25 - 35	
		Taip	160	25 - 35	
		Taip	150	35-45	
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15 - 50	
		Taip	190 - 250	20 - 50	
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190-200	45-65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190-200	80-110	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	
Skrudinta duona		5'	250	2-6	

PRIEDAI		Grotelės		Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių		Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių		Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas
---------	--	----------	--	--	--	--	--	------------------------------------

STEAM

RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (ML)	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Žuvis (filė / kotletai 0,5-2 cm)		250	—	190 - 210	15-25	
Visa žuvis 300-600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	
Visa žuvis 600 g-1,2 kg		250	—	180 - 200	25-45	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		250	—	190 - 210	40-55	
Ėriuko koja 500 g - 1,5 kg		250	—	170-190	60 - 75	
Vištiena / perlinė višta / antiena Visa 1-1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	
Vištiena / perlinė višta / antiena 500 g-1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	
Vištiena / kalakutiena / antiena Visa 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	
Aviena / jautiena / kiauliena 1 kg		250	—	170-190	60 - 100	
Duonelė 80-100 g		200	—	200 - 220	30 - 45	
Sumuštinų kepalas skardoje 300-500 g		250	—	170-190	45 - 60	
Duonos kepalas 500 g - 2 kg		250	—	160 - 170	50 - 100	
Prancūziškas batonas 200-300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	

Į trukmę įeina įkaitinimo fazės laikotarpis: rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

Jei baigę gaminti norite pašalinti ant dugno likusias nuoviras, įpilkite į griovelį 250 ml balto acto (galite naudoti ir kitus nuoviras šalinančius produktus. Norėdami įsigyti, kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą). Esant kambario temperatūrai palaukite 30 min., tada išvalykite šiltu geriamu vandeniu ir minkšta šluoste. Valyti rekomenduojame bent kas 5-10 gaminimo ciklų.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

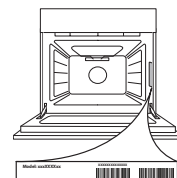
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

▼ Jei reikia daugiau informacijos apie gaminį, naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš docs.whirlpool.eu



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke).
Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



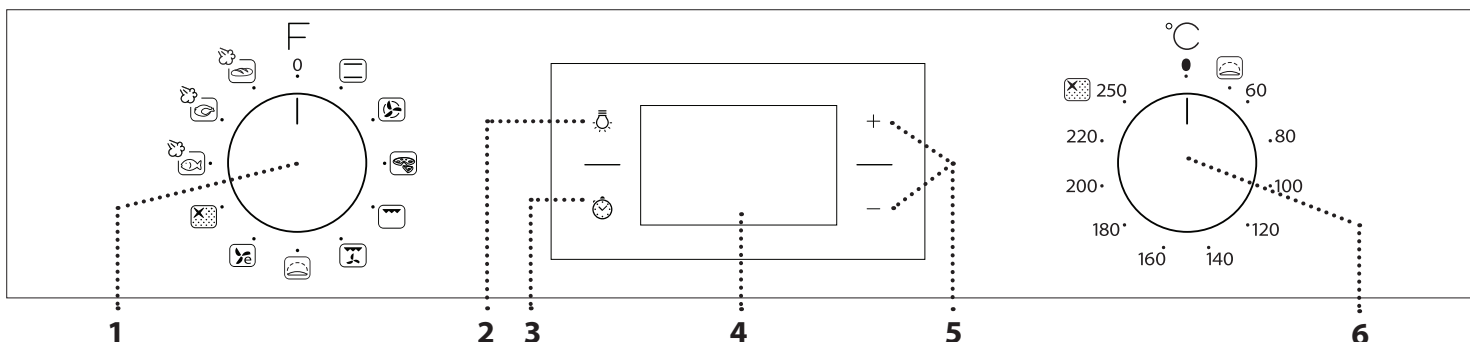
Whirlpool

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję 0, aby wyłączyć urządzenie.

2. ŚWIATŁO

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

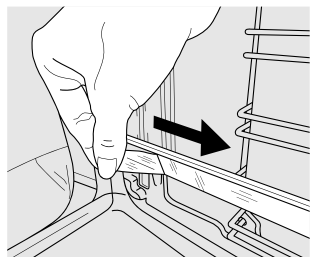
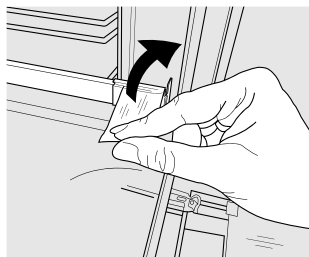
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

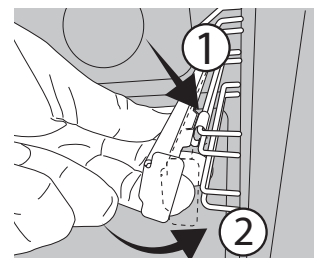
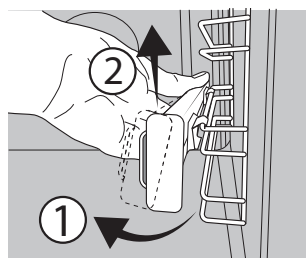
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

**DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]**

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odcepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnice wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).

**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC**

1. Aby wyjąć prowadnice, należy mocno złapać zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

2. Aby ponownie zamontować prowadnice, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że prowadnice są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIĘ**1. USTAWIANIE ZEGARA**

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Naciskać do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



Użyć **+** lub **-**, by ustawić godzinę, a następnie zatwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą **+** lub **-** ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.


2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany do pracy przy mocy powyżej 3 kW („Hi”): W celu korzystania z piekarnika przy mocy odpowiadającej domowemu zasilaniu elektrycznemu o mocy niższej niż 2,9 kW („Lo”) należy zmienić ustawienia.

Aby przejść do menu ustawień, obrócić pokrętkę wyboru do pozycji , następnie obrócić je z powrotem do pozycji 0.

Następnie natychmiast nacisnąć i przytrzymać **+** oraz **-** przez pięć sekund.



Za pomocą **+** lub **-** zmienić ustawienie, następnie nacisnąć i przytrzymać  przez przynajmniej 2 sekundy, aby potwierdzić.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYMUSZONY NADMUCH

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ


Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić pokrętkę termostatu, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą **pokrętki wyboru** lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą **pokrętki termostatu**. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli **pokrętko termostatu** będzie ustawione w pozycji . Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, należy obrócić pokrętko termostatu do pozycji oznaczonej odpowiednim symbolem; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze,

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.




WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętko termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.



TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO


Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze.

STEAM

RYBY 

MIĘSO 

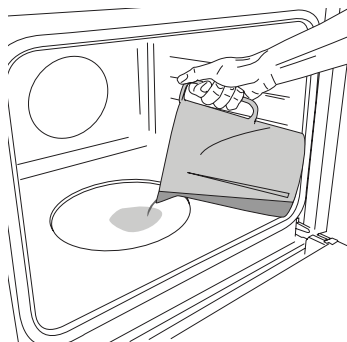
CHLEB 

Korzystając z funkcji **STEAM** , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. **Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.**


funkcja nie włączy się.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

STEAM




Tylko kiedy piekarnik jest zimny, wypełnić wytlócenie komory odpowiednią ilością wody pitnej, sugerowaną w odpowiedniej tabeli gotowania. Włożyć danie.

Ustawić i aktywować funkcję **STEAM** : Na koniec ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby para mogła swobodnie wydobywać się z piekarnika.


Uwaga: Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać

drzwiczek piekarnika i nie należy dolewać wody.


3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania

wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona  poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.



 Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji "0".


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.



CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.





Za pomocą **+** lub **-** ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku **-** zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą **+** lub **-** ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłącz piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji "0".

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

KONIEC PIECZENIA



Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.

Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.


Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywał komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.



5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie miga ikona, użyć **+** lub **-**, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku **-** zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO


Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

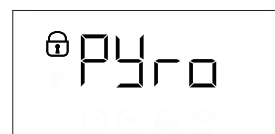
Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pyrolitycznego czyszczenia piekarnika.

Unikać uruchamiania funkcji czyszczenia piro, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję „Piroliza” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	40 - 60	
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	
		Tak	160	25 - 35	
		Tak	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 250	20 - 50	
Lasagne/zapiekania makaron/cannelloni/zapiekanek		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Tosty		5'	250	2 - 6	

AKCESORIA		Ruszt		Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie		Błacha do pieczenia / Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie		błacha na ściekający tłuszcz/ Błacha do pieczenia
-----------	--	-------	--	---	--	--	--	--

STEAM

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (ML)	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Filety rybne / kotlety 0,5 - 2 cm		250	—	190 - 210	15 - 25	
Cała ryba 300 g - 600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	
Cała ryba 600 g - 1,2 kg		250	—	180 - 200	25 - 45	
Befszyk krwisty 1 kg		250	—	190 - 210	40 - 55	
Goleń jagnięca 500 g - 1,5 kg		250	—	170 - 190	60 - 75	
Kurczak / perliczka / kaczka W całości 1 - 1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	
Kurczak / perliczka / kaczka W kawałkach 500 g - 1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	
Kurczak / królik / kaczka W całości 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	
Jagnięcina / cielęcina / wołowina 1 kg		250	—	170 - 190	60 - 100	
Mały chleb (80 g - 100 kg)		200	—	200 - 220	30 - 45	
Bochenek kanapkowy w puszcze 300 - 500 g		250	—	170 - 190	45 - 60	
Bochenek chleba (500 g - 2 kg)		250	—	160 - 170	50 - 100	
Bagietki 200 - 300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	

Podany czas obejmuje fazę wstępnego nagrzewania; zalecamy umieszczenie żywności w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia podczas uruchamiania funkcji.

nasączoną w ciepłej wodzie pitnej. Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli pieczenia .

Aby usunąć osady z kamienia z dna komory piekarnika , wystarczy wlać 250 ml białego octu do wgłębienia komory piekarnika (ewentualnie można użyć odpowiedniego produktu do odkamieniania. Aby sprawdzić dostępność, skontaktuj się z serwisem technicznym. Pozostawić środek na 30 min w temperaturze pokojowej, po czym wyczyścić komorę szmatką

USUWANIE USTEREK

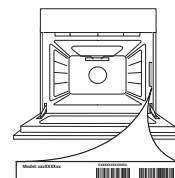
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

▼ Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony docs.whirlpool.eu



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool

