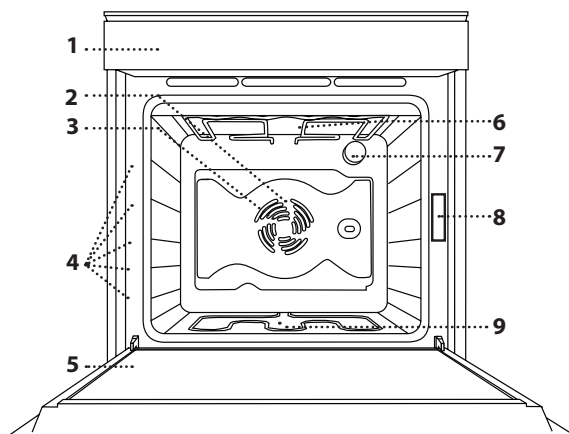


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

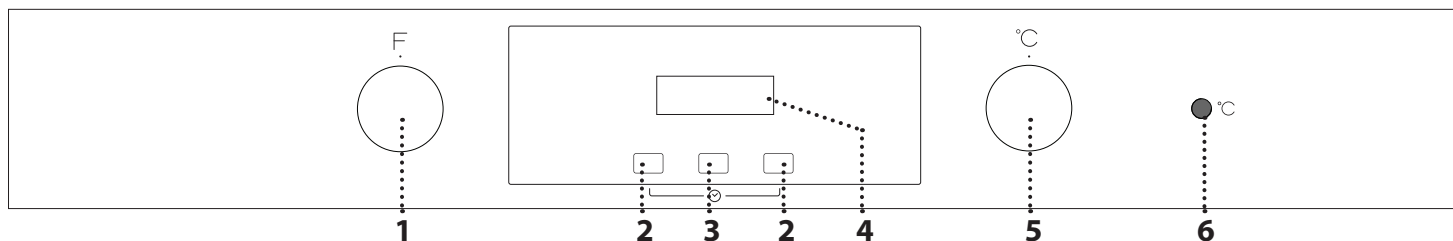
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.**

**TOOTE KIRJELDUS**

1. Juhtpaneel
2. Ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Ventilaator
4. Riilisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement / grill
7. Lamp
8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine kütteelement (pole nähtaval)

**JUHTPANEEL****1. VALIKUNUPP**

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

**2. Nupud - / +**

Kuval näidatud väärtuse vähendamiseks/suurendamiseks.

**3. AJA NUPP**

Mitmesuguste seadistuste valimiseks: kestus, küpsetuse lõpuaeg, taimer.

**4. KUVA****5. TERMOSTAADINUPP**

Keerake soovitud temperatuuri valimiseks, aktiveerides valitud funktsiooni.

**6. LED-LAMP TERMOSTAAT/EELSOOJENDUS**

Lülitub soojendamise ajal sisse. Lülitub välja, kui soovitud temperatuur on saavutatud.

Pange tähele: Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage nupu keskele ja see tuleb paneeli seest välja.

**TARVIKUD**

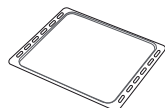
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.



**TRAATREST.** Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.



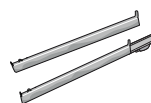
**TILKUMISALUS.** Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.



**KÜPSETUSPLAAT.** Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riulisooni ahju.

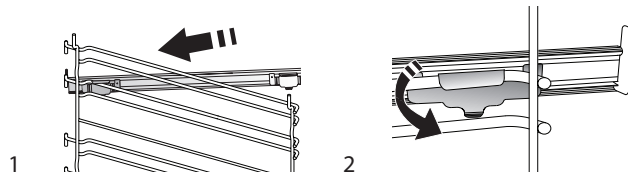
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

**LIUGSIINID.\***

Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

Eemaldage neilt kaitsev plastümbris. Asetage tilkumisalus teleskoopsiinidele, fikseerides selle tagumise ja eesmise kinnituse vahel.

Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele. Liugsiinide paigaldamiseks kinnitage siini ülemine klamber riulisiini külge ja lükake see nii kaugemale, kui see läheb (1). Langetage teine klamber oma kohale. Siini kinnitamiseks vajutage klambri alumine osa kindlalt vastu riulisiini (2). Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riulisiinil.

**RIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE**

Riilijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada. Riulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

## ESIMEST KORDA KASUTAMINE

### 1. KELLAAJA JA TOONI SEADMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg. Kuval vilguvad „AUTO“ ja „0.00“.



Kellaaaja seadmiseks vajutage korraga nuppe + ja —. Seadke kellaaeg nuppudega + ja —.

Kinnitamiseks vajutage *aja nuppu*.

Kui olete valinud kellaaaja, on võimalik muuta alarmi tooni. Ekraanil kuvatakse „ton 1“.



Soovitud tooni valimiseks vajutage nuppu —, seejärel vajutage kinnitamiseks *aja nuppu*.

Pange tähele! Kellaaaja muutmiseks hiljem, näiteks pikema elektrikatkestuse järel, toimige nii, nagu on ülalpool kirjeldatud.

## FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### . FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.



#### VÄLJAS

Ahju väljalülitamiseks.



#### LAMP

Ahju lambi sisselülitamiseks.



#### TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

Pärmitainast koogid	✓	160 - 180	35 - 55	
Küpsised / korvikesed	✓	170 - 180	15 - 40	
Sügavkülmutatud pitsa	✓	250	10 - 15	
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas	✓	190 - 200	40 - 65	
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	
Küpsetatud kala / kalalõigud 0,5 kg (fileed, terved)	✓	180 - 200	40 - 60	



#### SMART CLEAN (ainult mõnedel mudelitel)

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupriitmete eemaldamist. Enne selle funktsiooni kasutamist peaks ahi olema külm ja selle põhja valatud 200 ml joogivett. Seadke taimer 30 minutile ja temperatuuriks 90 °C. Kui sükkel on lõpetanud, oodake ligikaudu 15 minutit, enne kui ukse avate.



#### KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil. Selle funktsiooniga saab ühtlase, kuldpruuni ja krõbeda katte ning põhja.

Täidisega kook	✓	150 - 190	30 - 85	
Soolased pirukad	✓	175 - 200	40 - 50	
Täidetud aedvili	✓	175 - 200	50 - 60	

### 2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt 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. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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



#### GRILL

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Liha grillimisel soovitame asetada selle alla lihamahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.

Röstitud sai/leib	✓	200	2 - 5	
Kalafilee/lõigud	✓	200	30 - 40 *	
Vorstid / kebap / ribi / kotletid	✓	200	30 - 50 *	

\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes



#### TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

Grillkana 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	
Veisepraad pooltoores 1 kg	-	200	35 - 50 **	
Ahjukartulid	-	200	45 - 55 **	
Köögiviljagrataan	-	200	20 - 30	

\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

\*\* Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.



#### SULATUS

Toidu kiire sulatamine Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.



#### TURBOVENTILAATOR

Krõbeda põhja ja pehme pealisosaga toidu valmistamiseks. Sobib suurepäraselt vedela täidise ja eelküpsetamata põhjaga kookide (näiteks tordid, ploomikoogid, kohupiimakoogid, kuid ka ohtra pealiskattega pitsad) valmistamiseks ühel tasandil. Paigutage toit teisele tasandile. Enne küpsetamise alustamist eelkuumutage ahju. See funktsioon sobib ka külmutatud kiirtoitude (näiteks pitsad, sipsid, struudlid, lasanje) küpsetamiseks. Järgige toote pakendil olevaid juhiseid.

\* Saadaval ainult teatud mudelitel



Mitmesuguste sama temperatuuri nõudvate toitude (nt kala, köögiviljad, koogid) valmistamiseks korraga kahel tasandil. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

☐	☑	🌡️°C	🕒	🔥
Pärmitainast koogid	✓	150–170	30–90	3 1
Täidisega kook	✓	150 - 190	35–90	3 1
Küpsised/marjakorvikesed	✓	150 - 175	20–45	3 1
Sai / pitsa / focaccia	✓	190–250	20–50	3 1
Sügavkülmutatud pitsa	✓	250	10 - 20	3 1
Soolased pirukad	✓	175 - 190	50–65	3 1
Lasanje ja liha	✓	200	50 - 100 *	3 1
Liha ja kartulid	✓	200	45 - 100 *	3 1
Kala ja köögiviljad	✓	175	30 - 50 *	3 1

\* Arvestuslik ajakulu. toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.



Kasutage seda funktsiooni pärast küpsetamist toidu põhja pruunistamiseks. Funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, näiteks köögiviljade ja lihahautiste valmistamiseks.

#### KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelis on toodud retseptid ☐, kui eelkuumutamine on vajalik ☑, temperatuur 🌡️°C, toiduvalmistamise aeg 🕒, tarvikud ja tase 🔥 küpsetamiseks soovitatud. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Näidatud tarvikud:

☑️...☑️ Traatrest

☑️...☑️ Koogivorm restil

☑️...☑️ Rasvavann / küpsetusplaat

☑️...☑️ Koogivorm restil või rasvavann / küpsetusplaat või koogivorm restil

☑️...☑️ Veevann

#### . FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake **termostadinuppu**, et määrata soovitud temperatuur.

Funktsiooni katkestamiseks suvalisel hetkel lülitage ahi välja, keerake **valikunupp** ja **termostadinupp** asenditesse 0 ja ●.

Kui funktsioon on aktiveeritud, süttib termostaadi LED-lamp, mis lülitub uuesti välja, kui ahi saavutab valitud temperatuuri. Nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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

#### . ELEKTROONILISE PROGRAMMEERIJA KASUTAMINE

**Aja nupuga** on võimalik valida erinevaid režiime küpsetusaja hoidmiseks või programmeerimiseks.

Pange tähele: kui mõne sekundi jooksul midagi ei tehta, väljastab sumisti helisignaali ja kõik sätted kinnitatakse.

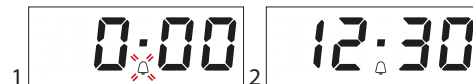
#### MINUTILUGEJA SEADMINE

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.

Taimeri aktiveerimiseks vajutage pikalt **aja nuppu**: sümbol ☐ vilgub kuval (1).

Kasutage nuppe + ja —, et seada soovitud kestus. Ajaarvestus alguseni algab mõne sekundi pärast. Kuvatakse kellaeg ja ☐ jääb põlema, mis viitab, et taimer on aktiveeritud (2).

Pärast lõpetamist vajutage pikalt **aja nuppu**, et alarm välja lülitada.



Pange tähele: ajaarvestuse vaatamiseks ja vajaduse korral muutmiseks vajutage veel 2 sekundit aja nuppu.

#### KESTUSE SEADMINE

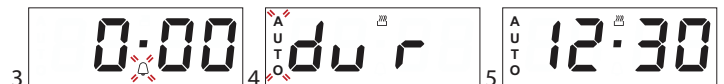
Pärast funktsiooni valimist ja aktiveerimist võite selle automaatseks seiskamiseks määrata küpsetusaja.

Vajutage pikalt **aja nuppu**: sümbol ☐ vilgub (3).

Vajutage uuesti **aja nuppu**: DUR ja AUTO vilguvad kuval (4).

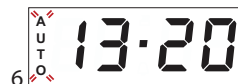
Seadke kestus nuppudega + ja —.

Mõne sekundi pärast kuvatakse kellaeg ja AUTO jääb põlema, mis viitab, et seade on kinnitatud (5).



Pange tähele: järelejäänud aja vaatamiseks ja muutmiseks korrake ülalpool toodud samme.

Kui valitud küpsetusaeg on läbi, kõlab alarm ja küpsetamine lõpeb (6).



Alarmi inaktiveerimiseks vajutage pikalt **aja nuppu**. Keerake **valikunupp** ja **termostadinupp** asenditesse 0 ja ●, et ahi välja lülitada.

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

## PUHASTUS JA HOOLDUS

**Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.**

**Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.**

**Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.**

**Kandke kaitsekindaid.**

**Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.**

### VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pind on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

### SISEPIND

Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

### TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

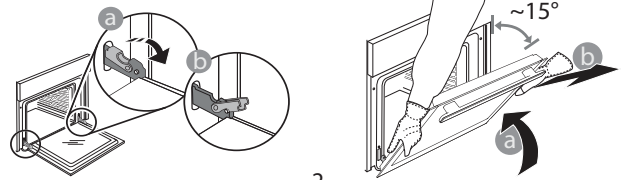
### LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Ühendage ahi vooluvõrgust lahti, keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

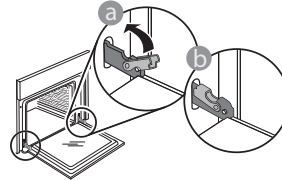
Pange tähele: Kasutage ainult 20-40 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. Ärge käsitsige lambipirne paljaste kätega, kuna sõrmejäljed võivad neid kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

### UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

Ukse eemaldamiseks avage see täielikult ja tõstke haake, lükates neid edasi, kuni need on avatud asendis (1). Sulgege üks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Eemaldage üks seda lihtsalt sulgedes ja samal ajal ülespoole tõmmates, kuni see lahti tuleb (2). Pange üks pehme pinna peale ühele küljele maha.



Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage haagid oma algsesse kohta (3). Langetage need kindlasti lõpuni oma kohale. Vajutage neile õrnalt peale, et need kindlasti õigesse kohta läheksid.



3 Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

## RIKKEOTSING

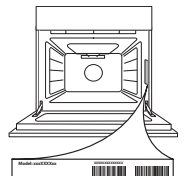
Mida teha, kui...	Võimalikud põhjused	Lahendused
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima teenindusega.

\* Saadaval ainult teatud mudelitel



**Ohutus-, kasutusjuhendi, tootekirjelduse ja energiaandmed saab laadida alla järgmiselt:**

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





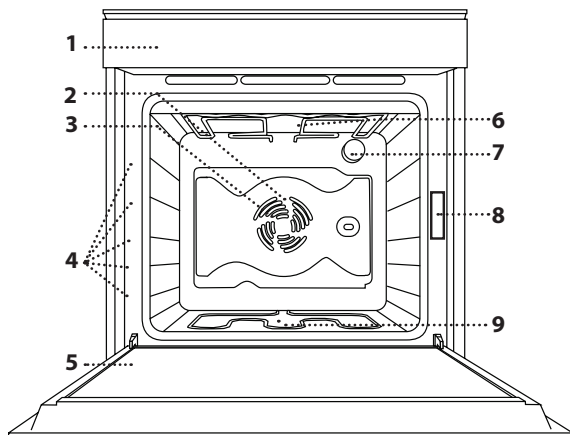
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



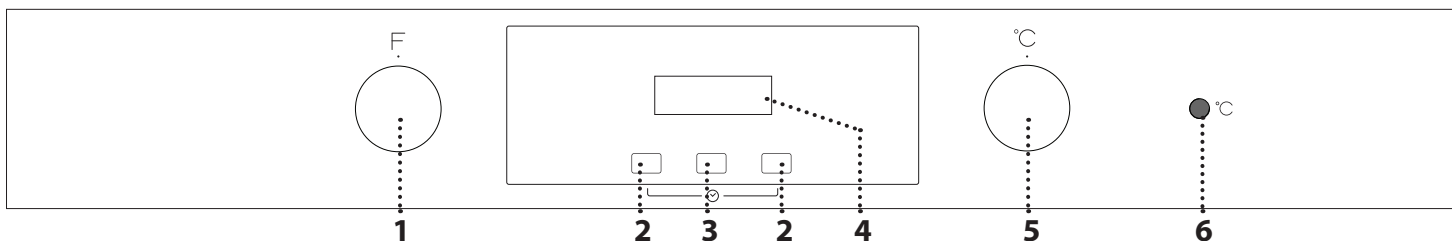
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Drošības norādījumus.**

**IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS**



1. Vadības panelis
2. Lokveida sildelements (nav redzams)
3. Ventilators
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte (neņemt)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

**VADĪBAS PANELIS**



**1. ATLASES SLĒDZIS**

Lai ieslēgtu cepeškrāsi, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsi.

**2. POGA -/+**

Lai samazinātu vai palielinātu displejā redzamo vērtību.

**3. LAIKA POGA**

Dažādu iestatījumu atļasei: ilgums, gatavošanas beigu laiks, taimeris.

**4. DISPLEJS**

**5. TERMOSTATA SLĒDZIS**

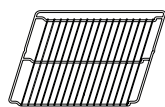
Grieziet, lai iestatītu vēlamo temperatūru, ieslēdzot atlasīto funkciju.

**6. TERMOSTATA/PRIEKŠSILDĪŠANAS GAISMAS DIODES INDIKATORS**

Ieslēdzas sakarsēšanas laikā. Izslēdzas, sasniedzot vēlamo temperatūru. Lūdzu, ņemiet vērā: Slēdži ir izvelkami. Nospiediet slēdžus to vidusdaļā, un tie izbīdīsies.

**PIEDERUMI**

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēcpārdošanas centrā.

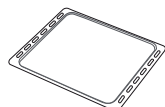


**STIEPĻU PLAUKTS.** Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.



**ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PANNA.** To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u. c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu

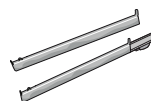
plaukta.



**CEPEŠPANNA.** Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u. c. ēdienu gatavošanai.

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli bīdot to pa plauktu vadotnēm tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

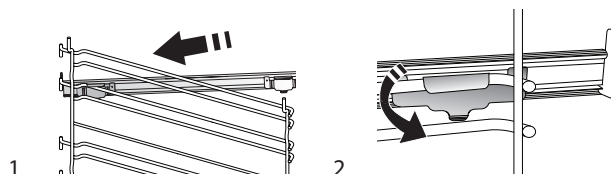
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un ceptāšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.



**BĪDĀMAS SLIECES.\***

Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai. Noņemiet plastmasas aizsargplēvi. Novietojiet šķidrumu savākšanas paplāti uz teleskopiskajām sliecēm, nostiprinot to starp aizmugurējo un priekšējo fiksatoru.

Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī. Lai uzstādītu bīdāmās slieces, piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta vadotnē un iebīdīet to līdz galam (1). Nolaidiet otru stiprinājumu paredzētajā vietā. Lai nostiprinātu vadotni, stingri spiediet skavas apakšdaļu pret plaukta vadotni (2). Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otrai plaukta vadotnei tajā pašā līmenī.



**PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA**

Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus. Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodaļā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

## PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

### 1. LAIKA UN TOŅA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jāiestata diennakts laiks: Displejā mirgos režīma "AUTO" (Automātiski) un "0.00" indikators.



Lai iestatītu diennakts laiku, vienlaikus nospiediet pogu + un -: Ar pogu + un - iestatiet diennakts laiku.

Lai apstiprinātu, nospiediet *laika pogu*.

Pēc vēlamās laika vērtības izvēles ir iespējams mainīt brīdinājuma signāla toni: ekrānā ir redzams "ton 1".



Lai atlasītu vēlamo toni, nospiediet pogu —, tad nospiediet *laika pogu*, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu diennakts laiku, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, rīkojieties, kā aprakstīts iepriekš.

## FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

### . FUNKCIJAS ATLASE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam.

#### IZSLĒGTS

Lai izslēgtu ierīci.

#### APGAISMOJUMA SPULDZE

Lai ieslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

#### STANDARTA REŽĪMS

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

Rauga kūkas	✓	160–180	35–55	2
Cepumi/groziņi	✓	170–180	15–40	3
Sasaldēta pīca	✓	250	10–15	2
Lazanja/cepta pasta/kaneloni/augļu pirāgi	✓	190–200	40–65	2
Jēra/teļa/liellopu/cūkgaļa 1 kg	✓	190–200	90–110	2
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg	✓	190–200	65–85	2
Cepta zivs/pagatavota pergamentā 0,5 kg (vesela, filejas)	✓	180–200	40–60	2

#### SMART CLEAN (tikai dažos modeļos)

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdianu paliekas. Šo funkciju ieslēdz tikai tad, ja cepeškrāsns ir atdzisusi un tās apakšā ir ieliets 200 ml dzeramā ūdens. Iestatiet taimeru uz 30 minūtēm un 90 °C temperatūru. Kad cikls pabeigts, uzgaidiet aptuveni 15 minūtes pirms ierīces durvju atvēršanas.

#### CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta. Šī funkcija piešķirs vienmērīgu, zeltainu, kraukšķīgu garoziņu gan ēdiana augšpusē, gan apakšpusē.

Kūka ar pildījumu	✓	150–190	30–85	2
Sāļās kūkas	✓	175–200	40–50	2
Pildīti dārzeņi	✓	175–200	50–60	2

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

### 2. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsnī, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartona elementus un caurspīdīgās plēves, kā arī visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsnī līdz 250 °C apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

#### GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet šķidrums savākšanas paplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

Grauzdēta maize	✓	200	2–5	4
Zivs fileja/gabaliņi	✓	200	30–40 *	4 3
Desas/kebabu/ribiņas/hamburgeri	✓	200	30–50 *	4 3

\* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

#### TURBOGRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

Cepta vista 1–1,3 kg	-	200	55–70 *	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg	-	200	35–50 **	2
Cepti kartupeļi	-	200	45–55 **	2
Dārzeņu gratini (sacepums)	-	200	20–30	2

\* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

\*\* Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

#### ATKAUSĒŠANA

Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku. Novietojiet ēdianu uz vidējā plaukta. Neizpakoiet to, lai nepieļautu ēdiana izžūšanu.

#### TURBO VENTILATORS

Ēdieniem ar kraukšķīgu pamatni un mīkstu augšpusi. Ideāli piemērots kūku cepšanai ar šķidru pildījumu un bez iepriekš izceptas pamatnes (piem., smilšu miklas pirāgiem, plūmju kūkām, kēksiem un picām ar bagātīgu virskārtu) uz viena plaukta. Novietojiet ēdianu uz 2. plaukta. Pirms gatavošanas iesildiet cepeškrāsnī. Šī funkcija ir piemērota arī saldētu pusfabrikātu gatavošanai (piem., picām, frī kartupeļiem, strūdelēm, lazanjām). Ievērojiet uz iepakojuma esošos norādījumus.

## PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA

Paredzēta, lai vienlaikus pagatavotu dažādus produktus (piemēram, zivis, dārzeņus, pīrāgus), izmantojot vienu un to pašu temperatūru un novietojot produktus uz diviem plauktiem. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

ĪO	🔊	🌡️	🕒	🔑
Rauga kūkas	✓	150–170	30–90	
Kūka ar pildījumu	✓	150–190	35–90	
Cepumi/groziņi	✓	150–175	20–45	
Maize/pica/fokača	✓	190–250	20–50	
Sasaldēta pica	✓	250	10–20	
Sājās kūkas	✓	175–190	50–65	
Lazanja un gaļa	✓	200	50–100 *	
Gaļa un kartupeļi	✓	200	45–100 *	
Zivs un dārzeņi	✓	175	30–50 *	

\* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

## APAKŠĒJĀ KARSĒŠANA

Izmantojiet šo funkciju pēc gatavošanas, lai apbrūninātu ēdiena apakšu. Šī funkcija izmantojama arī lēnai gatavošanai, piemēram, gatavojot dārzeņu un gaļas sautējumus.

## KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā ir uzskaitītas receptes **ĪO|**, ja nepieciešama iepriekšēja uzkaršēšana **🔊**, temperatūra **🌡️**, gatavošanas laiks **🕒**, piederumi un līmenis **🔑**, kas ieteicami gatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs 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 cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

Parādītie piederumi:

Metāla režģis

Kūkas veidne uz metāla režģa

Taukvielu panna/cepešpanna

Kūkas veidne uz metāla režģa vai taukvielu panna/cepešpanna

Paplāte ar ūdeni

## . FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

Lai aktivizētu izvēlēto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.

Lai jebkurā laikā pārtrauktu funkcijas darbību, izslēdziet cepeškrāsnī, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvoklī **0** un **●**.

Pēc funkcijas ieslēgšanas iedegsies termostata gaismas diode, un, kad cepeškrāsnī sasniegta izvēlēta temperatūra, diode nodziest: levietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

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

## . ELEKTRONISKĀ PROGRAMMĒTĀJA IZMANTOŠANA

Nospiežot *laika pogu*, ir iespējams izvēlēties dažādus režīmus, lai saglabātu iestatījumu vai ieprogrammētu gatavošanas laiku.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja dažas sekundes netiek veikta neviena darbība, atskanēs skaņas signāls un visi iestatījumi tiks apstiprināti.

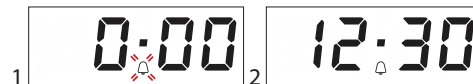
### MINUŠU ATGĀDINĀTĀJA IESTATĪŠANA

Šī iespēja neietekmē un neaktivizē gatavošanu, taču ļauj displeju izmantot kā taimeri gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāsns ir izslēgta.

Turiet nospiestu *laika pogu*, lai ieslēgtu taimeri: kad displejā mirgos simbols (1).

Izmantojiet pogu **+** un **-**, lai iestatītu vēlamu ilgumu: pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite. Displejā ir redzams diennakts laiks, un paliek iedegts, apstiprinot, ka taimeris ir iestatīts (2).

Turiet nospiestu *laika pogu*, lai ieslēgtu brīdinājuma signālu.



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu laika atskaiti un vajadzības gadījumā to mainītu, vēlreiz 2 sekundes spiediet laika pogu.

### DARBĪBAS LAIKA IESTATĪŠANA

Pēc funkcijas izvēles un ieslēgšanas, lai apturētu to automātiski, varat iestatīt gatavošanas laiku.

Turiet nospiestu *laika pogu*: mirgo simbols (3).

Vēlreiz nospiediet *laika pogu*: displejā mirgos norāde DUR (Ilgums) un AUTO (Automātiski) (4).

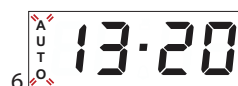
Ar pogu **+** un **-** iestatiet ilgumu.

Pēc dažām sekundēm displejā ir redzams diennakts laiks un deg funkcijas AUTO (Automātiski) indikators, apstiprinot iestatījumu (5).



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu, cik daudz laika atlicis un mainītu atlikušo gatavošanas laiku, atkārtojiet iepriekš veiktās darbības.

Kad iestatītais laiks pagājis, atskanēs brīdinājuma signāls un gatavošana tiks apturēta (6).



Turiet nospiestu *laika pogu*, lai ieslēgtu brīdinājuma signālu. Pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvoklī **0** un **●**, lai izslēgtu cepeškrāsnī.

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

**Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.**

**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

**Neizmantojiet abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.**

**Izmantojiet virtuves cimdus.**

**Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.**

### ĀRĒJĀS VIRSMAS

Notīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu. Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

### IEKŠĒJĀS VIRSMAS

Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.

### PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

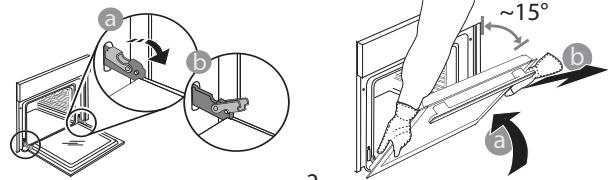
### SPULDZES NOMAIŅA

Atvienojiet cepeškrāsns no barošanas avota, atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

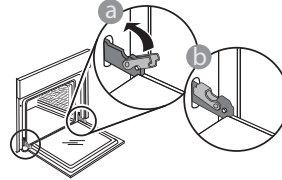
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20–40 W/230 V G9 tipa T300 °C halogēnlampas. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Gaismas spuldze ir iespējams iegādāties, sazinoties ar pēcpārdošanas centru. Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

### DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un paceliet fiksatorus, bīdot tos uz priekšu, līdz tie tiek atbloķēti (1). Aizveriet durvis iespējami stingri. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Izņemiet durvis, tās verot ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrivojas (2). Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.



1  
Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot fiksatoru āķus preti to vietām un nostiprinot augšdaļu paredzētajā vietā. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolieciet fiksatorus to sākotnējā stāvoklī (3): Noteikti nolaidiet tos līdz galam. Viegli piespiežot, pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



3  
Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

## TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

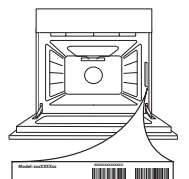
Kā rīkoties, ja...	Iespējamie iemesli	Risinājumi
Krāsns nedarbojas.	Energoapgādes pārtraukums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

\* Tikai atsevišķiem modeļiem



**Drošības norādījumus, lietotāja rokasgrāmatu, izstrādājuma īpašo zīmi un energopatēriņa informāciju varat lejuplādēt:**

- Apmeklējot tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Izmantojot QR kodu
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (telefona numurs norādīts garantijas grāmatīņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.







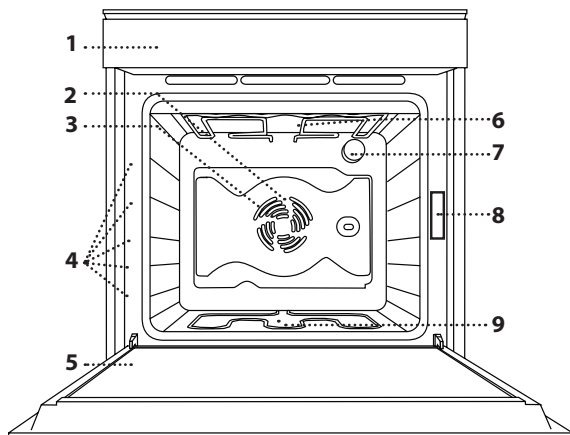
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



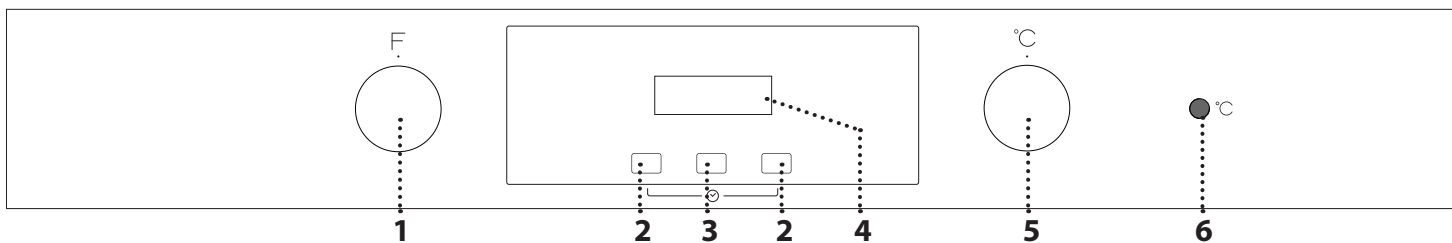
**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

**GAMINIO APRAŠYMAS**



1. Valdymo skydelis
2. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Ventiliatorius
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinamasis elementas / grilis
7. Lempa
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

**VALDYMO SKYDELIS**



**1. PASIRINKIMO RANKENĖLĒ**

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

**2. - / + MYGTUKAI**

Ekrane rodomai reikšmei sumažinti arba padidinti.

**3. LAIKO MYGTUKAS**

Įvairiems nustatymams pasirinkti: trukmė, gaminimo pabaigos laikas, laikmatis.

**4. EKRANAS**

**5. TERMOSTATO RANKENĖLĒ**

Sukdami pasirinkite reikiamą temperatūrą, aktyvinkite norimą funkciją.

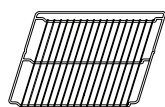
**6. LED TERMOSTATAS / IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS**

Įsijungia vykstant kaitinimo procesui. Išsijungia, kai pasiekama norima temperatūra.

Atkreipkite dėmesį: Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite ratuko vidurį ir jis iššoks.

**PRIEDAI**

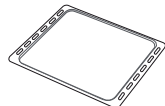
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.



**GROTELĒS.** Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

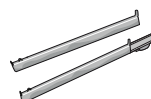


**LAŠĖJIMO DĒKLAS.** Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.



**KEPIMO DĒKLAS.** Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

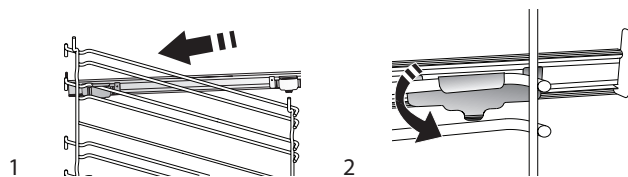
Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai kreipiamųjų grotelių. Įsitinkinkite, kad pakeltas grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų. Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.



**SLANKIEJI BĒGELIAI.\***

Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą. Nuimkite nuo jų apsauginį plastiką. Surinkimo padėklą padėkite ant teleskopinių bėgelių jį užfiksuodami tarp priekinio ir galinio fiksatorių.

Slankiuosius bėgius galima įstatyti bet kuriame lygmenyje. Norėdami įstatyti slankiuosius bėgius, viršutinį bėgelio fiksatorių pritvirtinkite prie kreipiamųjų grotelių ir nustumkite jį iki galo (1). Nuleiskite kitą fiksatorių į jo padėtį. Pritvirtinkite tvirtai spausdami apatinę fiksatoriaus dalį į kreipiamąsias grotelės (2). Patikrinkite, ar bėgeliai gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus atlikite ant kreipiamųjų grotelių kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



**KREIPIAMŪJŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS**

Norėdami išimti kreipiamąsias grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti kreipiamąsias grotelės.

Norėdami įstatyti kreipiamąsias grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

\* Tik tam tikruose modeliuose

## NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

### 1. LAIKO IR TONO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti paros laiką. ekrane mirksės „AUTO“ ir „00:00“.



Norėdami nustatyti dienos laiką, vienu metu paspauskite mygtukus + ir —: Nustatykite paros laiką mygtukais + ir —.

Patvirtinkite paspausdami *laiko mygtuką*.

Pasirinkus norimą laiko reikšmę, galimas pakeisti įspėjamojo signalo toną: ekrane rodoma „ton 1“ (1 tonas).



Norėdami pasirinkti norimą toną, paspauskite mygtuką —, tada patvirtinkite paspausdami *laiko mygtuką*.

Atkreipkite dėmesį: Norėdami vėliau pakeisti paros laiką, pavyzdžiui, jei ilgam buvo dingusi elektra, atlikite prieš tai aprašytus veiksmus.

## FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

### . PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.



#### IŠJUNGTA

Orkaitės išjungimas.



#### LEMPUTĖ

Orkaitės apšvietimo įjungimas.



#### ĮPRASTINIS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

Įol	☑	🌡️°C	🕒	🍴
Mieliniai pyragai	✓	160-180	35-55	2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	✓	170-180	15-40	3
Užšaldyta pica	✓	250	10-15	2
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu	✓	190-200	40-65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	✓	190-200	90 - 110	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	✓	190-200	65 - 85	2
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje 0,5 kg (filė / visa žuvis)	✓	180-200	40-60	2



#### „SMART CLEAN“ (tik kai kuriuose modeliuose)

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Šis funkcija turi būti aktyvinama tik kai orkaitė šalta ir įpylus 200 ml geriamojo vandens orkaitės apačioje. Nustatykite laikmatį 30 minučių, o temperatūrą 90°C. Kai ciklas bus baigtas, palaukite maždaug 15 minučių prieš atidarydami dureles.



#### KONVEKČINIS KEPIMAS

Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės. Naudojant šią funkciją galėsite apskrudinti patiekalą iki rudumo iš viršaus ir iš apačios.

Įol	☑	🌡️°C	🕒	🍴
Pyragai su įdaru	✓	150 - 190	30-85	2
Pikantiški pyragai	✓	175 - 200	40 - 50	2
Įdarytos daržovės	✓	175 - 200	50-60	2

\* Tik tam tikruose modeliuose

### 2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Iš orkaitės pašalinkite visas kartonines apsaugines dalis ir skaidrią plėvelę bei išimkite priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

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



#### GRILIS

Naudojama didkepsniams, kebabams ir dešrelėms kepti, daržovių apkepiui ruošti ar duonai paskrudinti. Jei mėsa kepatė ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

Įol	☑	🌡️°C	🕒	🍴
Skrudinta duona	✓	200	2-5	4
Žuvies filė / gabalėliai	✓	200	30 - 40 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėšainiai	✓	200	30-50 *	4 3

\*Praėjus pusei ruošimo laiko, maistą apverskite



#### INTENSIVUSIS KEPIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

Įol	☑	🌡️°C	🕒	🍴
Keptas viščiukas 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Keptos bulvės	-	200	45 - 55 **	2
Daržovių apkepas	-	200	20-30	2

\*Praėjus pusei ruošimo laiko, maistą apverskite

\*\* Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).



#### ATITIRPINIMAS

Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.



#### GALINGAS VENTILIATORIUS

Maistui su traškiu pagrindu ir minkštu viršumi ruošti. Idealiai tinka pyragams su skystu įdaru ir iš anksto neiškeptu pagrindu (pvz., vaisiniams pyragaičiams, slyvų pyragams, rikotos pyragams bei picoms su daug priedų) kepti vienoje lentynėlėje. Maistą padėkite ant antros lentynėlės. Prieš gamindami iš anksto įkaitinkite orkaitę. Ši funkcija taip pat idealiai tinka gaminti užšaldytus pusgaminius (pvz., picas, traškučius, štrudelį, lazaniją). Paisykite instrukcijų ant produkto pakuotės.

**PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS**

Kelių patiekalų, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, gaminimas ant dviejų lentynų tuo pačiu metu (pvz., žuviai, daržovėms, pyragaičiams). Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

Įor	🔊	🌡️°C	🕒	🔧
Mieliniai pyragai	✓	150–170	30–90	
Pyragai su įdaru	✓	150 - 190	35–90	
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	✓	150 - 175	20–45	
Duona / pica / itališka duonelė	✓	190 - 250	20 - 50	
Užšaldyta pica	✓	250	10–20	
Pikantiški pyragai	✓	175 - 190	50–65	
Lazanija ir mėsa	✓	200	50 - 100 *	
Mėsa ir bulvės	✓	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės	✓	175	30–50 *	

\* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

**APATINIS ŠILDYMAS**

Naudokite šią funkciją, kai norite, kad po kepimo apačia paruduotų. Šią funkciją taip pat galima naudoti lėtai ruošiant maistą, pavyzdžiui daržoves ir mėsos troškinius.

**KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMIS**

Lentelėje pateikiami receptai Įor, jei reikia įkaitinti iš anksto 🔊, temperatūra 🌡️°C, gaminimo laikas 🕒, priedai ir lygis 📏 pasiūlymai pagaminti. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant 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 kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

Parodyti priedai:

- Grotelės
- Pyrago formoje ant grotelių lentynos
- Surinkimo padėklas / kepimo skarda
- Pyrago forma ant grotelių arba surinkimo padėklas / kepimo skarda
- Padėklas su vandeniu

**ĮJUNKITE FUNKCIJĄ**

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

Funkciją galima pertraukti bet kuriuo metu – išjunkite orkaitę, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* į padėtis 0 ir ●.

Kai funkcija aktyvinama, užsidega termostato LED lemputė, kuri užgęsta orkaitei įkaitus iki reikiamos temperatūros tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

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

**ELEKTRONINIO PROGRAMAVIMO NAUDOJIMAS**

Spaudžiant *laiko mygtuką* galima pasirinkti įvairius režimus gaminimo laikui išlaikyti ar užprogramuoti.

Atkreipkite dėmesį: Keletą sekundžių neatlikus jokių veiksmų pasigirs garsinis signalas ir visi nustatymai bus patvirtinti.

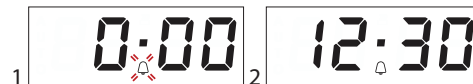
**LAIKO PRIMINIMO NUSTATYMAS**

Ši parinktis nenutraukia arba nesuaktyvina gaminimo proceso, bet leidžia naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Aktyvinkite laikmatį, ilgai spausdami *laiko mygtuką*: simbolis 🕒 ims mirksėti ekrane (1).

Mygtukais + ir – nustatykite norimą trukmę: po kelių sekundžių prasidės atskaita. Ekrane rodomas paros laikas ir 🕒, rodantis, kad laikmatis nustatytas (2).

Funkcijai pasibaigus, ilgai spausdami *laiko mygtuką* išjunkite laikmatį.



Atkreipkite dėmesį: Norėdami peržiūrėti likusį laiką ir prireikus jį pakeisti, dar kartą paspauskite ir 2 sekundes palaikykite laiko mygtuką.

**TRUKMĖS NUSTATYMAS**

Kai pasirinkote ir aktyvinote funkciją, jei norite, kad ji automatiškai išsijungtų, galite nustatyti a gaminimo laiką.

Ilgai spauskite *laiko mygtuką*: simbolis 🕒 ims mirksėti (3).

Dar kartą paspauskite *laiko mygtuką*: ekrane mirksės „DUR“ ir „AUTO“ (4).

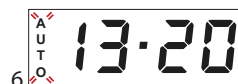
Nustatykite trukmę mygtukais + ir –.

Po kelių sekundžių ekrane pasirodys dienos laikas, o „AUTO“ ir toliau švies, patvirtindamas nustatymą (5).



Atkreipkite dėmesį: Norėdami pažiūrėti, kiek liko laiko, ir pakeisti likusį gaminimo laiką, kartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

Kai nustatytas gaminimo laikas baigsis, pasigirs įspėjamasis signalas ir gaminimas bus sustabdytas (6).



Ilgai spausdami *laiko mygtuką* išjunkite įspėjamąjį signalą. Grąžindami *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* į padėtis 0 ir ● išjunkite orkaitę.

\* Tik tam tikruose modeliuose

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.**

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mūvėkite apsaugines pirštines.**

**Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.**

### IŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste. Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikroplošto šluoste.

### VIDINIAI PAVIRŠIAI

Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

### PIEDAI

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

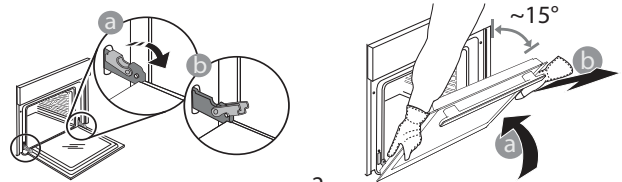
### LEMPUTĖS KAITIMAS

Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo, atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį. Įjunkite orkaitę į elektros tinklą.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20–40 W / 230 V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

### DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

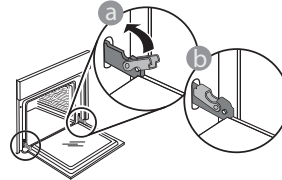
Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir pakelkite fiksatorius, stumdami juos pirmyn, kol jie bus atlaisvintoje padėtyje (1). Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (2). Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



1

2

Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį (3): Įsitikinkite, kad nuleidote jus žemyn iki galo. Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



3

Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

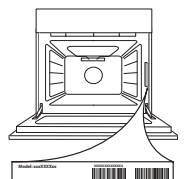
Ką daryti, jei...	Galimos priežastys	Sprendimai
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

\* Tik tam tikruose modeliuose



**Saugos instrukcijas, naudotojo vadovą, gaminio duomenų lapą ir energijos sąnaudų duomenis galite atsisiųsti:**

- Apsilankę svetainėje adresu [docs.whirlpool.eu](https://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.

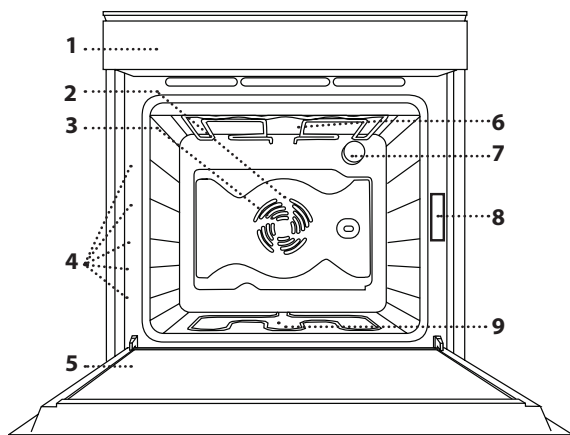


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

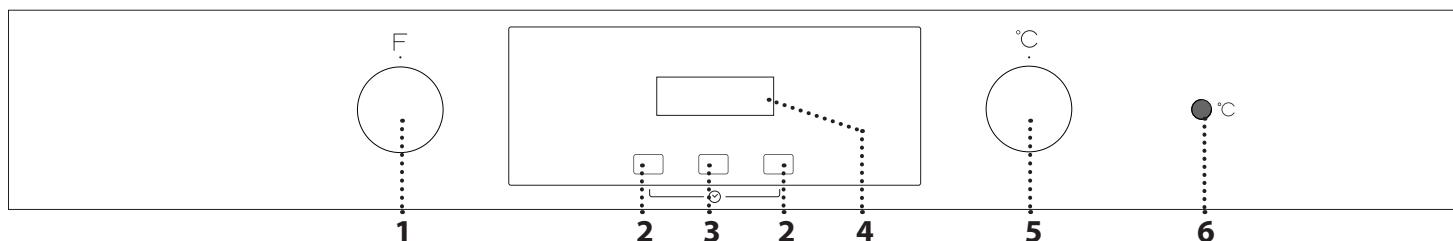
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.**

**OPIS PRODUKTU**

1. Panel sterowania
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Wentylator
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

**PANEL STEROWANIA****1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji **O**, by wyłączyć urządzenie.

**2. PRZYCISKI - / +**

Służą do zmniejszania lub zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu.

**3. PRZYCISK ZEGARA**

służy do wybierania różnych ustawień: czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

**4. WYŚWIETLACZ****5. POKRĘTŁO TERMOSTATU**

Obrócić, aby ustawić żądaną temperaturę dla wybranej uprzednio funkcji.

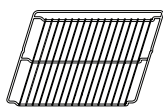
**6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA**

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

Uwaga: Pokręta są chowane. Pokręto wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

**AKCESORIA**

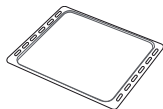
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.



**RUSZT.** Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.



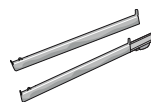
**BLACHA-OCIEKACZ.** Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.



**BLACHA DO PIECZENIA.** Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

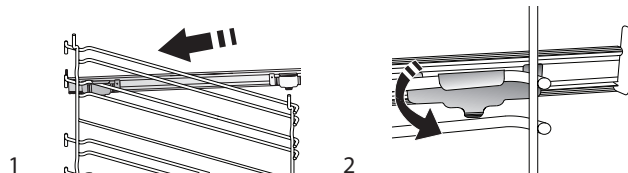
Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go między pręty drabinki na blachy i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

**WYSUWANE PROWADNICE \***

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów. Usunąć z nich folię ochronną. Umieścić ociekacz na prowadnicach teleskopowych pomiędzy i zamocować tylnym a przednim zaczepem.

Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie. Aby zamontować szyny przesuwne, należy zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe (1). Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki (2). Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC**

Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: teraz prowadnice można wyjąć. Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

## PIERWSZE UŻYCIE

### 1. USTAWIANIE AKTUALNEJ GODZINY I DŹWIĘKU ALARMU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić aktualną godzinę: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "AUTO" oraz "0.00".



Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski + i -: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i -.

Nacisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Po wybraniu żądanej godziny można zmienić dźwięk alarmu: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać żądany dźwięk wcisnąć przycisk —, następnie wcisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Uwaga: Aby później ustawić aktualną godzinę, na przykład po długiej przerwie w dostawie prądu, powtórzyć wyżej opisane czynności.

## FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

### . WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

#### WYŁĄCZONY

Do wyłączania piekarnika.

#### OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.

#### KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Ciasta drożdżowe	✓	160 - 180	35 - 55	2
Krucze ciasteczka / rogaliki	✓	170 - 180	15-40	3
Mrożona pizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki	✓	190 - 200	40-65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg	✓	190 - 200	90-110	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	✓	190 - 200	65-85	2
Ryba pieczona/w folii 0,5 kg (filety, w całości)	✓	180 - 200	40 - 60	2

#### SMART CLEAN (Tylko w niektórych modelach)

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zimnym piekarniku i po wleciu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.

#### PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewni równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.

Ciasto z nadzieniem	✓	150 - 190	30 - 85	2
Stone ciasta	✓	175 - 200	40 - 50	2
Nadziewane warzywa	✓	175 - 200	50 - 60	2

### 2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego 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. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

#### GRILL

Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Tosty	✓	200	2 - 5	4
Filety rybne / kawałki	✓	200	30 - 40 *	4 3
Kiełbaski/kebaby/zeberka/hamburgery	✓	200	30 - 50 *	4 3

\* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

#### TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Pieczony kurczak 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Pieczone ziemniaki	-	200	45 - 55 **	2
Zapiekane warzywa	-	200	20-30	2

\* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

#### ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

#### TURBOWENTYLATOR

Do przyrządzania potraw z chrupkim spodem i miękką górą. Jest to idealna funkcja do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem i bez upieczonej wcześniej podstawy (np. tart, ciast ze śliwkami, ciast z serem ricotta oraz pizzy z dużą ilością dodatków) na jednym poziomie. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem. Ta funkcja doskonale nadaje się również do przygotowywania gotowych potraw zamrożonych (np. pizzy, frytek, placków, lazanii). Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu produktu żywnościowego.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

## TERMOOBIEG

Do jednoczesnego pieczenia różnych potraw wymagających tej samej temperatury, na dwóch półkach (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Ciasta drożdżowe	✓	150 - 170	30 - 90	3 1
Ciasto z nadzieniem	✓	150 - 190	35 - 90	3 1
Krucze ciasteczka/Rogaliki	✓	150 - 175	20 - 45	3 1
Chleb/ pizza/ focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	3 1
Mrożona pizza	✓	250	10 - 20	3 1
Stone ciasta	✓	175 - 190	50 - 65	3 1
Lasagne i mięso	✓	200	50 - 100 *	3 1
Mięso i ziemniaki	✓	200	45 - 100 *	3 1
Ryby i warzywa	✓	175	30 - 50 *	3 1

\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

## GRZAŁKA DOLNA

Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego.

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

W tabeli podano przepisy IOI, informacje o ewentualnej konieczności nagrzewania wstępnego ☑, temperaturze 🌡️°C, czasie pieczenia 🕒, akcesoriach i sugerowanym poziomie 🍷 pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

Pokazane akcesoria:

☑ Ruszt

🍷 Forma do ciasta na ruszcie

☐ Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

☐ Tortownica na ruszcie lub blacha na ściekający tłuszcz / blacha do ciast

☐ Blacha z wodą

## . WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętkę wyboru funkcji oraz pokrętkę termostatu odpowiednio w położeniach 0 oraz ●.

Po włączeniu tej funkcji zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

## . UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

Wciskając przycisk zegara można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli nie podejmie się żadnego działania w ciągu kilku sekund, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i wszystkie ustawienia zostaną zatwierdzone.

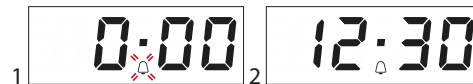
### USTAWIANIE MINUTNIKA

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

Nacisnąć przycisk zegara aby uruchomić minutnik: symbol ☑ miga na wyświetlaczu (1).

Aby ustawić żądany czas pieczenia należy użyć przycisków + oraz — : odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol ☑ potwierdzający ustawienie minutnika (2).

Na końcu nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby dezaktywować alarm.



Uwaga: Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je jeśli to konieczne, naciskać ponownie przycisk zegara przez 2 sekundy.

### USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Po wybraniu i aktywowaniu tej funkcji można ustawić czas pieczenia, aby funkcja automatycznie się wyłączyła.

Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara: symbol ☑ zacznie migać (3).

Ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara: na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty DUR i AUTO (4).

Nastawić czas pieczenia za pomocą przycisku + i —.

Po kilku sekundach na wyświetlaczu będzie widać godzinę i podświetlony napis AUTO potwierdzający ustawienie (5).



Uwaga: Aby zobaczyć ile pozostało czasu i zmienić pozostały czas pieczenia, należy powtórzyć kroki opisane powyżej.

Gdy ustawiony czas pieczenia się skończy, rozlegnie się alarm i pieczenie się zakończy (6).



Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby dezaktywować alarm. Ustawić ponownie pokrętkę wyboru i pokrętkę termostatu do pozycji 0 oraz ●, aby wyłączyć piekarnik.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

**Używać rękawic ochronnych.**

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.**

### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

### POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

### AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (jeśli akcesoria są jeszcze gorące, użyć rękawic kuchennych). Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

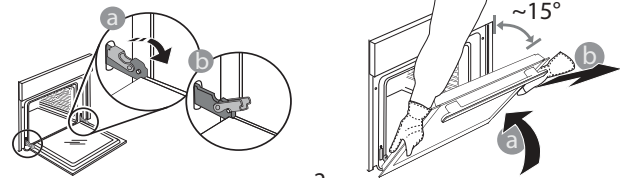
### WYMIANA LAMPY

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

### ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

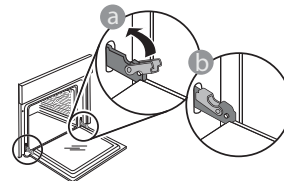
Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i podnieść zaczepy popychając je do przodu do momentu aż zostaną odblokowane (1). Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania (2). Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



1

2

Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia (3): Upewnić się, że zaczepy zostały całkowicie opuszczone. Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



3

Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

### USUWANIE USTEREK

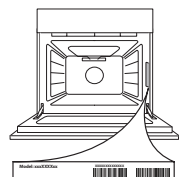
Co zrobić, gdy...	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć kuchenkę i włączyć ją ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach



**Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, karta produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:**

- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Używając kodu QR
- Można również **skontaktować się z naszym serwisem technicznym** (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



Whirlpool



400011601737